



### **VENDEMMIA MURA MURA 2023**

## **“UNA CONOSCENZA PROFONDA DEL TERRITORIO PER INTERPRETARE AL MEGLIO UN’ANNATA COMPLESSA”**

**Costigliole d’Asti, 31 agosto 2023** - Come ogni anno tra fine agosto e l’inizio di ottobre, negli oltre 680.000 ettari vitati d’Italia, si ripete quel rito millenario, forse un po’ magico e pregno di valori sociali per la collettività, che oggi è diventato anche un momento nevralgico di eccellenza e qualità nella produzione dei grandi vini: la vendemmia.

**Mura Mura è pronta a inaugurare la sua 7ª vendemmia**, apprestandosi a raccogliere i frutti di molte giornate di duro lavoro, di meticolosa cura e attenzioni. L’azienda agricola di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti che sorge sulle colline al confine con le Langhe e il Monferrato, oggi può contare 30 ettari coltivati a vigneti (e frutteti) e ulteriori 4 ettari vitati, a Barbaresco nei cru di Roncaglie, Staderi, Currà e Serragrilli, e uno a Serralunga d’Alba, dove viene prodotto il Barolo nel cru di Sorano. Un’ampia visione del territorio che si traduce nella capacità di raccontare ed esprimere tutte le caratteristiche, i valori e le sfumature dei grandi vini piemontesi.

**Guido Martinetti**, co-fondatore ed enologo dell’azienda Mura Mura, seguirà ogni passaggio della vendemmia con doverosa perizia dal momento che, come lui stesso afferma, *“l’annata 2023 è stata notevolmente complessa e solo chi possiede grande sensibilità e profonda conoscenza del territorio sarà in grado di emergere”*. Infatti nei quattro territori su cui si estende Mura Mura, le differenti condizioni atmosferiche hanno inciso sulla crescita e sullo sviluppo delle uve.

Nell’area di Serralunga d’Alba, dove viene prodotto il Barolo nel Cru Sorano, durante l’anno si è registrata una buona piovosità che ha stimolato una produzione vegetativa con grappoli profumati e corposi. Queste condizioni così favorevoli hanno spinto ad anticipare la raccolta, che probabilmente avverrà intorno al 20/25 settembre. *“Mi aspetto tannini corposi ed eleganti al tempo stesso, un’acidità moderata e profumi che tenderanno le proprie note alla frutta di bosco, meno balsamici ma molto accattivanti”*, afferma Guido Martinetti.

Nel territorio del Barbaresco DOCG, che include il Cru di Roncaglie, Staderi, Currà e Serragrilli, le precipitazioni sono state di medio-bassa portata, con due episodi di grandine che hanno messo in leggera difficoltà alcuni vigneti nel versante sopra Alba e nella zona est di Neive. Per valorizzare al meglio la produzione del Barbaresco DOCG di Mura Mura, si è deciso di adottare una cernita a mano dei grappoli, per selezionare solo le uve più fini, capaci di regalare vini di grande concentrazione e corposità, dalle importanti note balsamiche e fruttate. In questo areale, la selezione dei grappoli e la cernita delle uve colpite



da grandine si rivelerà decisiva e porrà notevole distanza tra i viticoltori più lungimiranti e quelli meno ambiziosi.

Nel territorio del Monferrato, quello dove insistono i vigneti attorno alla cantina di Mura Mura, la piovosità è stata molto scarsa ma è proprio in casi come questi che subentra quella “conoscenza profonda del territorio” di cui Guido Martinetti parla, necessaria per interpretare al meglio l’annata. Infatti i terreni del Monferrato sono argillosi, capaci quindi di trattenere a lungo acqua e umidità. Se controllati e curati costantemente, fresati o rippati sotto le file, possono fronteggiare con più sicurezza e serenità i periodi di maggiore siccità.

Per Guido Martinetti la vendemmia nel Monferrato sarà esaltante. Molto anticipata quella dell’uva moscato, che dà origine al moscato passito Ofelia, che si presenterà con frutti esotici mai “annusati” prima, grazie all’evoluzione dei composti terpenici propri di questa varietà.

Da sottolineare poi l’ottima annata per i vigneti di Favorita, da cui si produrrà un vino molto equilibrato, acido ed elegante, ed il grignolino, che presenterà tannini voluttuosi e un equilibrio tra alcolicità e acidità (Mura Mura non effettua la malolattica sul vino Garibaldi, ottenuto con uve grignolino 100%). Maggiori difficoltà infine per la zona di Derthona, con i vigneti di Timorasso che hanno patito ancor di più la siccità.

La vendemmia ancora oggi conserva la magia di un rito collettivo immutato nel tempo che si offre come periodo perfetto per visite in cantina alla scoperta di tradizioni, innovazioni e grandi suggestioni.

**Mura Mura è una delle pochissime realtà (sono solo diciotto) ad avere l’autorizzazione storica per vinificare Barolo e Barbaresco fuori dalla zona geografica prevista dai rispettivi disciplinari.**

Un’occasione perfetta per una visita in cantina, alla scoperta dell’intera produzione, dal vigneto alla bottiglia, di vini storici e iconici del Piemonte.

Su appuntamento, potrete svolgere la visita con i winemaker di Mura Mura, degustare i vini di Langa alternati a quelli del Monferrato, e godere di momenti di apprendimento, svago ed edonismo.

E per rendere ancora più magica la propria giornata enoturistica, ci si può immergere nella bellezza e nella quiete delle colline circostanti, regalandosi una notte magica e confortante presso il **Relais Le Marne**, il boutique hotel che sorge all’interno della tenuta, e una cena ricca di sapori del territorio, presso **Radici**, il ristorante in vigna del Relais guidato dal giovane chef torinese Marco Massaia.



## **NOTE STAMPA**

Mura Mura è un'azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti che sorge sulle colline verdeggianti di Costigliole d'Asti, al confine con le Langhe, di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti. L'azienda si completa di ulteriori 4 ettari vitati, a Barbaresco, nei cru di Roncaglie, Staderi, Currà e Serragrilli, e uno a Serralunga d'Alba, dove viene prodotto il Barolo nel cru di Sorano. Tutti i vini vengono realizzati nella cantina di Costigliole, dove insiste una licenza per la vinificazione di Barolo e Barbaresco, tra le poche disponibili in Italia. Nella cantina di Mura Mura coesistono due categorie di vini, Rigore e Fantasia, voci narranti di due territori unici e complementari: le Langhe e il Monferrato. Le etichette che rappresentano Rigore sono: Barbaresco Faset (100% nebbiolo), Barbaresco Serragrilli (100% nebbiolo) e Barbaresco Staderi (100% nebbiolo). Le etichette che rappresentano Fantasia sono: Romeo Piemonte DOC rosso (80% Barbera 15% Nebbiolo 4% Grignolino 1% Ruche'), Mercuzio Piemonte DOC rosso (90% Nebbiolo 5% Barbera 4% Grignolino 1% Ruche'), Miolera Barbera D'Asti Superiore (100% Barbera), Garibaldi Grignolino d'Asti (100% Grignolino) e Ofelia Piemonte Moscato Passito (50% Moscato Botritizzato 50% Moscato Icewine). La tenuta Mura Mura comprende anche il Relais Le Marne e il Ristorante Radici. Il ristorante è guidato dallo Chef torinese Marco Massara, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento. L'ambiente del ristorante è caldo e riservato, con 35 coperti, in una sala voltata a botte originale di fine Ottocento. Il Relais Le Marne è composto da La dimora dei Poeti (4 suite, 1 camera deluxe) e La Dimora degli Artisti (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe). Vi è inoltre La Casa nel Vigneto, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Il Relais Le Marne vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondo dotata di 3 corsie, guarda le vigne circostanti ed è aperta tutto l'anno, una palestra di 140 mq attrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida.

## **PER INFORMAZIONI**

[info@muramura.it](mailto:info@muramura.it)

## **UFFICIO STAMPA**

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,  
Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it  
Luisa Chiari Cell. + 39 3929904981; E-mail luisachiari@fcomm.it  
Giacomo Tinti Cell. + 39 3311244128; E-mail giacomotinti@fcomm.it