

**Gusti e sapori** Dopo il "Cajanto", ecco la nuova creatura dell'azienda vitivinicola Maria Chiara Reda

# Un nuovo vino viglianesse

*Presentato nell'omonimo castello il "Montecavallo", un Coste del Sesia Doc*

VIGLIANO - La messa di un preparatissimo terrazzo jazz, un buffet con tanto di formaggi e salumi biolesati, lo scenario suggestivo di un'antica scuderia trasformata in cantina. Ecco il... palcoscenico in cui, lunedì scorso 24 novembre, è stato presentato il nuovo vino dell'Azienda agricola vitivinicola "Maria Chiara Reda". Dopo il "Cajanto", infatti, le vigne della collina viglianesse hanno "partorito" il Montecavallo - dal nome dell'omonimo castello che sovrasta la città - un Coste del Sesia prodotto con una filologia che mira a ricreare di potersi ritagliare una bella fetta di mercato. E che, inoltre, ha già ottenuto l'etichetta "Doc".

«Dal 2002 - ha spiegato Maria Chiara Reda - lunedì scorso durante la presentazione - abbiamo dovuto decidere se investire o meno su di un ter-



reno che, per anni, aveva prodotto un vino quasi ad uso familiare. E non volendo cancellare una vigne esistente fin dal

1200, abbiamo deciso di fare le cose in maniera professionale.

Lo staff di casa Reda - l'agronomo, Michele Co-



Il sommelier Maria Chiara Reda e l'agronomo Michele Colombo in alto a sinistra degli invitati alla presentazione: in mezzo, con il bicchiere di vino, il responsabile Claudio Agnelli dell'Associazione Sommelieri Alpini Vigliano (A.S.V.) seduto alla guida del bottiglia del Montecavallo (Foto: Reda)

lombo, la ricercatrice del Cnr Anna Schneider, l'evoluto Maurizio Forgia e il "belle" Andrea Martignoli - hanno così



investito denaro, energie, competenza e passione, fino a giungere alla presentazione avvenuta tra le mura antiche del Castello di Montecavallo. Una presentazione rosa ancora più "forte" dalle presenze di Claudio Agnelli dell'Associazione Italiana Sommelier, che ha battezzato, assieme a tutti viglianesi, la nuova "creatura".