Alla scoperta del terroir di Castellinaldo d’Alba

scritto da Silvia Fissore | 20/12/2023

Abbiamo incontrato Luca Morra, quarta generazione dell’azienda vitivinicola “Morra Stefanino”, che dopo quasi 100 anni sviluppa una linea di produzione rispettosa del territorio e frutto di una originale visione il cui motto è “la cantina deve essere a misura dell’uva”

Siamo andati a **Castellinaldo d’Alba**, nel cuore del Roero, a visitare la cantina “**Morra Stefanino**”, oggi alla sua quarta generazione grazie alla passione di Luca Morra, che porta avanti la produzione e tiene alto il nome della famiglia con vini come il **Roero Arneis**, la **Barbera d’Alba**, in particolare **Castellinaldo Barbera d’Alba**, e il **Roero** (Nebbiolo).

Morra Stefanino: viticoltura sana e rispettosa dell’ambiente

L’azienda si estende su circa **15 ettari di vigneti** che Luca e la sua famiglia conducono con estrema attenzione alla sostenibilità:

> «Non impieghiamo diserbanti e concimiamo solo con letame bovino di alta montagna. In primavera, inoltre, seminiamo una festuca (graminacea; ndr) che copre il terreno tra i filari, isolandolo termicamente per mitigare l'effetto delle temperature elevate. Per le viti giovani, invece, utilizziamo delle coperture di paglia».

Con queste buone pratiche la **cantina Morra** si fa ambasciatrice virtuosa di una **viticoltura sana e rispettosa dell'ambiente in tutte le sue forme**, lontana da pratiche interventiste e invasive, orientata verso un delicato accompagnamento della vite in ogni fase di sviluppo vegetativo. Il progressivo abbandono di concimazioni che non siano a bassissimo impatto e l'esecuzione manuale di tutte le principali operazioni agronomiche, disegnano un quadro a tinte verdi dove l'uva emerge come indiscussa protagonista.

La cantina "Morra Stefanino", oggi alla sua quarta generazione (Foto © Morra Stefanino).

Il Castellinaldo Barbera d'Alba di Cantina Morra

I vini delle cantina sono fortemente legati al territorio e il cavallo di battaglia è sicuramente il **Castellinaldo Barbera d'Alba**, esportato anche in America, Giappone e Nord Europa: poche bottiglie ma costantemente richieste.

> «Questo è un motivo di orgoglio, ci gratifica, sapere che il vino emblema della zona, ancora tutta da scoprire sia sotto l'aspetto turistico che vinicolo, soddisfa palati molto diversi fra di loro. Io li chiamo "stimoli che aiutano a fare sempre meglio"» , afferma Luca.

Il **Castellinaldo Barbera d'Alba** si presenta di un colore rosso rubino intenso e, al naso, riconduce a sentori di ciliegia matura. È possibile sentirne anche una leggera tostatura, che va ad aumentarne la complessità.

Si tratta di un vino molto strutturato e con un grande corpo che ricopre parzialmente l'acidità: buona, succosa ed equilibrata. Risulta pieno in tutte le sue parti e allo stesso tempo elegante: caratteristica che non può far altro che aumentare dopo un affinamento ulteriore in bottiglia.

Il Castellinaldo Barbera d'Alba di Morra è esportato anche in America, Giappone e Nord Europa (Foto © Morra Stefanino).

Tre annate a disposizione: 2021, 2016 e 2011

Cantina Morra attualmente dispone delle annate 2021, 2016 e 2011. Una nota dedicata la merita proprio il 2011: non capita spesso di assaggiare una barbera di 10 anni, forse perché la sua vita stimata generalmente è inferiore.

Questo Castellinaldo ha ribaltato gli schemi tanto da pensare che 10 anni sono il minimo garantito dal suo potenziale. In questo vino, non sono più la frutta e l'acidità a prevalere ma le spezie: pepe, cannella e vaniglia. Morbidezza, dolcezza, ma anche persistenza ed eleganza sono i suoi punti di forza, di sapidità ancora piuttosto buona.

> «Può essere abbinato con una selvaggina o un taglio di vitello o un formaggio di media/lunga stagionatura, oppure da meditazione a fine pasto» suggerisce Luca Morra.

Il Castellinaldo Barbera d'Alba è disponibile nelle annate 2021, 2016 e 2011 (Foto © Morra Stefanino).

La posizione dell'azienda e le caratteristiche dei terreni

La zona di insediamento della Cantina è emblematica nel racconto del loro vino: **Castellinaldo d'Alba** infatti, al confine dei comuni di Vezza d'Alba, Castagnito, Priocca e Canale, **si trova proprio nel cuore del Roero**, porzione di territorio del cuneese non meno densa di storia vinicola, rispetto alla sorella Langa, oltre che meta turistica di grande interesse. L'azienda, inoltre, si inserisce all'interno di un associazione – "Vinaioli del Castellinaldo" – che ha elaborato un disciplinare di produzione ben preciso, al quale dovranno attenersi le aziende che proprio in quella zona vorranno produrre il Castellinaldo barbera d'Alba a partire dal 2024.

I suoli, spiccatamente sabbiosi e le pendenze estreme, nel tempo hanno scoraggiato i contadini nel desiderio di vinificare proprio in Roero: la famiglia Morra, al contrario, ha trovato l'idea e l'ha trasformata nel sogno di **creare vini ricchi di profumi**, eleganti e piacevoli. Come i loro vini, appunto. I vigneti roerini, infatti, sono esposti perfettamente in modo tale da sfruttare il microclima, in unione fra i venti delle colline e quelli del mare, in grado di mantenere la consolidata tradizione vitivinicola, al fine di far risaltare le peculiarità dei tre vitigni principali: Arneis, Barbera e Nebbiolo.

La cantina della famiglia Morra rappresenta il cuore moderno delle attività di vinificazione e affinamento.

> «Le uve sono vendemmiate manualmente in piccole ceste e sono lavorate separatamente, ognuna in una propria vasca così da decidere i tagli più corretti. Per

questo ci piace definirci “cantina a misura d’uva”, perché rispettosa delle caratteristiche di ciascun ‘crù’».

In Cantina Morra, le uve sono vendemmiate manualmente in piccole ceste e lavorate separatamente (Foto © Morra Stefanino).

I cru di cantina Morra

Vigna San Pietro, Vigna Bric Zoanni e Vigna Srai sono i tre crù della Cantina e tra loro, sicuramente, il Vigna Bric Zoanni è quello che occupa un posto particolare nel cuore di Luca e della sua famiglia.

> «Questa vigna è stata piantata in occasione della nascita di mio nonno, 75 anni fa. Si tratta di un impianto molto ripido e scosceso, che mi obbliga a svolgere quasi tutti i lavori a mano».

Gli sforzi sono però stati premiati visto che la Cantina ha ottenuto recentemente per il **Bric Zoanni** la certificazione di vigneto storico ed eroico.

> «Il mio obiettivo è quello di avere nel 2025/2026 il Castellinaldo barbera d’Alba Vigna Bric Zoanni che spero sarà una super selezione di Castellinaldo oltre che un omaggio alle radici della mia famiglia».

Azienda Agricola Stefanino Morra
V. Castagnito 50 – Castellinaldo d’Alba (CN)
www.morravini.it