Azienda Prediomagno: Emanuela Novello e Giovanni d’Aprile alfieri del Ruché e dei vitigni autoctoni delle colline monferrine

Cambiare vita: dalla Lombardia in Monferrato per produrre grandi vini

Il mondo del vino piemontese è ricco di tante storie interessanti che, per la maggior parte, raccontano di attaccamento alle tradizioni, di passaggi generazionali, di costante ricerca dell’eccellenza qualitativa di viticoltori che vivono da sempre il territorio o che, dopo averlo abbandonato, vi ritornano, richiamati dalla struggente nostalgia. In questo caso ci troviamo di fronte ad una storia molto interessante che racconta di imprenditori non piemontesi che decidono di diventare viticoltori monferrini: la storia dell’azienda vinicola Prediomagno.

Emanuela Novello e il logo dell’azienda Prediomagno

Sospesa tra i profili suggestivi di Montemagno e Grana, l’azienda vinicola Prediomagno si integra con fierezza nel paesaggio del Monferrato, un territorio storicamente dedicato alla viticoltura, ben prima che si guadagnasse il riconoscimento di Patrimonio dell’Umanità UNESCO. Il logo dell’azienda, un falconide dal profilo fiero, simboleggia la tenacia e il coraggio, qualità che rispecchiano il percorso di Emanuela Novello e di suo marito Giovanni d’Aprile, due anime metropolitane che hanno scelto di abbandonare il caos di Milano per seguire la loro passione per il vino.

L’amore per queste terre, e in particolare per il Ruché, vitigno dalle radici storiche antiche e avvolte in un alone di mistero, li ha spinti a riportare in vita una tenuta del XIX secolo, restaurata con una cura rispettosa del passato e che oggi brilla nuovamente, mostrando i suoi scenari più suggestivi come l’Infernot, la tradizionale e antica grotta-cantina monferrina dove i vini maturano lentamente. Attraverso una rigenerazione meticolosa e rispettosa, la tenuta è ora una struttura completa e all’avanguardia, con una sala degustazione affacciata sulle vigne e una cantina moderna, gestita tramite sistemi di controllo remoto all’avanguardia.

Emanuela Novello, con un tono riflessivo e un sorriso luminoso, racconta perché questo angolo di terra piemontese ha un posto speciale nel suo cuore: “Conosco il Monferrato da quando ero piccola; venivo qui con la mia famiglia e poi anche con Giovanni quando ci siamo conosciuti. È sempre stato un luogo di felicità e tranquillità per me, quindi, il nostro impegno qui non è solo una scelta professionale, ma un vero e proprio legame affettivo che si rinnova giornalmente. E poi, c’è il Ruché, un vitigno che mi ha sempre affascinato per la sua unicità e la complessità dei suoi aromi. Era inevitabile che diventasse il fulcro della nostra avventura vitivinicola.”

I vigneti di Prediomagno si estendono armoniosamente su un mosaico di terreni modellati da millenni di evoluzione geologica, che ha regalato il meglio per la coltivazione dei vitigni monferrini: argilla, marne e sabbie. Ogni filare racconta una storia antica, ogni grappolo d’uva è un condensato dell’essenza di questo territorio unico. A Grana si trovano i vigneti più vecchi, impiantanti nel 2002 circa, mentre a Montepirano e Capretta si trovano i filari più giovani. Ma la punta di diamante dei vigneti di Prediomagno è la Vigna del Castello a Montemagno, la cui rigenerazione è stata con tanta forza sostenuta da Emanuela stessa; vigna bellissima e affascinante, che sorge maestosa ai piedi dell’antica roccaforte di Montemagno. L’azienda coltiva anche un uliveto i cui frutti, raccolti a mano e moliti con cura, danno vita a un olio extravergine di oliva di eccellente qualità.

Da queste terre, Prediomagno produce annualmente 100.000 bottiglie. L’amore per il Ruché e le sue multiple interpretazioni in bottiglia, fanno di Prediomagno un autentico alfiere di questo vitigno autoctono del Monferrato: la prima, classica, vinificata in acciaio, esalta la freschezza e l’immediatezza del vitigno; il Nisus, frutto di una vendemmia tardiva, si presenta nel bicchiere con note più complesse e speziate; e ancora il Vigna del Castello, primo Cru dell’Azienda, che si distingue per la sua eleganza e struttura. Infine, il Brut Rosé Metodo Martinotti, prodotto unico sul territorio, caratterizzato da un gusto fruttato e diretto.

Prediomagno non dimentica gli altri vitigni autoctoni del Monferrato e li affianca al Ruché: il Grignolino “Splè”, dalla buona acidità e dalla trama fine; la Barbera, declinata in due versioni: la “Vlù”, affinata in tonneaux, fresca ed elegante, e la “Robiross”, maturata in acciaio, profumata e persistente. Tra i vitigni internazionali, invece, troviamo il Pinot Nero “Regalis” che seduce con la sua speziatura complessa, il Sauvignon “Suitas” di struttura robusta e profumi decisi, mentre lo Chardonnay “Le Sime” è morbido e vellutato.

“Vorremmo che un calice del nostro vino rappresentasse l’inizio di un viaggio,” afferma Giovanni d’Aprile, “un invito a chiunque lo assaggi a immergersi nel percorso sensoriale offerto dalle nostre vigne, per respirarne i profumi, viverne le sensazioni e sentirsi parte di un’eredità che continua a evolversi”.

Paolo Manna

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 07/05/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/azienda-prediomagno-emanuela-novello-e-giovanni-daprile-alfieri-del-ruche-e-dei-vitigni-autoctoni-delle-colline-monferrine/07/05/2024/