



DEGUSTAZIONE

Mura mura, rigore e fantasia



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 settembre 2024

Mura Mura nasce nel 2008 per produrre frutta (albicocche, pere, fichi e pesche) da utilizzare nella produzione dei sorbetti Grom di cui *Guido Martinetti* e *Federico Grom*, amici fraterni, sono i proprietari. Quegli iniziali otto ettari aumentano fino ad arrivare agli attuali trenta a *Costigliole d'Asti* (di cui una decina vitati a Barbera e Grignolino), quattro nella zona del Barbaresco e uno a Serralunga d'Alba. La Tenuta di Costigliole si sviluppa sul versante collinare occidentale, delimitato da un bosco, un laghetto, due ettari di frutteti e una collezione sperimentale di cento diverse varietà di frutta.



È quindi la biodiversità a farla da padrona e anche le api sono presenti come sentinelle di una sostenibilità a tutto tondo. L'azienda è certificata SQNPI, Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, sistema che pone grande attenzione al rispetto delle peculiarità climatico – ambientali e colturali che distinguono le diverse zone agrarie del territorio italiano. Anche dal punto di vista viticolo le pratiche messe in atto rispettano la pianta e i suoi cicli: la scacchiatura della vite è attenta e ragionata, le potature rispettano i flussi linfatici, la parete fogliare viene cimata il meno possibile e l'utilizzo di letame per la nutrizione del terreno.



La cantina, inaugurata nel 2019, rispetta i criteri della bioedilizia; è quasi interamente sotterranea e una grande apertura finestrata permette di illuminare con luce naturale gli ambienti a tutto vantaggio del team di lavoro, team che arricchisce le proprie competenze anche facendo esperienze lavorative in aree non di propria competenza.



Mura Mura organizza, annualmente, *Il Convivio*, un luogo esclusivo di incontri di respiro internazionale dove la cultura genera cultura nonché un momento di confronto dove fermarsi a riflettere e discutere su macro-temi di attualità. Il tema dell'ultima edizione de *Il Convivio* è stato "L'Agricoltura nel 2023: biologica, biodinamica o..."; esperti di differenti settori e produttori hanno riflettuto insieme sulle possibili soluzioni per un'agricoltura al passo con i tempi e soprattutto sostenibile sia rispetto all'ambiente che nei confronti della collettività.

DEGUSTAZIONE

BIANCA 2021

Piemonte Doc Bianco



100% Favorita, inizia la fermentazione alcolica in acciaio con un successivo passaggio in anfore e tonneaux e proseguo della maturazione per 15 mesi sulle fecce fini con frequenti bâtonnage. Giallo paglierino intenso nel calice che sprigiona decisi e aromatici sentori di frutta a polpa bianca, di fiori e di erbe di campo. Decisamente sapido e dalla buona acidità, questo vino si rivela con un discreto corpo e una buona persistenza che chiude con una nota quasi piccante.

BEATRICE 2021

Derthona Colli Tortonesi Timorasso Doc



100% Timorasso, la cui fermentazione alcolica si avvia in acciaio e un successivo passaggio in anfore e tonneaux, 15 mesi sulle fecce fini parte (35%) in tonneaux di rovere francese e parte (65%) in anfore di ceramica da 400 litri con frequenti bâtonnage. Elegante nella sua veste giallo paglierino intenso con riflessi dorati, si propone sui toni della frutta gialla, dell'agrumo anche candito, del miele e delle erbe aromatiche. Di corpo con una nota piacevolmente morbida, dalla buona sapidità e struttura, chiude la persistenza con ritorni di frutta matura.

BORRACCIO 2023

Vino Rosato



65% Barbera, 35% Nebbiolo, da salasso, sei mesi in acciaio e tini di rovere da 50 hl. Dal piacevole colore rosa intenso, risulta delicato all'olfatto caratterizzato da note di frutta fresca ancora croccante,

fragola, pesca e da accenni vegetali. Palato dalla buona struttura, accompagnato da acidità e sapidità. Finale piacevole con ritorni di erbe officinali.

SORANO 2020

Barolo Docg



100% Nebbiolo, fermentazione in tino di rovere da 50 ettolitri, 18 mesi in botte di rovere da 25 ettolitri, 12 mesi in anfora di ceramica da 400 litri. Dal tipico e caratteristico colore rosso rubino screziato di granato, al naso si presenta con delicate note di frutta nera, di fiori e accenni speziati e balsamici. Al palato rimane morbido senza perdere di equilibrio grazie alla buona acidità e sapidità. Il tannino è elegante e accompagna la lunga persistenza.

OFELIA 2019

Piemonte Doc Moscato Passito



50% Moscato bottrizzato 50% Moscato icewine, fermentazione in tonneaux, maturazione per 18 mesi in tonneaux di rovere francese e anfore di ceramica da 400 litri, residuo zuccherino 205 gr/litro. Brillante color oro antico, si dischiude all'olfatto con note piacevolmente dolci che rimandano alla frutta matura o candita, all'agrumi, al miele e alle spezie con un tocco di zafferano. Dalla grande concentrazione e struttura, mantiene la verticalità grazie alla buona sapidità e alla vivace freschezza. La lunghissima persistenza chiude con note di agrumi dolci.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/mura-mura-rigore-fantasia/>