MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

2015

WELLCOM

comunicazione | relazioni pubbliche | eventi

WINECULT – 14 GIUGNO 2015

“Alla scoperta del Ruchè, il Principe Rosso del Monferrato” … con Franco Morando

"Il sogno di tutte le generazioni è sempre stato quello di portare in “auge” una denominazione sconosciuta al pubblico internazionale. Il mio, da innamorato di questo vitigno, portare il Ruchè sulle tavole più blasonate a livello internazionale, interpretandolo in tutte le sue innumerevoli sfaccettature …"

Quando e perché avete pensato di partecipare a Collisioni? E come si lega alla vostra filosofia aziendale?
COLLISIONI è il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso in Italia, ma è anche mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, nello specifico “in” terra del Barolo. La particolarità che sicuramente ha attirato la mia attenzione, come produttore d’eccellenza del Monferrato, è stata quella di presentare al consumatore attento ed esigente una denominazione, “ai più” sconosciuta, come il Ruchè di Castagnole Monferrato, in un'atmosfera informale ma costituita non solo dal consumatore finale, ma anche da giornalisti e buyers provenienti da tutto il mondo.

Pensi che un connubio tra Vino e Mondo della Cultura possa essere efficace, nella promozione e nella comunicazione di un territorio e dei suoi prodotti?
Binomio Vino-Arte, due elementi uniti da sempre e che hanno con la vita un legame stretto e indissolubile. Il vino, come l’arte, è un piacere eterno che mette a nudo la vita, ne porta in luce l’essenza e ne rivela i segreti. L’elemento rivoluzionario posto in essere dalla mia persona, (per

inciso sono un grande amante dell'arte, soprattutto della fotografia, da Georges Rousse a Liu Bolin per continuare con Francesco Bosso e Franco Fontana …) è però sposare a 360 gradi questa filosofia, mescolando arte e vino ogni giorno, in ogni momento, in ogni pensiero. Una vera "visione-ispirazione" che si respira in moltissimi momenti nell'azienda Montalbera. Infatti il completo restyling della nostra Cantina a Castagnole Monferrato ha previsto un percorso "di arte". Barriques e tonneaux saranno immersi in opere d'arte e fotografie di giovani artisti emergenti. Una vera "chicca" permanente, che sicuramente porterà interesse al degustatore attento e scrupoloso che troverà emozione nel degustare un calice di Ruchè visionando fotografie uniche d'emozioni … poi, per completezza, vorrei aggiungere:

Fare il Vino è Arte, e non intendo "arte minore", ma Arte nel senso più nobile del termine. E' Arte in quanto è incessante ricerca del nuovo attraverso la sedimentazione culturale di memoria e conoscenza ; è Arte in quanto lenta accumulazione di gesti sapienti e dosati nelle stagioni, viaggio attraverso la storia del gusto fino alla soglia recente dell'innovazione tecnologica; è Arte in quanto passione tenace per l'eccellenza, figlia dell'avventura del perpetuo miglioramento; è Arte in quanto tensione verso la bellezza e l'estasi dei sensi, attraverso la magica simbiosi di natura ed artificio. Il Vino stesso è Arte in quanto ristoro del corpo e della spirito, ed inebriante compagno della gioia umana. E' Arte, insomma, in quanto metafora delle sofferte vicende del genio umano sulla crosta terrestre; cioè trionfo dell'Invenzione.

Ma tutto ciò è vero solo quando il Vino è Creazione, e la sua produzione si sottrae al contemporaneo ossessivo desiderio di conquista del mercato di massa, ed al concetto di quantità a tutti i costi.

Il Vino, quello che intendo io, è Qualità assoluta. Senza compromessi. Sensualità avvolgente e totale. Scoperta dei Sensi. A volte, Innamoramento.

Perché avete scelto il Ruchè come "bandiera" aziendale?

Il sogno di tutte le generazioni è sempre stato quello di portare in "auge" una denominazione sconosciuta al pubblico internazionale. Alla mia prima "snasata" su un bicchiere di Ruchè, mi sono completamente innamorato di questi profumi idilliaci, senza precedenti che riportavano la mente a paesi lontani ed esotici. Ed ecco la mia grande sfida: portare sulle tavole più blasonate a livello internazionale la denominazione Ruchè, interpretandolo nelle Sue massime sfaccettature, essendo una vitigno dalla plasticità unica. Una scommessa iniziata appena da dieci anni … e la storia continua.

Come pensi che si possa portare l'interesse dei consumatori, su un prodotto come il Ruchè?

Un vino che esula dalle tradizionali denominazioni piemontesi: grandi profumi, acidità non eccessivamente spiccate e piacevoli tannini in ciliegia. Grande confidenza e calore, all'atto della degustazione. Questi piccoli petali di rosa colti di prima mattina, ancora intrisi di una rugiada che pone grande freschezza di beva. Il resto lo lascio sempre giudicare al consumatore finale.

Come caratterizzeresti il Ruchè?
Un tempo, per la gente, il Ruchè era il "vino della festa"; un vino che si poneva come alternativa ad altri di consumo quotidiano, e che con il tempo ha acquisito un "alone" leggendario. Il nettare in questione nell'immaginario collettivo è divenuto il vino che aveva accompagnato le milizie astigiane nelle crociate contribuendo alla vittoria dei Longobardi contro i Franchi nei pressi di Refrancore. Il fascino e il mistero di questo vino sono reali; le sue origini sconosciute ai più, il suo sapore così particolare e unico, lo distinguono nettamente da tutti gli altri classici vini piemontesi e lo rendono una vera perla della viticoltura di questa regione, descritto da più come "l'altra faccia del Piemonte". Un vino nato semplicemente, ma che altrettanto semplicemente riesce a suscitare molte più emozioni rispetto a prodotti ben più blasonati. Perché la passione che emerge da ogni singola fase di vinificazione, a tutt'oggi è ineguagliata.
Come abbineresti il Ruchè? Un abbinamento "tipico" ed uno "inusuale"!
Sono solito a non dare specifiche indicazioni in merito agli abbinamenti. A mio sommesso avviso, l'abbinamento del vino è "soggettivo", e come tale deve rimanere. Se vogliamo però entrare nella consuetudine, posso sottolineare che il migliore abbinamento per il Ruchè, nelle mie versioni "tradizionali", lo ritroverei nel classico tajarin alla piemontese; con sugo d'arrosto o addirittura con sugo al coniglio bianco. Formaggi di media stagionatura e marmellate in confettura. Il più "inusuale", ma perfetto a mio avviso, con il sushi. Con la mia nuova etichetta, denominata RUCHE' 2.0.; un vino con tappo stelvin rivolto al pubblico più giovane, e con soli 12,5%, da presentare rigorosamente freddo come un vino bianco, per un piacere di continua freschezza ed eleganza.

Un "claim" per il Ruchè: cosa diresti per "invogliare" un consumatore che non conosce il Ruchè a comprarne una bottiglia? Oppure, ancor più diretta, perché oggi un consumatore dovrebbe interessarsi al Ruchè?
"Buono ma non lo conoscevo!" … ecco il miglior claim di sempre.

Come avvicineresti i giovani che non conoscono il vino al mondo del vino? E al Ruchè in particolare?
Prima di tutto "bere con responsabilità": è e sarà sempre la mia parola d'ordine. L'avvicinamento arriva con la passione, senza questa "piccola ma fondamentale pillola" non ci si può avvicinare a nulla. L'amore per l'arte può essere paragonato all'avvicinamento al vino. Potrai sempre apprezzarlo, ma se non "scatta l'immediata scintilla" non sarà mai amore.
Qual è la soddisfazione maggiore che hai avuto in questi anni, e qual è stata la tua delusione più grande?
La mia più grande soddisfazione è vedere crescere qualitativamente le mie produzioni, avere quotidianamente nuove idee e voler interpretare sempre al meglio il "Mio Ruchè – cioè la mia vita";

continuando a sperimentare incessantemente. Ci sono ancora tanti progetti e tante magnificenze nel cassetto che anno per anno "centellino".
La mia più grande delusione? La sufficienza di tanti "sensorialisti" e "consumatori finali", che sentenziano credendo di avere la "verità in tasca", soprattutto dopo aver già degustato a sufficienza nelle giornate di manifestazioni fieristiche. Per ciò le mie presenze sono sempre più selezionate. Preferisco ospitare poca gente, amici in casa mia, nella mia cantina, per raccontare la mia filosofia qualitativa giusta o sbagliata che sia.

Un aneddoto curioso nella tua storia con questo vino?
Portare troppe bottiglie nella valigia durante un viaggio negli Stati Uniti, e preferire lasciare i vestiti piuttosto che le mie care bottiglie, per alleggerire la valigia e poter passare il controllo. Avevo degustazioni troppo importanti da fare.
Come vedi la "comunicazione" del Territorio e dei suoi prodotti nel prossimo futuro e come andrebbero comunicati?
Il Monferrato è "terra delle grandi speranze", e con questo ho detto tutto. Maggiore attenzione da parte delle istituzioni locali ad un "terroir" ancora inespresso, porterebbe gaiezza e maggior attrazione turistica. Ma questo lasciamolo ai politici, io penso a fare del buon vino.
E adesso mettiamo in "Collisione" vino, musica e letteratura! Se Collisioni fosse un vino, che vino sarebbe?
Se mi permetti sarebbe come la mia Barbera del Monferrato, LA BRIOSA: vivace e sprizzante di gioia!
Che caratteristiche deve avere il tuo vino ideale?
Deve essere un vino complesso come lo è il mio Ruchè LACCENTO. Tanti "sensorialisti" dovrebbero capire e prestare attenzione a quello che il consumatore odierno desidera. Mio nonno dice sempre: "la bottiglia più buona è quella che finisce e non si avanza". Adesso questi sono eccessi. Il giusto equilibrio di acidità e di tannino, che vada a compensare la sovramaturazione e i blend di uve appassite. Altrimenti cadrebbe tutto sul finale, come una caramella gommosa. Il mio vino preferito? Il mio Ruchè Limpronta 2011, seguito dalla mia Barbera d'Asti Lequilibrio, vini che se vinificati in rese basse, con un'enologia attenta e scrupolosa, non hanno nulla da recriminare alle produzioni dei nostri cugini francesi.

Se il Ruchè fosse musica, che musica sarebbe?
River Flows in You di Yiruma; emozione unica un pianoforte in continua evoluzione di emozioni.
Quale è il tuo vino preferito (escludendo il Ruchè)?
La Barbera d'Asti – ovviamente in affinamento in barriques o Tonneaux - che siano in lotta perenne con i grandi Pinot Noir della Borgogna francese.

Sono due vini diversi, notoriamente la Barbera d'Asti è caratterizzata da forti acidità e strutture potenti, a differenza dei Gevrey-Chambertin più fini e meno legnosi. Ma ultimamente sto riscoprendo alcuni produttori, compreso me, che adottando barriques francesi con tagli provenineti dalla regione dell'Allier francese, hanno raggiunto grandi eleganze.

Se questo vino fosse musica quale tipo di musica sarebbe?

Sulla Barbera d'Asti sicuramente Secret Love di Giovanni Allevi, mentre sul Gevrey-Chambertin, senza dubbio, tornerei a River Flows in You. Mi sento molto francese nelle mie produzioni e ritrovo tanta eleganza dei miei vini in vicinanza a quella francese.

Se questo vino fosse letteratura quale libro/autore sarebbe?

In questo momento sto leggendo "Gli anni al contrario" di Nadia Terronava. Una bellissima storia di una coppia "ribelle"; ecco i miei vini forse sono un po' ribelli alle tipicità piemontesi. Percorrono una loro strada unica, e sempre lo faranno.

Qual è la tua musica preferita?

Spazio veramente un po' su tutti i generi, ma posso dirti che tante volte alla domenica pomeriggio, nel silenzio della cantina, prendo "il ladro" inizio a spillare in solitudine dalle mie barriques, selezionate una a una da me, e degusto in solitudine ascoltando musica classica. In quel momento, spero, "creo" miglioramenti di qualità.

Ultima domanda, in tema con Collisioni 2015 e il suo motto: "Message in a Bottle"?

Comunque andrà sarà un successo…

DIARIODELWEB – 18 GIUGNO 2015

In Monferrato, alla riscoperta del Ruchè

CASTAGNOLE MONFERRATO - In realtà i comuni che possono produrre e imbottigliare questo delizioso vino rosso leggero e piacevolissimo sono sette: Montemagno, Portacomaro, Grana, Refrancore, Scurzolengo, Varigi e appunto Castagnole Monferrato che condivide la denominazione con il nome del vitigno. L'estensione totale della denominazione è di circa 110 ettari, con assoluta priorità alla produzione delle **Cantine Montalbera**, che solo a Castagnole Monferrato, sommando i diversi vitigni, arriva ad un totale di 140 ettari vitati, con tanto di laghetto privato a rinfrescarne i filari.

L'insegna della cantina Montalbera di Castagnole Monferrato

IL RUCHÈ - Come spesso accade per i nomi dei vitigni l'etimologia è incerta, tuttavia si immagina che una chiesetta Benedettina di San Rocco contigua ai primi filari piantati abbia ispirato il nome, oppure che all'epoca dei Monaci Cistercensi, imprescindibili quando si parla di vino buono, abbiano

associato il nome ai particolari arroccamenti di vigne che culminano nelle migliori esposizioni assolate. Relativamente giovane nella sua riscoperta, e cioè a partire dagli anni '80, il **Ruchè** ha trovato progressivamente la collocazione che merita nel panorama viticolo piemontese, rivelandosi anche un ottimo prodotto da esportazione, proprio quelli che prediligono i vini rossi, e li vorrebbero bere tutto l'anno, anche quando fa molto caldo.

Vigneti, noccioleti e il laghetto di proprietà

MONTALBERA - Difficile condensare la scheda tecnica di una proprietà del genere nelle poche righe conformi all'agile comunicazione web generalista, ma per comprendere di cosa stiamo parlando basti pensare alle dimensioni di questa Azienda Agricola che possiede tre cantine in zona, e una estensione di vigneti che se tutti sommati portano il totale a circa 160 ettari : 75 di Ruchè, 18 di Grignolino, 20 di Barbera d'Asti, 5 di Chardonnay, 10 di Viognier, 5 di Sauvignon, oltre ad altri piccoli appezzamenti di vitigni internazionali e senza dimenticare i 15 ettari originali di Moscato di Castiglione Tinella e i 3 ettari di Nebbiolo da Barolo di Castiglione Falletto.

Il Ruchè, Montalbera e Castagnole Monferrato. Tre termini indissolubili

IL COLORE ED IL PROFUMO - Per produrre il Ruchè si possono usare, da disciplinare D.O.C.G. anche un 10 % di uve diverse : Barbera e Brachetto, che contribuiscono, a discrezione del produttore, a donare più o meno acidità, più o meno profumi vicini a fiori e frutti rossi, che ben si rilevano nel bicchiere, anche a temperature fresche, perché la contenuta trama tannica di questo vino consente di abbassarlo di temperatura fino alla soglia di un vino bianco senza perdere piacevolezza, freschezza, e personalità rara.

Innamorarsi del Ruchè

VINO ROSSO D'ESTATE - Poteva essere intesa come una provocazione qualche decina di anni fa, ma progressivamente nel tempo, sono sempre stati di più i produttori attenti a questa nicchia di mercato, quella che predilige i vini rossi ma che in estate non poteva provare la medesima piacevolezza bevendo qualche massiccio vinone concentrato e tannico al punto da diventare astringente se abbassato troppo di temperatura. Ricordiamo i nostri "vecchi" piemontesi con in mano ampi calici di Barbaresco o di Barolo, impegnati con le mani a coppa per riscaldare ulteriormente quei vini ancestrali che mai si volevano "aprire" al naso e ancor meno concedersi al palato. Beh, oggi sarebbero sorpresi nel vedere mettere in fresco un vino rosso, e riuscire a berlo al meglio, giovane o anche con qualche anno di affinamento sulle spalle.

Bereilvino

WWW.BEREILVINO.IT -10 LUGLIO 2015

Wine tasting d’eccezione nel progetto vino di Collisioni

Ha scelto di identificare il suo Festival come AgriRock Filippo Taricco, Direttore Artistico di Collisioni, ricorrendo a un aggettivo che incuriosisce ma che riassume in sé la caleidoscopica portata dell’evento in cui musica, letteratura, cinema ed enogastronomia si fondono in un’unica anima, la cultura.

Si respira cultura a tutto tondo in quei giorni a Barolo, cinque giorni di concerti, incontri, confronti e degustazioni per scatenare emozioni, liberare pensieri, nutrire il corpo e non solo lo spirito, abbinando a golose tipicità vini di straordinaria levatura. Siamo a Barolo, mecca del vino italiano, paesaggio di bricchi in quelle Langhe che sono diventate patrimonio UNESCO, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento.

A Barolo non può mancare il tributo al grande vino italiano così, fra i grandi nomi della critica enologica nazionale e internazionale, Filippo Taricco ha trovato in Ian Domenico D’Agata la figura giusta per valorizzare al meglio le nostre produzioni all’interno di un confronto in cui saranno chiamati ad esprimersi importanti giornalisti, critici e sommelier internazionali. Ian è anche Direttore Creativo Wine&Food di Collisioni, autorevole firma di Decanter e Vinous, e Direttore Scientifico di Vinitaly International Academy con cui gira il mondo per promuovere la cultura del buon vino italiano. Il progetto non si limiterà al solo paese di Barolo e ai soli giorni di Collisioni, ma toccherà in diverse tappe anche Barbaresco, Canelli, Monforte, Nizza e il Monferrato, con l’ambizione di diventare un progetto permanente di dimensione annuale con un unico filo

conduttore nella promozione e nell'interscambio tra i grandi vini piemontesi e italiani. WINE CULT, il progetto vino di Collisioni, è anche un nuovo website dedito al vino e al cibo – www.winecult.it – affidato a Michele Longo, storico braccio destro di Ian e inserito nella squadra del progetto vino di Collisioni, in cui sono pubblicati articoli a cura di esperti italiani e stranieri, video e tante notizie riguardanti Collisioni e il mondo dell'enogastronomia italiana e mondiale.

Una crescita continua negli ultimi tre anni per il progetto vino di Ian D'Agata e Filippo Taricco a Collisioni, che si unisce al progetto musica, progetto letteratura e progetto giovani in un Festival che in soli sei anni ha portato a Barolo oltre 100.000 spettatori da tutta Italia e non solo.

Certo non si può approdare a Barolo senza pensare di immergersi in un prelibato mondo di vino (ma non dimentichiamo le nocciole!) ed ecco che fra i concerti dei grandissimi Mark Knopfler, ex chitarrista dei Dire Straits, Sting, ex leader dei Police, Vinicio Capossela, Passenger, Paolo Nutini, Fedez e J-Ax, idoli delle teenager, si articola un calendario di degustazioni da capogiro.

Il progetto vino di Collisioni nasce per avvicinare il grande pubblico al vino, non solo esperti quindi ma anche i neofiti, per fare cultura e promuovere il meglio delle nostre produzioni vinicole in un viaggio sensoriale che toccherà i territori del Barolo, del Barbera, del Barbaresco, del Dolcetto, del Grignolino, del Ruchè e della Fresia, del Pelaverga Piccolo e dei vini dell'Alto Piemonte. Con i grandi rossi anche gli ottimi vini bianchi piemontesi delle Cattedrali di Canelli, le bollicine dell'Alta Langa, gli Arneis, il Moscato Bianco dell'enoteca di Canelli, la Nascetta e il Riesling. Torneranno i grandi bianchi Friulani grazie alla partnership interregionale cominciata con il gemellaggio tra il festival di San Daniele e quello di Barolo, e – per la prima volta a Barolo – il Verdicchio delle Marche e le eccellenze vinicole di Marche e Abruzzo raccontate da alcuni tra i più noti produttori marchigiani e alcune importanti cantine abruzzesi.

La grande novità di Collisioni 2015 è data dalla presenza di produttori borgognoni di Gevrey-Chambertin con il loro mitico Pinot Nero, produttori della Côte-Rôtie e Condrieu con i loro grandi Syrah e Viognier, i Crus del Beaujolais e il loro profumato, delizioso Gamay. Insomma, i grandi vini della Borgogna e del Rodano in degustazione in un imperdibile, quanto intrigante confronto con i nostri Nebbiolo, Barbera e altri vini piemontesi e italiani.

Sono 100 le aziende vitivinicole che proporranno le proprie etichette nelle degustazioni guidate da Ian D'Agata, i produttori, e tutto l'Expert Panel di Collisioni, sommelier autentici e giornalisti del calibro di Bernard Burtschy (Figaro Vin, Francia), Cathy Huyghe (Forbes, USA), Jeannie Cho Lee (Le Pan Magazine, Hong Kong), Jeremy Drummond (Good Food Revolution, Canada), Peter Moser (Falstaff, Austria e Germania), i Chief Sommelier di alcuni dei più prestigiosi ristoranti stellati

internazionali, Master of Wine provenienti da tutto il mondo, senza dimenticare i nostri autorevoli Luciano Ferraro (Corriere della Sera), Alessandro Masnaghetti (Enogea), Fabio Turchetti (Il Messaggero), Roberto Fiori (La Stampa), Fabrizio Carrera (Cronache di Gusto) e Andrea Gori (Intravino), solo per citarne alcuni. Un panel esclusivo di super-esperti illustri provenienti da tutto il mondo, scelti e invitati da Ian solo in base al loro curriculum e la loro competenza. Insieme al vino anche intriganti appuntamenti di confronto con il formaggio, la pizza, la frutta, Barolo chinato e cioccolato, torrone e Passito, Torta di nocciole e Moscato, passando per le curiose esplorazioni di Ernesto Assante (La Repubblica) e Fabio Turchetti su musica Rock e vino, ma anche la musica Pop e vino.

A Barolo naturalmente il vino di qualità sarà padrone di casa e il pubblico passeggiando nelle diverse piazze del festival avrà la possibilità di assaggiare le più prestigiose denominazioni piemontesi e italiane nei diversi WINE BAR in sinergia diretta con i produttori e i consorzi di tutela.

Un programma nutrito e di tutto rispetto quello del progetto vino a Collisioni 2015, che meritava di essere promosso e conosciuto a tutto tondo nel mondo del vino. Per questo Filippo Taricco e Ian D'Agata hanno scelto di fare entrare nel team di Collisioni Manuela Popolizio, esperta di comunicazione food&wine in importanti eventi nazionali e internazionali con ruoli e esperienze importanti fra cui Merano WineFestival, Milano Food&Wine Festival, Parma Taste of Future, Vinitaly and the City.

Il progetto Vino Collisioni è stato realizzato con il sostegno di:

Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale – ERSA, Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, Consorzio Barbera vini D'Asti e Monferrato, Associazione Io Grignolino, Consorzio Alta Langa, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Enoteca Regionale del Barbaresco, Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, Consorzio di tutela del Roero, Cia Monforte d'Alba

Official Partner

Coppo Canelli, Bosca, Contratto, Vajra, Montalbera, Masciarelli, Tenuta Biodinamica Mara

Wine Partner

Cavallotto, Rinaldi, Ciabot Berton, Rivetto, Bartolo Mascarello, Trediberri, Serio Battista Borgogno, Sordo, Ioppa, Bersi Serlini, Marchesi di Barolo, Tiberio, Terracruda, Moroder, Biagi,

Santa Barbara, Montecappone, Tenuta dell'Ugolino, Casalfarneto-Togni, Villa Bucci, Sartarelli, Garofoli, Conti di Buscareto, Umani Ronchi, Monteschiavo, Belisario, Zaccagnini, Sylla Sebaste, Brezza, Borgogno, Fontanafredda, Cantina di Nizza, Associazione Pelaverga, Oddero, Saracco, La Bioca, La Graziosa, Marrone, Mondo del Vino, Pio Cesare,

Deltetto, Casina Bric, Orlando Abrigo, Francesco Rosso, Riboli, Marchetti, Aquila del Torre, Butussi, Gigante, La Delizia, Specogna, Stanig

Sostenitori

Bosco Agostino, Boroli, Cappellano, Carussin, Cerruti, Cola Battista, Cogno, Gagliardo, La Spinona, Mancinelli, Marotti Campi, Parusso, Principiano, Produttori del Barbaresco, Sant'Evasio, Sandrone, Skerlj, Skerk, Virna, Zidarich, Colla, Le Cecche, Castello di Neive, Germano Ettore, Tenuta Santa Caterina, Azienda Agricola 499, Mosparone, Terre dei Santi, Gilli, La Montagnetta

Press, critici ed esperti Internazionali

Alexandra de Vazeilles (Château des Bachelards, Fleurie, Francia), Jeannie Cho Lee (Le Pan Magazine, Hong Kong), Abi Duhr (Vino Magazine, Lussemburgo), Gao Xang (Taste Spirit, Vinitaly International Ambassador, China), Kyunghwa Nam, (WineOk.com, Corea), JC Viens, (Grande Passione.com, Hong Kong), Bernard Burtschy (Le Figaro, Francia), Pedro Ballesteros Torres (Master of Wine, Decanter, Spagna), Charles Curtis (Master of Wine, WineAlpha, USA), Susan Hulme (Master of Wine, Uk), Ronald de Groot (Perswijn, Paesi Bassi), Peter Moser (Falstaff, Austria), Arūnas Starkus (Vyno žurnalas, Lituania), Luzia Schrampf (Der Standard, Wein.pur e Slow Food Magazine, Austria), Robert Millman (Executive Wine Seminars, USA), Michael Garner (Decanter, Inghilterra), Young Shi (Taste Spirit, China), Bijan Jabbari, (Avis Du Vin, Le Figaro, USA), Cathy Huyge (Forbes, USA), Patricia Picard (Comitato Vino Rodano delle Alpi), René Chazottes, (Associazione Sommelier della California), Todd Anderson (collezionista USA), Yang Lu (Direttore Vino della Corporate/Group Shangri-La Hotel e Resort), Jeremy Ennis (Sommelier dell'Hotel/Resort Westin Harbour Castle – Canada), Corey Ladouceur (St. George's Golf & Country Club – Canada), Pasquale Ortega (Barberians Steak House – Canada), Jamie Drummond (Good Food Revolution – Canada), Guy Azera (Transat Trade Inc in California), Will Predhomme (Canada), Brie Dema (Langdon Hall Relais e Château – Canada), Michaela Morris (Italian Wine Ambassador dalla Vinitaly International Academy – Canada, Kathryn Morgan (Range di Washington DC – USA), Kirsta Grauberger (Market 17 e Day Market Kitchen – USA), Griselda Rehe (Juvia di Miami Beach – USA), Nicola Munari (Taillevent Parigi, France), Sébastien Chambru (L'O de Vignes, Fuissé, Francia), Denis Verneau (La Mère Brazier, Lione, Francia),

Shawn Dore (brand manager US al Hently Farm), Gianpaolo Paterlini (Aquarello, California, USA), Benjamin Roffet (Trianon Palace, Versailles, Francia).

SI RINGRAZIA: Associazione AIS.

L'appuntamento con Collisioni 2015 è per tutti a Barolo, dal 17 al 21 Luglio.

Info sul programma concerti, artisti, autori, degustazioni, nel sito www.collisioni.it

https://www.facebook.com/CollisioniFestival

Twitter: @collisioni – #collisioni15

info@collisioni.it – tel +39.389.2985454

PROGETTO VINO COLLISIONI

Direttore Scientifico : Ian Domenico D'Agata

WWW.CUNEOCRONACA.IT – 10 LUGLIO 2015

Con Montalbera, il Ruché sarà tra i protagonisti di Collisioni 2015

Torna anche quest'anno, dal 17 al 21 luglio, Collisioni, il festival di letteratura e musica che ormai da anni raduna a Barolo, nel cuore delle Langhe, decine di migliaia di spettatori. Nel programma dell'evento il vino ha un ruolo centrale. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, Collisioni propone infatti il Progetto Vino, un ciclo di degustazioni e di incontri, curati da Ian D'Agata, che durante il festival porteranno a Barolo produttori, influencer e buyer da tutto il mondo.

Montalbera ha scelto quest'anno di essere protagonista del Progetto Vino proposto da Collisioni e di portare sotto i riflettori del festival il Ruché, Principe Rosso del

Monferrato, vitigno autoctono che l'azienda di Castagnole Monferrato, tra i leader della denominazione, interpreta con passione da sei generazioni.

"Un autoctono monferrino in terra di Barolo. L'idea ci è piaciuta subito" commenta Franco Morando."Montalbera da anni esplora le potenzialità del Ruché, interpretandolo ad alti livelli qualitativi. Parliamo di un vitigno che però necessita ancora di essere raccontato, soprattutto agli interlocutori stranieri. Ed è per questo che Collisioni rappresenta per Montalbera e per il Ruché un'importante occasione di confronto e di dialogo".

Una degustazione dedicata a professionisti ed esperti di settore ed un pranzo pensato per esprimere le potenzialità del vino in abbinamento al cibo. Questi sono due dei momenti che Collisioni dedicherà al Ruché Montalbera presentato nelle sue diverse espressioni ed interpretazioni:

Oltre ai momenti dedicati ai professionisti del mondo del vino, anche il pubblico del festival potrà scoprire i vini Montalbera: il Ruchè di Castagnole Monferrato docg La Tradizione verrà infatti proposto all'interno dei wine bar insieme ad un'altra espressione del terroir monferrino, il Grignolino d'Asti doc Grignè.

VINOUNAPASSIONEILBLOG.BLOGSPOT.IT – 10 LUGLIO 2015

WINE TASTING D'ECCEZIONE NEL PROGETTO VINO DI COLLISIONI

Ha scelto di identificare il suo Festival come AgriRock Filippo Taricco, Direttore Artistico di Collisioni, ricorrendo a un aggettivo che incuriosisce ma che riassume in sé la caleidoscopica portata dell'evento in cui musica, letteratura, cinema ed enogastronomia si fondono in un'unica anima, la cultura.

Si respira cultura a tutto tondo in quei giorni a Barolo, cinque giorni di concerti, incontri, confronti e degustazioni per scatenare emozioni, liberare pensieri, nutrire il corpo e non solo lo spirito, abbinando a golose tipicità vini di straordinaria levatura. Siamo a Barolo, mecca del vino italiano, paesaggio di bricchi in quelle Langhe che sono diventate patrimonio UNESCO, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento.

A Barolo non può mancare il tributo al grande vino italiano così, fra i grandi nomi della critica enologica nazionale e internazionale, Filippo Taricco ha trovato in Ian Domenico D'Agata la figura giusta per valorizzare al meglio le nostre produzioni all'interno di un confronto in cui saranno chiamati ad esprimersi importanti giornalisti, critici e sommelier internazionali. Ian è anche Direttore Creativo Wine&Food di Collisioni, autorevole firma di Decanter e Vinous, e Direttore Scientifico di Vinitaly International Academy con cui gira il mondo per promuovere la cultura del

buon vino italiano. Il progetto non si limiterà al solo paese di Barolo e ai soli giorni di Collisioni, ma toccherà in diverse tappe anche Barbaresco, Canelli, Monforte, Nizza e il Monferrato, con l'ambizione di diventare un progetto permanente di dimensione annuale con un unico filo conduttore nella promozione e nell'interscambio tra i grandi vini piemontesi e italiani. WINE CULT, il progetto vino di Collisioni, è anche un nuovo website dedito al vino e al cibo - www.winecult.it – affidato a Michele Longo, storico braccio destro di Ian e inserito nella squadra del progetto vino di Collisioni, in cui sono pubblicati articoli a cura di esperti italiani e stranieri, video e tante notizie riguardanti Collisioni e il mondo dell'enogastronomia italiana e mondiale.

Una crescita continua negli ultimi tre anni per il progetto vino di Ian D'Agata e Filippo Taricco a Collisioni, che si unisce al progetto musica, progetto letteratura e progetto giovani in un Festival che in soli sei anni ha portato a Barolo oltre 100.000 spettatori da tutta Italia e non solo.

Certo non si può approdare a Barolo senza pensare di immergersi in un prelibato mondo di vino (ma non dimentichiamo le nocciole!) ed ecco che fra i concerti dei grandissimi Mark Knopfler, ex chitarrista dei Dire Straits, Sting, ex leader dei Police, Vinicio Capossela, Passenger, Paolo Nutini, Fedez e J-Ax, idoli delle teenager, si articola un calendario di degustazioni da capogiro.
Il progetto vino di Collisioni nasce per avvicinare il grande pubblico al vino, non solo esperti quindi ma anche i neofiti, per fare cultura e promuovere il meglio delle nostre produzioni vinicole in un viaggio sensoriale che toccherà i territori del Barolo, del Barbera, del Barbaresco, del Dolcetto, del Grignolino, del Ruchè e della Fresia, del Pelaverga Piccolo e dei vini dell'Alto Piemonte. Con i grandi rossi anche gli ottimi vini bianchi piemontesi delle Cattedrali di Canelli, le bollicine dell'Alta Langa, gli Arneis, il Moscato Bianco dell'enoteca di Canelli, la Nascetta e il Riesling. Torneranno i grandi bianchi Friulani grazie alla partnership interregionale cominciata con il gemellaggio tra il festival di San Daniele e quello di Barolo, e - per la prima volta a Barolo - il Verdicchio delle Marche e le eccellenze vinicole di Marche e Abruzzo raccontate da alcuni tra i più noti produttori marchigiani e alcune importanti cantine abruzzesi.
La grande novità di Collisioni 2015 è data dalla presenza di produttori borgognoni di Gevrey-Chambertin con il loro mitico Pinot Nero, produttori della Côte-Rôtie e Condrieu con i loro grandi Syrah e Viognier, i Crus del Beaujolais e il loro profumato, delizioso Gamay. Insomma, i grandi vini della Borgogna e del Rodano in degustazione in un imperdibile, quanto intrigante confronto con i nostri Nebbiolo, Barbera e altri vini piemontesi e italiani.

Sono 100 le aziende vitivinicole che proporranno le proprie etichette nelle degustazioni guidate da Ian D'Agata, i produttori, e tutto l'Expert Panel di Collisioni, sommelier autentici e giornalisti del calibro di Bernard Burtschy (Figaro Vin, Francia), Cathy Huyghe (Forbes, USA), Jeannie Cho Lee (Le Pan Magazine, Hong Kong), Jeremy Drummond (Good Food Revolution, Canada), Peter Moser

(Falstaff, Austria e Germania), i Chief Sommelier di alcuni dei più prestigiosi ristoranti stellati internazionali, Master of Wine provenienti da tutto il mondo, senza dimenticare i nostri autorevoli Luciano Ferraro (Corriere della Sera), Alessandro Masnaghetti (Enogea), Fabio Turchetti (Il Messaggero), Roberto Fiori (La Stampa), Fabrizio Carrera (Cronache di Gusto) e Andrea Gori (Intravino), solo per citarne alcuni. Un panel esclusivo di super-esperti illustri provenienti da tutto il mondo, scelti e invitati da Ian solo in base al loro curriculum e la loro competenza. Insieme al vino anche intriganti appuntamenti di confronto con il formaggio, la pizza, la frutta, Barolo chinato e cioccolato, torrone e Passito, Torta di nocciole e Moscato, passando per le curiose esplorazioni di Ernesto Assante (La Repubblica) e Fabio Turchetti su musica Rock e vino, ma anche la musica Pop e vino.

A Barolo naturalmente il vino di qualità sarà padrone di casa e il pubblico passeggiando nelle diverse piazze del festival avrà la possibilità di assaggiare le più prestigiose denominazioni piemontesi e italiane nei diversi WINE BAR in sinergia diretta con i produttori e i consorzi di tutela.
Un programma nutrito e di tutto rispetto quello del progetto vino a Collisioni 2015, che meritava di essere promosso e conosciuto a tutto tondo nel mondo del vino. Per questo Filippo Taricco e Ian D'Agata hanno scelto di fare entrare nel team di Collisioni Manuela Popolizio, esperta di comunicazione food&wine in importanti eventi nazionali e internazionali con ruoli e esperienze importanti fra cui Merano WineFestival, Milano Food&Wine Festival, Parma Taste of Future, Vinitaly and the City.

Il progetto Vino Collisioni è stato realizzato con il sostegno di:
Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale – ERSA, Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, Consorzio Barbera vini D'Asti e Monferrato, Associazione Io Grignolino, Consorzio Alta Langa, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Enoteca Regionale del Barbaresco, Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, Consorzio di tutela del Roero, Cia Monforte d'Alba

Official Partner
Coppo Canelli, Bosca, Contratto, Vajra, Montalbera, Masciarelli, Tenuta Biodinamica Mara

Wine Partner
Cavallotto, Rinaldi, Ciabot Berton, Rivetto, Bartolo Mascarello, Trediberri, Serio Battista Borgogno, Sordo, Ioppa, Bersi Serlini, Marchesi di Barolo, Tiberio, Terracruda, Moroder, Biagi, Santa Barbara, Montecappone, Tenuta dell'Ugolino, Casalfarneto-Togni, Villa Bucci, Sartarelli, Garofoli, Conti di Buscareto, Umani Ronchi, Monteschiavo, Belisario, Zaccagnini, Sylla Sebaste,

Brezza, Borgogno, Fontanafredda, Cantina di Nizza, Associazione Pelaverga, Oddero, Saracco, La Bioca, La Graziosa, Marrone, Mondo del Vino, Pio Cesare,
Deltetto, Casina Bric, Orlando Abrigo, Francesco Rosso, Riboli, Marchetti, Aquila del Torre, Butussi, Gigante, La Delizia, Specogna, Stanig

Sostenitori
Bosco Agostino, Boroli, Cappellano, Carussin, Cerruti, Cola Battista, Cogno, Gagliardo, La Spinona, Mancinelli, Marotti Campi, Parusso, Principiano, Produttori del Barbaresco, Sant'Evasio, Sandrone, Skerlj, Skerk, Virna, Zidarich, Colla, Le Cecche, Castello di Neive, Germano Ettore, Tenuta Santa Caterina, Azienda Agricola 499, Mosparone, Terre dei Santi, Gilli, La Montagnetta

Press, critici ed esperti Internazionali
Alexandra de Vazeilles (Château des Bachelards, Fleurie, Francia), Jeannie Cho Lee (Le Pan Magazine, Hong Kong), Abi Duhr (Vino Magazine, Lussemburgo), Gao Xang (Taste Spirit, Vinitaly International Ambassador, China), Kyunghwa Nam, (WineOk.com, Corea), JC Viens, (Grande Passione.com, Hong Kong), Bernard Burtschy (Le Figaro, Francia), Pedro Ballesteros Torres (Master of Wine, Decanter, Spagna), Charles Curtis (Master of Wine, WineAlpha, USA), Susan Hulme (Master of Wine, Uk), Ronald de Groot (Perswijn, Paesi Bassi), Peter Moser (Falstaff, Austria), Arūnas Starkus (Vyno žurnalas, Lituania), Luzia Schrampf (Der Standard, Wein.pur e Slow Food Magazine, Austria), Robert Millman (Executive Wine Seminars, USA), Michael Garner (Decanter, Inghilterra), Young Shi (Taste Spirit, China), Bijan Jabbari, (Avis Du Vin, Le Figaro, USA), Cathy Huyge (Forbes, USA), Patricia Picard (Comitato Vino Rodano delle Alpi), René Chazottes, (Associazione Sommelier della California), Todd Anderson (collezionista USA), Yang Lu (Direttore Vino della Corporate/Group Shangri-La Hotel e Resort), Jeremy Ennis (Sommelier dell'Hotel/Resort Westin Harbour Castle – Canada), Corey Ladouceur (St. George's Golf & Country Club – Canada), Pasquale Ortega (Barberians Steak House – Canada), Jamie Drummond (Good Food Revolution – Canada), Guy Azera (Transat Trade Inc in California), Will Predhomme (Canada), Brie Dema (Langdon Hall Relais e Château – Canada), Michaela Morris (Italian Wine Ambassador dalla Vinitaly International Academy – Canada, Kathryn Morgan (Range di Washington DC – USA), Kirsta Grauberger (Market 17 e Day Market Kitchen – USA), Griselda Rehe (Juvia di Miami Beach – USA), Nicola Munari (Taillevent Parigi, France), Sébastien Chambru (L'O de Vignes, Fuissé, Francia), Denis Verneau (La Mère Brazier, Lione, Francia), Shawn Dore (brand manager US al Hently Farm), Gianpaolo Paterlini (Aquarello, California, USA), Benjamin Roffet (Trianon Palace, Versailles, Francia).

SI RINGRAZIA: Associazione AIS.

L’appuntamento con Collisioni 2015 è per tutti a Barolo, dal 17 al 21 Luglio.
Info sul programma concerti, artisti, autori, degustazioni, nel sito www.collisioni.it

https://www.facebook.com/CollisioniFestival
Twitter: @collisioni - #collisioni15
info@collisioni.it - tel +39.389.2985454

PROGETTO VINO COLLISIONI
Direttore Scientifico : Ian Domenico D’Agata

ADRIANO-SALVI.BLOGSPOT.IT – 11 LUGLIO 2015

Il Ruchè docg a Collisioni 2015 con Montalbera

Il rosso monferrino di crescente successo, sarà tra i protagonisti dell'importante Festival che si terrà a Barolo dal 17 al 21 luglio

Torna anche quest'anno, dal 17 al 21 luglio, Collisioni, il festival di letteratura e musica che ormai da anni raduna a Barolo, nel cuore delle Langhe, decine di migliaia di spettatori. Nel programma dell'evento il vino ha un ruolo centrale. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, Collisioni propone infatti il Progetto Vino, un ciclo di degustazioni e di incontri, curati da Ian D'Agata, che durante il festival porteranno a Barolo produttori, influencer e buyer da tutto il mondo.

Montalbera ha scelto quest'anno di essere protagonista del Progetto Vino proposto da Collisioni e di portare sotto i riflettori del festival il Ruché, Principe Rosso del Monferrato, vitigno autoctono che l'azienda di Castagnole Monferrato, tra i leader della denominazione, interpreta con passione da sei generazioni.

"Un autoctono monferrino in terra di Barolo. L'idea ci è piaciuta subito" commenta Franco Morando "Montalbera da anni esplora le potenzialità del Ruché, interpretandolo ad alti livelli

qualitativi. Parliamo di un vitigno che però necessita ancora di essere raccontato, soprattutto agli interlocutori stranieri. Ed è per questo che Collisioni rappresenta per Montalbera e per il Ruché un'importante occasione di confronto e di dialogo".
Una degustazione dedicata a professionisti ed esperti di settore ed un pranzo pensato per esprimere le potenzialità del vino in abbinamento al cibo. Questi sono due dei momenti che Collisioni dedicherà al Ruché Montalbera presentato nelle sue diverse espressioni ed interpretazioni:
Ruché di Castagnole Monferrato docg LA TRADIZIONE 2014Ruché di Castagnole Monferrato docg LACCENTO 2013Ruché di Castagnole Monferrato docg LIMPRONTA 2011Ruché di Castagnole Monferrato docg PRIMA DECADE 2013Vino passito da uve Ruché LACCENTO PASSITO 2008

Oltre ai momenti dedicati ai professionisti del mondo del vino, anche il pubblico del festival potrà scoprire i vini Montalbera: il Ruchè di Castagnole Monferrato docg La Tradizione verrà infatti proposto all'interno dei wine bar insieme ad un'altra espressione del terroir monferrino, il Grignolino d'Asti doc Grignè.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Grandain.com
L'altro lato della notizia

WWW.GRANDAIN.COM – 16 LUGLIO 2015

Il Ruché tra i protagonisti del Progetto Vino a Collisioni

Nel programma di Collisioni, a Barolo dal 17 al 21 Luglio, il vino ha un ruolo centrale. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, Collisioni propone infatti il **Progetto Vino**, un ciclo di degustazioni e di incontri, curati da **Ian D'Agata**, che durante il festival porteranno a Barolo produttori, influencer e buyer da tutto il mondo.Montalbera ha scelto quest'anno di essere protagonista del Progetto Vino proposto da Collisioni e di portare sotto i riflettori del festival il**Ruché**, Principe Rosso del Monferrato, vitigno autoctono che l'azienda di Castagnole Monferrato, tra i leader della denominazione, interpreta con passione da sei generazioni.

"Un autoctono monferrino in terra di Barolo. L'idea ci è piaciuta subito" commenta Franco Morando "Montalbera da anni esplora le potenzialità del Ruché, interpretandolo ad alti livelli qualitativi. Parliamo di un vitigno che però necessita ancora di essere raccontato, soprattutto agli interlocutori stranieri. Ed è per questo che Collisioni rappresenta per Montalbera e per il Ruché un'importante occasione di confronto e di dialogo".

Una degustazione dedicata a professionisti ed esperti di settore ed un pranzo pensato per esprimere le potenzialità del vino in abbinamento al cibo. Questi sono due dei momenti che Collisioni dedicherà al **Ruché Montalbera** presentato nelle sue diverse espressioni ed interpretazioni:

Ruché di Castagnole Monferrato docg LA TRADIZIONE 2014

Ruché di Castagnole Monferrato docg LACCENTO 2013

Ruché di Castagnole Monferrato docg LIMPRONTA 2011

Ruché di Castagnole Monferrato docg PRIMA DECADE 2013

Vino passito da uve Ruché LACCENTO PASSITO 2008

Oltre ai momenti dedicati ai professionisti del mondo del vino, anche il pubblico del festival potrà scoprire i vini Montalbera: il Ruchè di Castagnole Monferrato docg La Tradizione verrà infatti proposto all'interno dei wine bar insieme ad un'altra espressione del terroir monferrino, il Grignolino d'Asti doc Grignè.

WWW.TARGATOCN.IT – 16 LUGLIO 2015

Il Principe Rosso del Monferrato protagonista a Collisioni 2015

Con Montalbera il Ruché sarà tra i protagonisti del Festival che si terrà a Barolo dal 17 al 21 luglio

Torna anche quest'anno, dal 17 al 21 luglio, Collisioni, il festival di letteratura e musica che ormai da anni raduna a Barolo, nel cuore delle Langhe, decine di migliaia di spettatori. Nel programma dell'evento il vino ha un ruolo centrale. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, Collisioni propone infatti il Progetto Vino, un ciclo di degustazioni e di incontri, curati da Ian D'Agata, che durante il festival porteranno a Barolo produttori, influencer e buyer da tutto il mondo.

Montalbera ha scelto quest'anno di essere protagonista del Progetto Vino proposto da Collisioni e di portare sotto i riflettori del festival il Ruché, Principe Rosso del Monferrato, vitigno autoctono che l'azienda di Castagnole Monferrato, tra i leader della denominazione, interpreta con passione da sei generazioni.

"Un autoctono monferrino in terra di Barolo. L'idea ci è piaciuta subito" commenta Franco Morando "Montalbera da anni esplora le potenzialità del Ruché, interpretandolo ad alti livelli qualitativi. Parliamo di un vitigno che però necessita ancora di essere raccontato, soprattutto agli interlocutori stranieri. Ed è per questo che Collisioni rappresenta per Montalbera e per il Ruché un'importante occasione di confronto e di dialogo". Una degustazione dedicata a professionisti ed esperti di settore ed un pranzo pensato per esprimere le potenzialità del vino in abbinamento al cibo.

Questi sono due dei momenti che Collisioni dedicherà al Ruché Montalbera presentato nelle sue diverse espressioni ed interpretazioni: Ruché di Castagnole Monferrato docg LA TRADIZIONE 2014 Ruché di Castagnole Monferrato docg LACCENTO 2013 Ruché di Castagnole Monferrato docg LIMPRONTA 2011 Ruché di Castagnole Monferrato docg PRIMA DECADE 2013 Vino passito da uve Ruché LACCENTO PASSITO 2008.

Oltre ai momenti dedicati ai professionisti del mondo del vino, anche il pubblico del festival potrà scoprire i vini Montalbera: il Ruchè di Castagnole Monferrato docg La Tradizione verrà infatti proposto all'interno dei wine bar insieme ad un'altra espressione del terroir monferrino, il Grignolino d'Asti doc Grignè.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Gazzetta d'Asti
Settimanale d'informazione fondato nel 1880

GAZZETTA D'ASTI – 17 LUGLIO[1] 2015

Il Principe Rosso del Monferrato a Collisioni 2015

Torna anche quest'anno, dal 17 al 21 luglio, Collisioni, il festival di letteratura e musica che ormai da anni raduna a Barolo, nel cuore delle Langhe, decine di migliaia di spettatori. Nel programma dell'evento il vino ha un ruolo centrale. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, Collisioni propone infatti il Progetto Vino, un ciclo di degustazioni e di incontri, curati da Ian D'Agata.

Montalbera ha scelto quest'anno di essere protagonista del Progetto Vino proposto da Collisioni e di portare sotto i riflettori del festival il Ruché, Principe Rosso del Monferrato, vitigno autoctono che l'azienda di Castagnole Monferrato, tra i leader della denominazione, interpreta con passione da sei generazioni.

[1] tiratura 4000

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA ASTI

LA STAMPA ASTI – 18 LUGLIO 2015

Castagnole Monferrato

Il Ruché passito a Collisioni

Ruché cerca estimatori nella patria del Barolo. Al festival «Collisioni» che fino a martedì abbinerà nomi di letteratura, spettacolo, musica e il Progetto vino. Degustazioni e incontri a cui sarà presente anche Montalbera, cantina castagnolese che presenterà tra l'altro un originale passito da uve Ruché.

[2]

[2] diffusione:309253, tiratura:418328

WWW.CRONACHEDIGUSTO.IT – 27 LUGLIO 2015

"Vinibuoni d'Italia 2016", ecco le etichette "incoronate". Toscana e Piemonte imprendibili

Un’edizione 2016 “allargata” che contiene 421 vini premiati con la “Corona”, 184 con la Golden Star.

È uscita la “lista dei migliori vini d’Italia 2016” secondo il Touring Club che è stata come di consueto curata da Mario Busso e Luigi Cremona, ed anche quest’anno ha previsto l’inserto riservato agli spumanti metodo classico e quello dedicato all’Istria croata.

Sono state 25 le commissioni, orchestrate da 25 coordinatori regionali, che hanno preso in esame oltre 25 mila vini provenienti da circa 7.000 cantine.
Un lavoro ogni anno più complesso, poiché il livello qualitativo dei vini da vitigni autoctoni è salito moltissimo, pertanto le scelte dei commissari sono state dettate da rigore e severità, per poter restare nel novero del numero di aziende da inserire in guida.

Vinibuoni d’Italia, infatti, oltre a differenziarsi dalle altre guide per la scelta di selezionare esclusivamente vini da vitigni autoctoni, limita la presenza a sole 1.200 aziende, con un numero annuale flessibile che il curatore, Mario Busso, attribuisce alle varie Regioni italiane.

In ogni caso, sfogliando la Guida sarà difficile non trovare un vino che ci piace. Ce n'è davvero per tutti i gusti. Piemonte e Toscana con 59 etichette ciascuna sono le regioni più premiate del 2016 per quanto riguarda la Corona.

Ecco l'elenco dei vini premiati con la Corona diviso per Regione

Montalbera
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013
Montalbera
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

WWW.INTRAVINO.COM – 27 LUGLIO 2015

Leggere le Corone di Vini Buoni d'Italia 2016 e chiedersi il perché di tutto questo

Leggere dei risultati il penultimo week-end di luglio è probabilmente una quasi-novità, ad ogni modo merita il premio "listone più precoce dell'anno". La guida Vini Buoni d'Italia ha appena rilasciato l'elenco delle "Corone": i vini premiati con la corona rappresentano l'eccellenza in Italia secondo la guida coordinata da Daniele Bartolozzi, Rosaria Benedetti, Mauro Giacomo Bertolli, Cristina Burcheri Filippi, Angelo Carrillo, Ornella Cordara, Stefano Cosma, Andrea De Palma, Stefano Fanti, Walter Forrer, Laura Franchini, Egidio Fusco, Umberto Gambino, Piera Genta, Paolo Ianna, Claudio Marafetti, Annie Martin Stefanatto, Riccardo Modesti, Claudia Moriondo, Linda Nano, Marco Oreggia, Guido Ricciarelli, Liliana Savioli, Alessandro Scorsone, Roger Sesto e Jenny Viant Gomez.

Trovate qui sotto la lista, è lunghissima ma leggetela con attenzione perché poi vi toccherà rispondere a una domanda: a cosa serve una massa così informe e indistinta di riconoscimenti?

Montalbera
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013
Montalbera
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Scatti di Gusto

WWW.SCATTIDIGUSTO.IT – 27 LUGLIO 2015

Vini Buoni d'Italia 2016. La lista dei migliori che hanno le corone

Più che una guida, sembra un'enciclopedia. La lista dei migliori **vini d'Italia 2016 secondo il Touring Club** rischia di non scontentare nessuno.

Rischia nel senso che i giurati devono aver avuto la fortuna di beccare l'annata migliore di tutti i tempi e di aver dovuto procedere a una sorta di **premiazione di massa**.

Difficile non trovare nell'elenco dei super premiati con le corone il vino che vi piace, quello del cuore. A meno che non abbia sbagliato il copia-incolla.

C'è anche il capitolo che riguarda l'Istria che facevo fuori dall'Italia come regione. Piemonte e Toscana con 59 etichette ciascuna sono le regioni più premiate del 2016.

Bando alle ciance e giù con la lettura. E pronti ad aggiungere il vino che secondo voi va incoronato oltre questa lista.

Montalbera Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013
Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

WWW.WINENEWS.IT – 27 LUGLIO 2015

Piemonte e Toscana appaiate, 59 vini premiati a testa, guidano il podio di “Vinibuoni d’Italia”al numero 2 il Friuli Venezia Giulia, a quota 40, terzo il Veneto con 26. Ecco i verdetti estivi delle “Corone” della guida del “Touring Club” 2016

Piemonte, in foto, e Toscana al top dei verdetti estivi delle “Corone” nella guida del “Touring Club” 2016Il Piemonte e la Toscana, con 59 vini premiati, guidano il podio, segue il Friuli Venezia Giulia (compresa l’Istria) con 40, sul terzo gradino il Veneto con 36. Exploit della Campania, al quarto posto, con 30 vini premiati. Ecco i verdetti estivi delle “Corone” delle guida “ViniBuoni d’Italia” 2016, edita da Touring Editore, e curata da Mario Busso e Luigi Cremona che, come succede ormai da qualche anno a questa parte, apre con largo anticipo la lunga stagione delle guide e dei premi.

La pubblicazione, totalmente focalizzata sui vitigni autoctoni e/o tradizionali, ha promosso a pieni voti 465 (erano 420 nella scorsa edizione), attribuendo loro il simbolo dell’eccellenza di “ViniBuoni d’Italia”: le “Corone”.
Nella speciale classifica dedicata ai “Metodo Classico” italiani, denominata “Perlage”, prevalgono i Franciacorta con 15 “Corone”, segue il Trentodoc con 8.
Info: www.vinibuoni.it

Montalbera, Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013

Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

WWW.WINING.IT – 27 LUGLIO 2015

Guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016 – Tutte le 468 Corone e le 184 Golden

71,3% di Corone sul totale dei vini giunti al traguardo prestigioso delle Finali della guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016, giunta alla tredicesima edizione. L'anno scorso erano al 65,3%. Più 6% di Corone: è questo il numeretto significativo che sintetizza la tre giorni di finali per la guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016, appena concluse a Buttrio (UD) sabato 25 luglio.

E siccome vogliamo davvero dare i numeri, quest'anno abbiamo voluto fare un raffronto (così come si fa per le tante elezioni che si svolgono nel nostro Paese) fra l'edizione appena conclusa e quella dell'anno scorso. Alla fine di questo reportage, tante tabelle con numeri e confronti. Qui l'analisi "a caldo", come si suol dire. Anche per questa 13esima edizione sono stati circa 25.000 i campioni degustati "alla cieca" dalle diverse commissioni regionali nelle fasi di selezione. 652 i vini che sono

stati ammessi alle finali: e cioè appena il 2,62% delle etichette partecipanti. I vini che hanno ottenuto la Corona di Vinibuoni d'Italia, cioè il massimo riconoscimento della guida, sono stati 468 (appena l'1,87% dei partecipanti). Una selezione senza dubbio rigorosissima.
Dopo le degustazioni, dei 652 vini finalisti, 468 hanno ottenuto la Corona (pari al 71,3%), 184 la Golden Star (28,7%). Come scritto in apertura: un incremento del 6% che vogliamo interpretare come un aumento generale, nell'ultimo anno, della qualità dei vini italiani: soprattutto da vitigni autoctoni. Ricordiamo che nei numeri totali sono considerati anche gli spumanti Metodo Classico che in gran parte non sono da autoctoni. Il riconoscimento top della Corona è stato sancito con voto palese delle tre commissioni in cui – durante le finali – sono stati suddivisi i coordinatori regionali. Ovvio che, per esempio, in finale il coordinatore della Toscana non ha degustato i vini della propria regione. E così è stato per tutte le regioni.
Importante: il diploma di Golden Star sancisce un livello di qualità eccelso del vino nella sua tipologia, perfettamente aderente al territorio che lo esprime. Non un semplice premio di consolazione dunque.

Chi ha avuto il maggior numero di Corone quest'anno? Fra le due "grandi" del vino italiano, ha prevalso la Toscana, con 61 Corone: due in più del Piemonte: 59. Vittoria di stretta misura, ma l'essenziale è comunque la qualità davvero altissima delle bottiglie finite sui nostri tavoli di finale, sia toscane che piemontesi.
Io ho avuto il privilegio di degustare in giorni diversi entrambe le regioni (con intermezzo gustoso di bollicine Metodo Classico) e posso testimoniare l'emozione e l'entusiasmo, di tutti noi della commissione, per una sequenza di 14 Barbera consecutivi "passati" a Corona o l'ammirazione per alcune decine di Barolo stratosferici e poi, sabato, l'estrema concentrazione personale con cui ho approcciato 25 diversi Brunello di Montalcino.

La Toscana, dunque, ha rialzato la testa alla grande, passando da 43 a 59 Corone rispetto allo scorso anno. Allontanati i vini friulani che nella passata edizione avevano raggiunto le 41 Corone (due sole lunghezze di differenza) e che quest'anno si sono visti "contro sorpassare" anche dai cugini veneti. Ma c'è da precisare che la regione ospitante quest'anno aveva a disposizione solo 44 "slot" per i finalisti rispetto ai 55 dell'edizione passata. Ma vedremo più avanti.

Terzo posto per la sezione Perlage Italia, passata a 42 Corone (l'anno scorso era risultata prima con 51). Quarto il Veneto (37 Corone); quinto il Friuli Venezia Giulia (36); sesta la Campania, artefice di un bell'exploit, con ben 30 Corone (+8) sui 35 vini finalisti. Poi: Sicilia (21 Corone, +5), Marche (21 Corone, +5), Sardegna (20 Corone, +5), Puglia (19 Corone, +4) e via via tutte le altre. Vedi dettaglio.

Per quanto riguarda le tre regioni del Sud da me curate quest'anno, sono felicissimo per il gradimento ricevuto da tutti i vini finalisti: quasi en plein per gli Aglianico del Vulture della Basilicata; conferme per gli autoctoni calabresi (vedi Mantonico, Pecorello, Gaglioppo) e per la tipologia Moscato di Saracena. Più articolato il discorso sulla Sicilia. Molto apprezzati i rossi dell'Etna, i dolci (Passito di Pantelleria e Malvasia delle Lipari) nonché tutti i Marsala per i quali è scattato il passaparola ad assaggiarli fra i colleghi di tutte le commissioni. Sono particolarmente felice per le Corone vinte dal rosato La Bambina (Cantine Barbera) e dal Faro Doc San Placido di Cantina Cuppari: un rosso territoriale che rischiava di scomparire, coltivato e vinificato dagli studenti dell'omonimo istituto agrario di Messina. Una piccola realtà per un grandissimo vino!

Il lavoro dei coordinatori della Guida è stato affiancato, per il quarto anno consecutivo, si sono aggiunte le giurie composte da giornalisti di settore – Paul Balke, Giuseppe Casagrande, Lorenzo Colombo, Toni Gomisek, Davide Gangi e Fabio Piccoli – oltre wine lover e sommelier che hanno degustato in contemporanea gli stessi vini finalisti che venivano valutati dai coordinatori della guida. Il progetto è denominato "Oggi le corone le decido io" ed è stato ideato da Vinibuoni d'Italia.

Come detto, la fase finale si è svolta interamente a Villa di Toppo Florio per il quarto anno consecutivo, su organizzazione (con un quid in più da "spending review rispetto al solito) dell'ERSA del Friuli Venezia Giulia, del Comune e della Pro Loco di Buttrio.

Montalbera Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013

Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Italia a Tavola.net

ITALIA A TAVOLA – 30 LUGLIO 2015

Italia a Tavola

ViniBuoni 2016 assegna 467 Corone Toscana e Piemonte in vetta

La guida ViniBuoni d'Italia 2016 del Touring club ha passato in esame oltre 25mila vini prodotti con vitigni autoctoni degustati alla cieca dalle commissioni regionali. In finale a Buttrio sono giunti 652 campioni. A livello regionale Piemonte, Toscana e Veneto si sono aggiudicate il maggior numero di Corone

Appena conclusi a Buttrio (Ud) presso la settecentesca Villa di Toppo Florio i tre giorni dedicati alle finali per la guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016, giunta alla sua 13ª edizione, che incorona Piemonte, Toscana e Veneto come regioni leader per numero di vini premiati. Le tre regioni si sono divise i premi assegnati da ben due giurie, quella di winelovers, giornalisti e professionisti del settore, e quella dei coordinatori della guida: il Piemonte ha ricevuto, rispettivamente, 183 e 59 corone; la Toscana seconda con 174 e 61 corone ed il Veneto terzo con 144 con 36 corone.

25mila i campioni di vini prodotti con vitigni autoctoni che sono stati degustati alla cieca dalle commissioni regionali, di questi ben 652 sono stati ammessi alle finali e 467 quelli che hanno raggiunto il massimo riconoscimento, la Corona. Sono stati scelti con voto palese di maggioranza per la loro bevibilità e per la corrispondenza che esprimono con il vitigno e il territorio di appartenenza. Nei numeri totali sono considerati anche gli spumanti metodo Classico che in gran parte non sono da autoctoni: 117 vini di cui 39 provenienti dalla Franciacorta; 15 Trentodoc e 42 dal resto d'Italia.

Lo svolgimento puntuale e preciso delle degustazioni è stato reso possibile dalla professionalità dei sommelier della Proloco Buri coadiuvati dai volontari, figure indispensabili che hanno supportato il lavoro delle tre commissioni in cui sono stati suddivisi i coordinatori regionali. Per il quarto anno consecutivo per il progetto "Oggi le corone le decido io" si sono aggiunte le commissioni composte dai giornalisti Paul Balke, Giuseppe Casagrande, Lorenzo Colombo, Toni Gomisek, Davide Gangi e Fabio Piccoli e composte da winelover e professionisti del settore che hanno degustato in contemporanea gli stessi vini che venivano valutati dai coordinatori della Guida.

La cerimonia di proclamazione delle Corone è terminata con il "Sogno di una notte di mezza estate" dei vignaioli italiani nei saloni della Villa di Toppo Florio dove gli ospiti hanno avuto a disposizione un banco degustazione del tutto eccezionale, tutti i 652 vini finalisti rappresentativi del mosaico vitivinicolo italiano hanno accompagnato il percorso gastronomico allestito dalla Proloco Buri in collaborazione con Ersa ed il Comune di Buttrio: i fasolari della Cooperativa dei Pescatori di Marano, il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato "Il cartoccio" dell'azienda Dentesano, coscia di maiale friulano disossata avvolta nell'impasto del pane e quindi messa in forno accompagnato dalla crema di cren; i formaggi di malga tutti made in Friuli, le carni della pezzata rossa friulana ed i dolci preparati dalle famiglie di Buttrio.

Montalbera
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013

Montalbera
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

PLAY BOY – 1 AGOS[3]TO 2015

[3] Diffusione 110000
Readership 250000

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

MORANDO, CON LACCENTO MA SENZA APOSTROFO

DI FRANCO FAGGIANI

COME UN PICCOLO VITIGNO SCONOSCIUTO PUÒ FAR GRANDE UN VINO NEL MONDO. GRAZIE ALLA CREATIVITÀ E ALLA DEDIZIONE DI UN GIOVANE AVVOCATO-VIGNAIOLO PIEMONTESE

Ha una specie di avversione meditata per gli apostrofi. Per dire: i suoi principali vini si chiamano Levoluzione, Lequilibrio, Limpronta, Laccento. Piccola dimenticanza grammaticale che caratterizza le etichette e attira l'attenzione. Anche se poi a fare il lavoro "grosso", ad affascinare davvero, ci pensano i vini che quelle etichette rappresentano, un po' scavezzacolli rispetto alle tipicità piemontesi. L'azienda che li produce è Montalbera, a Castagnole Monferrato, nel cuore di quel territorio piemontese che è Patrimonio Unesco e lui, il padrone di casa, il curatore delle vigne antiche e l'artefice dei vini è Franco Morando, imprenditore già consolidato nonostante abbia 35 anni. Confidenziale, creativo, di grande souplesse e comunque elegante, anzi, sempre impeccabile. Aggettivi che calzano a pennello sia al produttore sia al Ruché Laccento, il suo vino più amato. Uno nel carattere dell'altro.

CARATTERISTICHE

★ ★ ★ ★ ★

VITIGNO
RUCHÈ

DENOMINAZIONE
RUCHÈ DOCG (PIEMONTE)

SENSAZIONI
PROFUMI DI PETALI DI ROSA, GUSTO CALDO E SETOSO

GRADI
DA 13,5 A 15, SECONDO L'ANNATA

ABBINAMENTI
PRIMI AL SUGO DI CARNE, FORMAGGI, SUSHI

PREZZO
19 EURO

IL MIGLIOR ROSSO D'ITALIA

Laccento è la punta di diamante della cantina. Prima di tutto per affezione al piccolo vitigno a bacca rossa che gli dà vita: il ruchè, poche decine di ettari a disposizione e origini remote e misteriose. Poi per capacità creativa: dal 2009 al 2014, saltando solo l'annata 2011, è stato considerato "il miglior vino rosso d'Italia". Dunque ben cinque volte. Infine anche per convenienza: le sue 600 mila bottiglie annue che da tempo conquistano il mondo, da sole coprono il 65% del fatturato complessivo, che è di 9 milioni di euro.

Franco Morando, la cui eleganza non si discute, neanche quando gira tra filari e botti in t-shirt, oltre a condurre Montàlbera, è responsabile delle risorse finanziarie della Morando Corporate (non solo vino dunque, ma anche leadership nel trainante settore del petfood e in quello immobiliare) ed è nel Consiglio dei giovani imprenditori dell'Unione Industriale piemontese. Il vino rimane però la sua missione. Non solo nel farlo bene e naturale, ma anche nel promuoverlo nei migliori locali del mondo. Sempre in prima persona, sempre on the road: «Perché – dice – solo guardandosi negli occhi si possono trasmettere le passioni». Anche a costo di sacrifici, a volte curiosi. «Mi fermarono in un aeroporto perché la mia valigia era sovrappeso. Stavo andando negli States ed era piena di bottiglie e di abiti per le serate di presentazione del vino ai più grandi chef made in Usa. Anche se un po' a malincuore, alleggerii il bagaglio rinunciando agli abiti».

L'innamoramento per il vino di Franco Morando è retaggio consolidato (la famiglia ha proprietà terriere da sei generazioni) e scoperta passionale. Agli studi di giurisprudenza, fino ad arrivare alla pratica

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

forense, ha sempre alternato lunghi viaggi solitari in Francia. Alla ricerca dei piccoli clos, minuscole vigne recintate tra mura di conventi e castelli o in piccole fattorie e che oggi valgono una fortuna stratosferica. Dove prevalentemente si "allevano", come si dice in gergo, uve autoctone di grandissimo pregio.

In Monferrato un'uva simile c'era da tempo, il ruchè appunto. Un vitigno antico, poi smarrito, infine riapparso a partire dagli anni '60. Dal 1980 i Morando lo hanno reso il protagonista dei loro vini e anche del comprensorio, composto da soli sette piccoli comuni astigiani confinanti. Perché su 110 ettari di filari complessivi in cui viene coltivato questo vitigno, ben 70 sono in casa Montàlbera.

Perché tanta dedizione, con tutto il vasto campionario di uve che c'è tra Langhe e Monferrato? «Perché i vitigni antichi sono la vera anima del territorio e, tra tutti, il ruchè è incapace di mentire quando arriva ai nostri sensi», sintetizza l'avvocato-vignaiolo, di nuovo in partenza. La meta imminente è Ibiza, ancora una volta con la valigia piena di bottiglie. Per gli abiti eleganti non c'è problema, stavolta ci va con l'aereo di famiglia. I dieci migliori ristoratori delle isole Baleari lo stanno aspettando per una degustazione; la sensazione è che non vedano l'ora di mettere Laccento tra i loro piatti d'autore.

IL PRINCIPE DI MONTÀLBERA

Il Ruchè Laccento è, dunque, il gran signore di Montàlbera, azienda che a Castagnole Monferrato, intorno a una panoramica e raffinata sala degustazione inaugurata pochi mesi fa, vanta 145 ettari di vigneti in un corpo unico. Il più vasto del Piemonte, capace di coprire quattro colline in successione. La proprietà ha altri due appezzamenti preziosi, uno nell'area del Moscato e una in quella del Barolo, per produrre i rispettivi vini Docg. Molto elevata la tecnologia di produzione in cantina: regolando le temperature e impedendo ogni minimo contatto del prodotto con l'ossigeno (il vero nemico in cantina), consente la trasformazione dell'uva in vino nel modo più naturale possibile. Il Ruchè Laccento, che vanta dal 2010 la denominazione Docg, è ottenuto dal 95% di uva ruchè "surmatura", ovvero lasciata sulla pianta qualche giorno in più rispetto al momento ottimale della vendemmia, e dal 5% dei grappoli fatti appassire per circa quattro mesi.

Nel bicchiere si svela con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei, che con il passare del tempo (il vino resiste bene nella nostra cantina per sette, otto anni) diventano granato. Il sapore è armonico, setoso e i profumi ricordano i petali della rosa, le more, i mirtilli. In enoteca costa mediamente 19 euro. Al ristorante si trova in carta intorno ai 35 euro.

VERSATILE, CREATIVO

QUAL È, SECONDO LEI, IL VINO PIÙ BUONO?
È la domanda che, prima o poi, ogni produttore si sente rivolgere. Franco Morando risponde come gli aveva insegnato suo nonno: «è sicuramente quello della bottiglia che finisce prima». Magari in quell'occasione non è stato il vino perfetto secondo i canoni enologici ma è stato quello che ha saputo meglio rallegrare la compagnia, vivacizzare una serata, stemperare la fatica, accompagnare un buon piatto.
Anche sugli abbinamenti l'avvocato-vignaiolo di regola non si allinea. Anche perché il Ruchè Laccento è versatile e imprevedibile, così sorprendente che affiancargli dei piatti standard è quasi impossibile. Però insistiamo, anche se per il nostro giovane padrone di casa e di cantina l'abbinamento è un fatto decisamente soggettivo, «e il bello è proprio lì. Se vogliamo stare nella tradizione, è un buon compagno per piatti di pasta fresca con condimenti di carne. Chi viene in Monferrato, per esempio, non deve perdersi i classici tajarin col sugo d'arrosto o, meglio ancora, di coniglio. È ottimo anche con i formaggi di media stagionatura. Io però lo trovo perfetto, assolutamente centrato, con il sushi. Una vera pazzia l'abbiamo fatta con lo chef Davide Oldani, affiancando questo vino alla zuppa di melone. Una vera sciccheria enogastronomica».

VIE DEL GUSTO – AGOSTO 2015

Piemonte: la rinascita di un grande vino

Il Ruché ritrovato

di Luca Martini

La storia vinicola moderna racconta come spesso dei vitigni, offuscati per anni da mode, internazionalizzazioni e quant'altro, vengano poi magicamente rispolverati, tirati a lucido e riproposti sul palcoscenico vinicolo internazionale, pronti a vivere una nuova vita. Il nostro viaggio di oggi ci porta con la mente (e col palato...) in un piccolo centro dell'astigiano, più precisamente a Castagnole Monferrato. Fulcro della viticoltura di questo paese è un vitigno autoctono chiamato Ruché.

Sono diverse le leggende che portano all'origine di questo nome. Quella più fantasiosa racconta di alcuni frati cistercensi che lo importarono dalla Borgogna nel XII secolo e lo impiantarono nei pressi di una chiesetta dedicata a San Rocco. Oppure quella meno leggendaria che lo vede risalire al termine dialettale "roché", a indicare quegli erti pendii collinari delle vigne completamente rivolti in pieno sole.

Se da un lato le origini sono incerte, il suo presente è vivo e fulgido come mai prima d'ora. I gusti enologici di molti appassionati, infatti, si sono orientati verso vini "diversi", diretti e più caratteriali, con una beva più facile e possibilmente con delle gradazioni alcoliche più basse. Ecco quindi che il Ruché può dire la sua a riguardo.

Vertice assoluto di questo vitigno è dunque la denominazione Ruché di Castagnole Monferrato, riconosciuta con la DOCG a partire dalla vendemmia 2010.

Tra gli artefici principali per la "rinascita" della denominazione, troviamo la famiglia Morando nella persona di Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera, presente nel Monferrato da ben sei generazioni. La loro filosofia aziendale prevede di dare al vitigno un piglio più moderno e con tratti caratteriali che esaltino le proprietà aromatiche dell'uva, senza disdegnare eleganza e legame col territorio. La loro cantina con sede a Castagnole Monferrato è di 160 ettari in un unico appezzamento di cui 70 ettari dedicati in coltura specializzata al vitigno Ruché. I Morando detengono il 55% della produzione totale di questo vitigno.

È un vero piacere per me, accompagnarvi nella degustazione delle diverse tipologie aziendali, pronti ad accontentare i gusti di tutti gli aficionados.

Incominciamo con la versione fresca ed estiva del Ruché. Il 2.0 2013 è da servire freddo per esaltare tutta la freschezza e la fragranza degli aromi attraverso i suoi 12,5° alcolici. Leggera macerazione per estrarre aromi e limitare la presenza dei tannini. Note di sottobosco, agrumi e petali di rosa ingentiliscono l'olfatto, mentre al palato abbiamo un ottimo bilanciamento tra struttura, alcol ed acidità che ne fanno

[4] diffusione:40025,
tiratura:59202

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

un vino di facilissima beva.
Si prosegue con La Tradizione 2013, chiamato così perché incarna l'anima tradizionalista del Ruché che vede vinificazione e maturazione effettuate esclusivamente in acciaio. Al naso mantiene la croccantezza del frutto del Ruché, ciliegia matura, lampone, ribes e rosa canina. Palato che si incanala su binari lineari e sottili, mettendo in risalto acidità e aromaticità post gustativa.
Di altro stile è invece Laccento 2013, un Ruché da vigne di 25 anni di età e dove la più grande percentuale delle uve è raccolta in surmaturazione, questo per dare maggiore impatto e grinta al carattere aromatico del vitigno. Note di mirtilli in confettura, rosa passita ed un pizzico di speziatura piccante. Palato energico e risoluto, trama tannica decisa ma setosa sul finale. Sapidità ed armonia in chiusura.
La vendemmia 2013 ha visto anche nascere il Prima Decade a festeggiare le 10 annate compiute da Franco Morando a Montalbera. Solo le uve dei vigneti più vecchi sono stati utilizzate per questo vino. Prodotto in tiratura limitata con solo 3733 bottiglie prodotte, per quella che è una delle massime e longeve espressioni del vitigno

Ruché. Impatto olfattivo di grande carattere e personalità. Una complessità che racconta more in confettura, amarene sotto spirito, prugne disidratate, miele di zagara, scorza di mandarino candita, vaniglia, zenzero, cannella e tabacco biondo. Tocco balsamico rinfrescante. Al palato è esplosivo. Avvolgente, caldo, dotato di una trama tannica minuta e fitta, di grande eleganza. Un vino di struttura ma che incede in maniera sinuosa e mai stancante. Il timbro acido-sapido dà nerbo e piacevolezza di beva. Chiusura infinita.
La degustazione prosegue con Limpronta 2011-Selezione di Famiglia. In questo vino sono utilizzate le uve dei vigneti meglio esposti e viene prodotto solo nelle grandi annate, in 10.000 esemplari circa. È un vino di notevole complessità, dove viene esaltato il carattere più evoluto del vitigno. Il quadro aromatico si apre con un frutto caldo e maturo, note di erbe aromatiche, mentuccia e speziatura dolce. Palato di grande struttura, ricco, pieno. La trama tannica è fitta e decisa. Sul finale ritorna in maniera coerente, esibendo tutto quanto è stato mostrato a livello olfattivo.
Dulcis in fundo (è proprio il caso di dirlo...) con la loro versione dolce del Ruché, ovvero Laccento Passito, ottenuto da uve raccolte in surmaturazione e fatte successivamente appassire in cantina. Intrigante e suadente al naso. Abbiamo il cosiddetto "accento" sul carattere aromatico del vitigno. Note di visciole in confettura, scorza di cedro, rosa appassita, salvia e pepe in grani. Dolcezza e avvolgenza ai massimi termini con il plus di avere un ottimo bilanciamento tra struttura, acidità e zuccheri, senza cedimenti. Lunghezza che rende merito alla sapiente filosofia aziendale ed a questo nobile vitigno.

INFORMACIBO.IT – 2 SETTEMBRE 2015

Guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016

Tutti i premiati con le 468 Corone e le 184 Golden

I premiati sono tantissimi tanto che sembra di trovarsi davanti ad un elenco telefonico. Sembra che non si volgia scontentare nessuno. La Guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016 avrà la sua presentazione ufficiale con la premiazione delle Corone, il prossimo mesi di novembre al Merano Wine Festival.

In piena estate 2015 è cominciata la danza della presentazione dei premiati nelle Guide del vino 2016.

La prima a tagliare il traguardo è stata Vini Buoni d'Italia edita dal Touring curata da Mario Busso e Luigi Cremona.

I premiati sono tantissimi tanto che sembra di trovarsi davanti ad un elenco telefonico. Sembra che da parte dei curatori non si voglia scontentare nessuno.

La guida è l'unica dedicata ai vini da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella Penisola da oltre 300 anni.

La Guida Vinibuoni d’Italia Touring 2016 avrà la sua presentazione ufficiale con la premiazione delle Corone, il prossimo mesi di novembre al Merano Wine Festival.

In piena estate 2015 è cominciata la danza della presentazione dei premiati nelle Guide del vino 2016.
La prima a tagliare il traguardo è stata Vini Buoni d'Italia edita dal Touring curata da Mario Busso e Luigi Cremona.
I premiati sono tantissimi tanto che sembra di trovarsi davanti ad un elenco telefonico. Sembra che da parte dei curatori non si voglia scontentare nessuno.

La guida è l'unica dedicata ai vini da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella Penisola da oltre 300 anni.
La Guida Vinibuoni d’Italia Touring 2016 avrà la sua presentazione ufficiale con la premiazione delle Corone, **il prossimo mesi di novembre al Merano Wine Festival.**

Barbera d’Asti Docg Superiore Cipressi 2013 Montalbera

Barbera d’Asti Docg Lequilibrio 2013 Montalbera

DOUJA D'OR – SETTEMBRE 2015

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti

d'intesa con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

DOUJA D'OR

43° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.
"Premio Douja d'Or"

Conferito al vino

Barbera d'Asti Docg 2011 Lequilibrio

Presentato da

Montalbera Soc. Agricola
Castagnole Monferrato (AT)

Asti, 12 settembre 2015

Il Presidente
Ermanno Bertolo Gonia

Diploma e Medaglia

YOU WINE – 9 SETTEMBRE 2015

Vinibuoni d’Italia 2016

Tutti i premiati della guida Vinibuoni d'Italia di Touring Editore

Le 468 Corone e le 184 Golden

Vinibuoni d’Italia, curata da Mario Busso e Luigi Cremona, è l'unica guida dedicata ai vini da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella Penisola da oltre 300 anni. La Guida Vinibuoni d’Italia Touring 2016 avrà la sua presentazione ufficiale con la premiazione delle Corone, il prossimo mesi di novembre al Merano Wine Festival.

Barbera d’Asti Docg Superiore Cipressi 2013 Montalbera

Barbera d’Asti Docg Lequilibrio 2013 Montalbera

ENOAGRICOLA – 6 OTTOBRE 2015

Montalbera: sei generazioni di vignaioli e una sola religione, il Ruché

Monferrato e Langhe insieme, ma soprattutto il primo, e sei generazioni di proprietari terrieri all'opera tra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Castiglione Falletto con una sola religione: territorio e vitigni autoctoni, in particolare Ruché.

L'Azienda agricola Montalbera produce infatti anche Barbera e Barolo, ma da sempre ha preferito concentrarsi sui vitigni rossi meno famosi del Piemonte, come il Ruché e il Grignolino. Il Ruché di Castagnole Monferrato è la vera e propria sfida dell'azienda, con il 70% del totale della DOCG che nasce da questa realtà, parliamo di 70 ettari sui 110 totali a Denominazione. Percentuale altrettanto importante seppur non maggioritaria per il Grignolino d'Asti, con una quota del 20% sull'intera produzione. Poi ancora Moscato d'Asti ed etichette più vocate al mercato, spumanti e rosato per capirci, comunque realizzati secondo i principi di un'azienda che predilige l'integrità dei frutti e la conservazione massima di quello che il territorio esprime.

Ma torniamo al Ruché, definito il "Principe Rosso del Monferrato", che rappresenta per la famiglia di Enrico Riccardo Morando una vera e propria religione, tanto da averne voluto studiare tutti i dettagli, fino alla certificazione genetica tramite il DNA. Montalbera intitola questo capitolo la "Patente genetica del Ruchè", uno studio scientifico portato avanti dal laboratorio Bioaesis srl di

Ancona, mirato a “utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l’implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini”. L’importanza di questa tracciabilità, in particolare per i vini monovarietali, è facile da immaginare, anche visti gli ultimi scandali del mondo enologico nazionale. Un progetto innovativo e precursore quello di Montalbera, assolutamente nuovo per il Ruché, cominciato appunto con la determinazione della “carta di identità genetica”, o fingerprinting genetico, del vitigno. Senza andare sul tecnico, aspetti che trovate comunque sul sito dell’azienda, possiamo dire che l’obiettivo è stato raggiunto determinando il profilo genetico della varietà Ruché e confrontandolo con quelli delle altre varietà, dimostrandone così la sua identità varietale. L’applicazione pratica di questa scoperta è consistita nell’analizzare il DNA residuale della vite ancora presente nel vino stesso, riuscendo così a identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione, evidenziando al contempo l’eventuale presenza di uve estranee. Un processo di grande importanza non solo per il Ruché, si tratta infatti di una soluzione potenzialmente di grande impatto per la tutela dei consumatori qualora venisse adoperata su larga scala per controllare la veridicità delle informazioni prodotte dalle aziende alimentari, non solo vinicole ovviamente. Uno sforzo, quello di Montalbera per il Ruché, che potrebbe essere di esempio per molte altre realtà italiane, sempre alla ricerca di una certificazione di qualità e genuinità che spesso non riescono ad emergere su un mercato competitivo come quello enoico.

Significativo come un vitigno dalle origini e dall’etimologia misteriose debba gran parte della sua riscoperta a due figure diverse dal classico vignaiolo, ovvero un parroco e una donna di studi. Il primo, don Giacomo Cauda, alla fine degli anni settanta si dedicò con grande entusiasmo alla produzione del Ruché dopo averne ricevuto come beneficio parrocchiale una piccola vigna. La seconda è invece il sindaco di Castagnole Lidia Bianco, già segretaria della scuola d’Agraria di Asti, che si impegnò per l’assegnazione della “denominazione di origine controllata”, arrivata nel 1987.

Insomma ci sono tutte le caratteristiche per raccontare una storia vera di grandi territori e grandi vini, c’è l’innovazione e il mito… non rimane che assaggiare!

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2013 – La Tradizione

Un naso inizialmente non perfetto a causa di qualche nota di riduzione, che poi si apre e manifesta la sua forza in frutti rossi e fiori, in particolare prugna e rosa, ma anche una speziatura interessante con note di noce moscata. Il rosso rubino espresso dall’uva mostra qualche riflesso aranciato, prospettando un’evoluzione da scoprire ma senza aspettare troppo. Netto in bocca, con una buon acidità e una media struttura.

In una parola: ONESTO

Prezzo suggerito in enoteca: 12,5 euro

Voto: 6,5/10

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2013 – Laccento

Tornano anche qui i riflessi aranciati, possibili anche a causa della presenza di uve surmature, ma con il consueto rosso rubino non troppo carico a riempire il bicchiere. La complessità olfattiva arriva dal ribes e dalle note mentolate di Eucaliptus, sentori che vanno quindi dai piccoli frutti neri al balsamico per un ricchezza intrigante. In bocca l'acidità è ben presente, così come i tannini, facendo presupporre una buona evoluzione nei prossimi anni anche grazie alla persistenza in bocca.

In una parola: VALIDO

Prezzo suggerito in enoteca: 15 euro

Voto: 8/10

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2011 – Limpronta

Il passaggio in legno, a mio parere, offusca le sfaccettature di questo vino. Discorso difficile, il giudizio è meno netto di quanto si possa pensare ma succede quando le aspettative sono alte. Parliamo insomma di un ottimo vino, probabilmente però limitato nelle sue potenzialità da un ammorbidimento di forme e contrasti di cui non riesce a giovarsi. Si conferma il rosso rubino ma più intenso di quello dei cugini, al naso la vaniglia emerge soprattutto dopo un po' di ossigenazione, ma sono presenti anche l'Eucaliptus e la frutta rossa matura. Rimane molto equilibrato in bocca ma, appunto, sembra non esprimere completamente le proprie ricchezze.

In una parola: OFFUSCATO

Prezzo suggerito in enoteca: 25 euro

Voto: 7+/10

LA MALEDETTA

Come le punizioni che scendono a tradimento e si infilano sotto la traversa oggi inauguro un gesto degustativo assolutamente incongruo, che farà rizzare i capelli ai colleghi sommelier ma che fa parte della mia cultura popolare. Insomma degustati i tre Ruché di cui sopra sono rimasti degli avanzi nelle bottiglie, diciamo due parti de L'Impronta, una parte ciascuno per gli altri. Io il vino non lo butto, ma anche lasciare tre bottiglie aperte era un suicidio, quindi ho realizzato un blend casalingo davvero sorprendente. All'improvviso mi sono accorto di aver fatto gol: la freschezza del base, la complessità de Laccento e la consistenza de Limpronta hanno dato vita a un grandissimo Ruché. E me lo sono proprio goduto…

CORRIERE DELLA SERA ROMA – 13 OTTOBRE 2015

I principali produttori

Montalbera Soc.Agricola
Via Montalbera,1 14030
Castagnole Monferrato (AT)
tel.011 9433311
fax.011 9434289
montalbera@montalbera.it

Pio Cesare
Via Cesare Balbo,6
12051 - Alba (CN)
tel.0173 440386
fax.0173 363680
pocesare@piocesare.it

Prunotto
Corso Barolo, 14
12051 Alba (CN
tel.0173 280017
fax.0173 281167
prunotto@prunotto.it

AGR NEWS – 13 OTTOBRE 2015

Dieci anni di Montalbera e di Ruchè, il promettente futuro della giovane azienda sulle colline astigiane

Dieci anni di Montalbera e di Ruchè, il promettente futuro della giovane azienda sulle colline astigiane

L'azienda di Castagnole Monferrato compie dieci anni e festeggia inaugurando la nuova cantina. Porte aperte e degustazioni dal 18 al 25 ottobre.

Dieci anni di Montalbera. Dieci anni di passione per il vino e per il Ruchè, un vitigno che negli anni Settanta rischiava di scomparire e che oggi è conosciuto e amato in Italia e all'estero. L'azienda di Castagnole Monferrato è il principale interprete del Ruchè e ha fatto di questo autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'esportazione.

E proprio il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato gli ultimi anni, ha portato la Famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole Monferrato. L'intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all'affinamento, la barricaia e l'area dedicata all'accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti da tutto il mondo.

Commenta Franco Morando: “La nostra azienda si trova tra i comuni di Castagnole Monferrato, Grana e Montemagno, nel cuore della zona di produzione del Ruchè, immersa in un paesaggio che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi operativi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull’enoturismo per valorizzare sempre di più il Ruchè ma anche gli altri vitigni monferrini, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta.”

Montalbera nella settimana dal 18 al 25 ottobre apre le porte ai visitatori che potranno, su prenotazione, visitare in anteprima la nuova cantina e degustare il Ruchè Prima Decade 2013, un vino nato come etichetta celebrativa dei dieci anni dell’azienda. Per informazioni e prenotazioni: diecianni@montalbera.it | +39 011.9433311

SAVONANEWS.IT – 13 OTTOBRE 2015

Alassio, domenica torna "A Tavola in Barusso"

Il pranzo sarà servito sulla splendida passeggiata Ciccione

Domenica 18 ottobre 2015, dalle ore 12.30, in Borgo Barusso – Alassio, si svolgerà l'evento enogastronomico "…A Tavola in Barusso", organizzato dalle attività commerciali del Borgo con il supporto dell'Associazione "Alassio un Mare di Shopping" ed il patrocinio del Comune di Alassio.

Buon cibo e divertimento, musica dal vivo ed animazione e la straordinaria partecipazione del gruppo "Sbandieratori di Borgo Don Bosco" di Asti.

Il pranzo sarà servito sulla splendida Passeggiata Ciccione ove sarà allestita una tavolata da record lunga circa 200 metri!!!!!

Gli Chef del Borgo presenteranno: l'aperitivo del Borgo servito in spiaggia, piccoli moscardini accomodati con fagioli di Conio e il crostone al sesamo, raviolo di spinaci e ricotta di capra, crema di pomodoro fresco e scagli di parmigiano reggiano: selezione vacche rosse riserva 60 mesi, coppa di maialino da latte, cotto a bassa temperatura, purea di cavolfiore aromatizzata all'aglio rosso di Vessalico, salsa ai funghi porcini locali, il bacione della Riviera, inverno a Mosca - Vini: Azienda Agricola Montalbera - Acqua: S. Pellegrino e Panna naturale. Costo Euro 35,00 a persona

Apertura casse ore 11.00 – Info e prenotazioni presso le attività commerciali del Borgo oppure tel. Cell. 3494336330 – 3289137068 oppure via email a info@silvanagioielli.it

Il ricavato sarà destinato all'organizzazione di prossimi eventi.

NON PERDERE L'OCCASIONE DI ESSERE PARTE DELLA GRANDE TAVOLATA SUL MARE AFFACCIATA SUL GOLFO DELLA SPLENDIDA BAIA DEL SOLE!

In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà domenica 25 ottobre 2015

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Gambero Rosso 2016

VINI D'ITALIA – 16 OTTOBRE 2015

● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '14	🍷🍷 3*
● Ruché di Castagnole M.to Laccento '14	🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '12	🍷🍷 7
● L'Accento Passito	🍷🍷 4
● Ruché di Castagnole M.to Limpronta '13	🍷🍷 5
● Ruché di Castagnole M.to Prima Decade '13	🍷🍷 6
● Barbera d'Asti La Ribelle '14	🍷 2
● Grignolino d'Asti Grigné '14	🍷 2
⊙ Roseus Brut	🍷 2
● Ruché di Castagnole M.to Laccento '13	🍷🍷 3*
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '13	🍷🍷 3

Montalbera

VIA MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO [AT]
TEL. 0119433311
www.montalbera.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 400.000 bottiglie
ETTARI VITATI 162,00

L'azienda della famiglia Morando è ormai un punto di riferimento per la produzione di vini a base ruché (circa il 55% del Ruché di Castagnole Monferrato è prodotto dalla Montalbera) e grignolino (circa il 12% della produzione del Grignolino d'Asti). La politica di crescita tuttavia prosegue, tanto che oggi alle tenute di Castagnole Monferrato, costituita da 130 ettari vitati dedicati per la maggior parte al ruché, e di Castiglione Tinella, 15 ettari dedicati completamente alla produzione di Moscato, si è aggiunta quella di Castiglione Falletto, con 3 ettari di nebbiolo da Barolo. Sono ben due i Ruché di Castagnole Monferrato della Montalbera che raggiungono le nostre finali. La Tradizione '14 ha profumi intensi e varietali di rosa, liquirizia e frutta rossa fresca, un palato di buona struttura, equilibrato, ricco di frutto e dal lungo finale avvolgente, mentre Laccento '14 ha una trama tannica più marcata, è complesso e di notevole carattere. Ben realizzato il resto della produzione.

LA NUOVA PROVINCIA – 16 OTTOBRE 2015

CASTAGNOLE M.TO. PER DEDICARSI DI PIÙ ALL'ENOTURISMO

Montalbera, ampliata la cantina in occasione dei 10 anni dell'azienda

CASTAGNOLE MONFERRATO - Montalbera compie dieci anni. Decade di passione per il vino e per il Ruchè, vitigno che negli anni Settanta rischiava di scomparire e che oggi è conosciuto e amato in Italia e all'estero. E proprio il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato gli ultimi anni, ha portato la famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole. L'intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all'affinamento, barricaia ed area dedicata all'accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 metri quadrati che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, per accogliere enoturisti da tutto il mondo.

LA NUOVA CANTINA DELL'AZIENDA MONTALBERA CHE COMPIE DIECI ANNI

«La nostra azienda - commenta Franco Morando - si trova tra i comuni di Castagnole, Grana e Montemagno, nel cuore della zona del Ruchè. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull'enoturismo per valorizzare sempre di più tutti i vitigni monferrini, in primis Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta».

Montalbera nella settimana da domenica al 25 ottobre apre le porte ai visitatori che potranno, su prenotazione, visitare in anteprima la nuova cantina e degustare il Ruchè Prima Decade 2013, nato come etichetta celebrativa dei dieci anni dell'azienda.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA

LA STAMPA – 16 OTTOBRE 2015

A CASTAGNOLE MONFERRATO CULLA DEL RUCHÈ

Cantina Montalbera si amplia per un decennale da "leader"

Decennale da leader del Ruché. Montalbera festeggia dieci anni, fatti di passione per il vino ed in particolare per la più piccola Docg. Compleanno suggellato dal Ruchè Prima Decade 2013, un vino nato come etichetta per i dieci anni della cantina. L'azienda di Castagnole Monferrato oggi con oltre il 60% della produzione è il principale interprete di questo vino autoctono e ne ha fatto la propria icona e uno dei motori della sua crescita che ha portato la famiglia Morando ad ampliare la struttura. Sulla collina nel cuore della zona di produzione del Ruchè sono stati incrementati gli spazi sotterranei dedicati a stoccaggio e affinamento, per la barricaia e l'area dedicata all'accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto. Si sono aggiunti 800 metri quadrati che comprendono una sala degustazione e un wine shop.

Franco Morando

«La nuova cantina - commenta Franco Morando, alla guida della cantina sulle orme del nonno Enrico Riccardo - oltre ad un ampliamento funzionale, ci consentirà di lavorare sull'enoturismo e valorizzare sempre più Ruchè e gli altri vitigni, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta». Spazi che il pubblico su prenotazione potrà visitare da domenica e fino al 25 ottobre.

LUXGALLERY – 18 OTTOBRE 2015

Golosaria 2015, il programma
300 produttori, 50 incontri e molto altro ancora

Golosaria 2015, il programma
Al via domani, sabato 17 ottobre, Golosaria 2015, la decima edizione della kermesse voluta da Paolo Massobrio e Marco Gatti che darà voce a 300 tra i migliori produttori italiani di food&wine.

Come già anticipato, il programma sarà ricco e variegato. Accanto a un'esposizione permanente che avrà come protagonisti gli Artigiani del Gusto selezionati da Il Golosario 2016, suddivisi in prodotti gastronomici, vino e street food, MiCo ospiterà appuntamenti tematici davvero da non perdere ispirati numerosi temi emersi Expo Milano 2015.

Il calendario di Golosaria 2015 rispecchia dunque la volontà degli organizzatori di offrire al pubblico la possibilità di programmare la propria visita non solo per aree tematiche, ma anche per macro-argomenti.

Sabato 17 ottobre è dedicato alla Tradizione e Conservazione dei saperi, mentre domenica 18 il focus si concentra su Stagionalità, start-up, risposte allo spreco e recupero degli avanzi. Lunedì 19 il gran finale è al tempo stesso il fondamento da cui ripartire: la Risorsa dei territori. Trasversale a tutte le giornate il tema del Benessere a tavola.

Tra gli eventi in programma spicca sicuramente, lunedì 19 ottobre alle 11.00, la presentazione del Gatti-Massobrio, la guida ristoranti che quest'anno avrà 2060 locali recensiti.

Se l'esposizione permanete di Golosaria 2015 avrà come capisaldi Food, Wine e Cucine di Strada vi mostriamo ora il programma diviso per giornate. All'interno della Fiera troveranno spazio infatti diversi luoghi preposti ad ospitare dai talk ai corsi di cucina passando per le degustazioni guidate e le dimostrazioni.

Domenica 18 ottobre 2015
PAROLE & NUVOLE
• ore 14 | Toscanello grappa e Ruche passito Montalbera
• ore 15 | Toscanello caffè, Mastri Birrai Umbri e Wafer Babbi
• ore 16 | Toscanello Vaniglia, Molecola e patatine Patata d'Oreno
• ore 17 | Toscano Antica Tradizione, Lamole di Lamole e Strolghino Antica Corte Pallavicina
• ore 18 | Toscano Extravecchio, spumante Kettmeir e patatine Patata d'Oreno

EASYNEWS – 19 OTTOBRE 2015

300 produttori, 50 incontri e molto altro ancora

Al via domani, sabato 17 ottobre, Golosaria 2015, la decima edizione della kermesse voluta da Paolo Massobrio e Marco Gatti che darà voce a 300 tra i migliori produttori italiani di food&wine.

Come già anticipato, il programma sarà ricco e variegato. Accanto a un'esposizione permanente che avrà come protagonisti gli Artigiani del Gusto selezionati da Il Golosario 2016, suddivisi in prodotti gastronomici, vino e street food, MiCo ospiterà appuntamenti tematici davvero da non perdere ispirati numerosi temi emersi Expo Milano 2015.

Il calendario di Golosaria 2015 rispecchia dunque la volontà degli organizzatori di offrire al pubblico la possibilità di programmare la propria visita non solo per aree tematiche, ma anche per macro-argomenti.

Sabato 17 ottobre è dedicato alla Tradizione e Conservazione dei saperi, mentre domenica 18 il focus si concentra su Stagionalità, start-up, risposte allo spreco e recupero degli avanzi. Lunedì 19 il gran finale è al tempo stesso il fondamento da cui ripartire: la Risorsa dei territori. Trasversale a tutte le giornate il tema del Benessere a tavola.

Tra gli eventi in programma spicca sicuramente, lunedì 19 ottobre alle 11.00, la presentazione del Gatti-Massobrio, la guida ristoranti che quest'anno avrà 2060 locali recensiti.

Se l'esposizione permanete di Golosaria 2015 avrà come capisaldi Food, Wine e Cucine di Strada vi mostriamo ora il programma diviso per giornate. All'interno della Fiera troveranno spazio infatti diversi luoghi preposti ad ospitare dai talk ai corsi di cucina passando per le degustazioni guidate e le dimostrazioni.

Domenica 18 ottobre 2015

AGORÀ

• ore 11 | Il Wine bar italiano, carta da visita di un territorio

• ore 11.30 | I 21 Campioni del vino d'Italia. Omaggio a Jean Valenti

a seguire: I Top Hundred 2015: proclamazione dei 100 migliori vini d'Italia

• ore 16 | Riconoscimento ai Protagonisti del Golosario 2016

a seguire: Contest PizzaUp: tradizione, attualità, futuro

SHOW COOKING

• ore 11 | Fusion a casa mia

Elaborazione e interpretazione del pesce in chiave moderna, anche attraverso l'attualizzazione di ricette tradizionali

con: Denis Pedron (Langosteria 10 di Milano)

• ore 12.30 | Golosariamaki

Costruzione di un futomaki d'autore in tempura con i prodotti di Golosaria

con: Francesco Liguori (chef de Il Parco dei Principi – Giulianova Lido (Te)

• ore 14 | La cucina dell'olio: l'innovazione

"Il pane carasau si veste di nero": il rinnovamento della cucina isolana

• ore 15.30 | Di tutta l'erba un pesce

Le erbe spontanee dei nostri prati incontrano in cucina il pesce giusto in un progetto degli Exploratori della domenica e di Chef e cultura

con: Stefania Barni (zia Ste) di www.exploratoridelladomenica.it e Giorgio Cabella di www.chefecultura.it

• ore 17 | Milano 2016: la modernità del panettone

Il panettone rivisto in chiave moderna e provocatoria all'interno della cucina di uno chef creativo

con: Roberto Conti (Trussardi alla Scala – Milano)

• ore 18.15 | Chitarra e pecorino: sinfonie d'Abruzzo

la "carratura" e le altre tecniche della cucina tradizionale abruzzese

con: Giorgia e Roberto Babbo (chef de Il Capestrano – Milano)

LAB

• ore 11 | Mostarde: Mantova incontra Cremona

Partecipa: Leccornie Doc

• ore 12.30 | Prosciutto cotto: qualità e valori nutrizionali

Partecipa: Prosciutto Cotto San Marino con nutrizionista

• ore 14 | Menta, l'erba per tutte le ore

Partecipa: Essenzialmenta

• ore 16.30 | Pane, luppolo e cioccolata

Partecipa: Piazza dei Mestieri

• ore 18 | L'arte della pasticceria salata e della birra cruda

Partecipano: Pasticceria Molineris e Birrificio San Michele

• ore 19 | Panettone e focaccia: canditi e grani antichi

Partecipano: Pasticceria Pepe e Pasticceria Tabiano

MASTER

• ore 11 | Tecniche di Pasticceria Vegana

con pasticceri Francesca e Rolando Morandin – in collaborazione con Petra Molino Quaglia

• ore 15 | La pasta fresca, connubio tra tradizione ed innovazione con un pizzico di scientificità

con lo chef Marco Valletta in collaborazione con Petra Molino Quaglia

• ore 16.30 | Riconoscere l'olio EVO di qualità

con Giovanni Abbo della Corporazione dei Mastri Oleari

• ore 18.30 | La "cucina economica": ricette professionali per non sprecare

con lo chef Alessio Bottin della Food Boutique Alessio Bottin di San Giovanni Lupatoto (Vr) in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano

TERRAZZA GRILL ACADEMY

• ore 11 | I Panificati in Griglia – Pizza, Pane e Grissini

Grill Master: Marco Agostini

ore 15 | Il Churrasco – La Picanha e gli altri tagli tipici del barbecue brasiliano

Grill Master: Gianfranco Lo Cascio

ore 17 | L'arte dell'Affumicazione – Lo Standing RibRoast

Grill Master: Gianfranco Lo Cascio

WINE TASTING

• ore 13.30 | I Terroir del Metodo Classico

L'influenza dell'ambiente sul metodo classico: dalle uve ai lieviti

Partecipano: Ferrari, Ca' del Bosco, Bisson, Librandi

• ore 15 | Bianchi senza età

Quando il vino bianco non teme l'invecchiamento

Partecipano: Felluga, Marisa Cuomo, Antonio Pulcini Casal Pilozzo, Les Cretes, Cantina San Michele Appiano

• ore 18 | 41° parallelo (e dintorni)

Grandi rossi sull’asse sangiovese, montepulciano, primitivo, cannonau, aglianico

Partecipano: Dettori, Masciarelli, Lungarotti, Fino, Cantine del Notaio

PAROLE & NUVOLE

• ore 14 | Toscanello grappa e Ruche passito Montalbera

• ore 15 | Toscanello caffè, Mastri Birrai Umbri e Wafer Babbi

• ore 16 | Toscanello Vaniglia, Molecola e patatine Patata d’Oreno

• ore 17 | Toscano Antica Tradizione, Lamole di Lamole e Strolghino Antica Corte Pallavicina

• ore 18 | Toscano Extravecchio, spumante Kettmeir e patatine Patata d’Oreno

Bereilvino

BERE IL VINO.IT – 19 OTTOBRE 2015

Cantina Montalbera
Montalbera compie dieci anni e festeggia inaugurando la nuova cantina

Dieci anni di Montalbera. Dieci anni di passione per il vino e per il Ruchè, un vitigno che negli anni Settanta rischiava di scomparire e che oggi è conosciuto e amato in Italia e all'estero. L'azienda di Castagnole Monferrato è il principale interprete del Ruchè e ha fatto di questo autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'esportazione.

E proprio il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato gli ultimi anni, ha portato la Famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole Monferrato. L'intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all'affinamento, la barricaia e l'area dedicata all'accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti da tutto il mondo.

Commenta Franco Morando: "La nostra azienda si trova tra i comuni di Castagnole Monferrato, Grana e Montemagno, nel cuore della zona di produzione del Ruchè, immersa in un paesaggio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi operativi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull'enoturismo

per valorizzare sempre di più il Ruchè ma anche gli altri vitigni monferrini, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta."

Montalbera nella settimana dal 18 al 25 ottobre apre le porte ai visitatori che potranno, su prenotazione, visitare in anteprima la nuova cantina e degustare il Ruchè Prima Decade 2013, un vino nato come etichetta celebrativa dei dieci.

CORRIERE DEL VINO.IT – 21 OTTOBRE 2015

Il Ruché e Montalbera, una passione che dura nel tempo e che da oggi ha una nuova cantina

Dal 18 al 25 ottobre porte aperte e degustazioni in casa Montalbera, l'azienda di Castagnole Monferrato

Dal 18 al 25 ottobre porte aperte e degustazioni in casa Montalbera, l'azienda di Castagnole Monferrato che ha fatto della riscoperta del Ruché la sua passione (pur producendo anche altri vini) ha deciso di festeggiare così i dieci anni di attività e la nuova cantina.

Montalbera ha fatto di questo antico vitigno autoctono dalle origine misteriose, che negli anni settanta stava per scomparire, la propria religione e uno dei motori della sua crescita. Scelta che ha pagato, anche in termini di vendite e giro d'affari, tanto che la famiglia Morando ha potuto veder riconosciuti i propri sforzi fino al punto da necessitare di un ampliamento della struttura esistente di circa 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop.

L'allargamento, oltre all'area dell'accoglienza, interessa inoltre gli spazi sotterranei per lo stoccaggio e l'affinamento e la barricaia. Non manca il focus sul fascino dei luoghi, con una struttura concepita per poter ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento.

“Siamo nel cuore della zona di produzione del Ruchè, - ha commentato Franco Morando - una zona immersa in un paesaggio che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi operativi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull’enoturismo per valorizzare sempre di più il Ruchè ma anche gli altri vitigni monferrini, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta”.

Previa prenotazione, gli appassionati hanno quindi una settimana a disposizione per visitare i nuovi spazi della cantina e degustare il Ruchè Prima Decade 2013, vino nato per celebrare i dieci anni dell’azienda.

L’amore dell’azienda per il “Principe Rosso del Monferrato”, è così totalizzante che Montalbera ha messo in campo risorse e finanziamenti per arrivare, con successo, alla certificazione genetica tramite il DNA. Una “Patente genetica del Ruchè”, realizzata tramite uno studio scientifico del laboratorio Bioaesis srl di Ancona, mirata a sfruttare il DNA come un “barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini”.

Ultimamente abbiamo assaggiato tre espressione di Ruché dell’azienda Montalebra, ve ne forniamo una breve descrizione.

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2013 – La Tradizione

Un naso inizialmente non perfetto a causa di qualche nota di riduzione, che poi si apre e manifesta la sua forza in frutti rossi e fiori, in particolare prugna e rosa, ma anche una speziatura interessante con note di noce moscata. Il rosso rubino espresso dall’uva mostra qualche riflesso aranciato, prospettando un’evoluzione da scoprire ma senza aspettare troppo. Netto in bocca, con una buon acidità e una media struttura.

Voto: CCC

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2013 - Laccento

Tornano anche qui i riflessi aranciati, possibili anche a causa della presenza di uve surmature, ma con il consueto rosso rubino non troppo carico a riempire il bicchiere. La complessità olfattiva arriva dal ribes e dalle note mentolate di eucaliptus, sentori che vanno quindi dai piccoli frutti neri

al balsamico per un ricchezza intrigante. In bocca l'acidità è ben presente, così come i tannini, facendo presupporre una buona evoluzione nei prossimi anni anche grazie alla persistenza in bocca.

Voto:

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2011 - Limpronta

Il passaggio in legno, a mio parere, offusca le sfaccettature di questo vino. Discorso difficile, il giudizio è meno netto di quanto si possa pensare ma succede quando le aspettative sono alte. Parliamo insomma di un ottimo vino, probabilmente però limitato nelle sue potenzialità da un ammorbidimento di forme e contrasti di cui non riesce a giovarsi. Si conferma il rosso rubino ma più intenso di quello dei cugini, al naso la vaniglia emerge soprattutto dopo un po' di ossigenazione, ma sono presenti anche l'Eucaliptus e la frutta rossa matura. Rimane molto equilibrato in bocca ma, appunto, sembra non esprimere completamente le proprie ricchezze.

Voto:

Fabio Ciarla

ITALIA A TAVOLA – 27 OTTOBRE 2015

Montalbera festeggia i suoi 10 anni con l'inaugurazione della nuova cantina

L’azienda di Castagnole Monferrato (At) ha celebrato i dieci anni di attività inaugurando la nuova cantina. Uno spazio rinnovato con l’aggiunta di 800 mq comprendenti anche una sala degustazione e un wine shop

Dieci anni di Montalbera. Dieci anni di passione per il vino e per il Ruchè, un vitigno che negli anni Settanta rischiava di scomparire e che oggi è conosciuto e amato in Italia e all’estero. L’azienda di Castagnole Monferrato (At) è il principale interprete del Ruchè e ha fatto di questo autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull’esportazione. E proprio il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato gli ultimi anni, ha portato la Famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole Monferrato.

L’intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all’affinamento, la barricaia e l’area dedicata all’accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti da tutto il mondo.

«La nostra azienda - commenta Franco Morando - si trova tra i comuni di Castagnole Monferrato, Grana e Montemagno, nel cuore della zona di produzione del Ruchè, immersa in un paesaggio che

l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi operativi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull’enoturismo per valorizzare sempre di più il Ruchè ma anche gli altri vitigni monferrini, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta».

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VINIBUONI D'ITALIA

VINIBUONI D'ITALIA 2016 – 28 OTTOBRE 2015

MONTALBERA

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole
Monferrato (AT)
Tel. 011 9433311
Fax 011 9434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Montalbera è il prestigioso marchio che individua tre unità: la prima a Castagnole Monferrato, di centoquarantacinque ettari in un unico appezzamento, affermata per la produzione del Ruchè; la seconda a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite di famiglia Enrico Riccardo, di quindici ettari, vocata a Moscato d'Asti; l'ultima, di tre ettari, in Castiglione Falletto per la produzione di Barolo. Il Ruchè Laccento sfodera rose bulgare e patchouli con bocca corrispondente, fresca, vivida e dinamica. La Barbera Lequilibrio ha mirtilli, frutti di bosco, cioccolato, menta, eucalipto e un uso sapiente del legno. Morbida nei tannini levigati, ha buona freschezza e sapidità.

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014	★★★★	€ 14-16
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013	★★★★	€ 13-15
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2013	★★★★	€ 30-32
Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2014	★★★	€ 8-10
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2014	★★★	€ 11-13

Bottiglie: 525.000 Vitigni: Ruchè, Grignolino, Barbera, Moscato, Nebbiolo

Gold Bottle Award

GOLD BOTTLE AWARD – OTTOBRE 2015

Ruchè Limpronta 2010 Best Single Grape Wine

MONTALBERA

Proprietà Famiglia Morando

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

menù à porter
Edizione speciale Langhe 2015

MENÙ À PORTER EDIZIONE 2015 – 29 OTTOBRE 2015

MONTALBERA, LACCENTO SUL FUTURO DEL PIEMONTE

dal nostro corrispondente Corrado Laronga

All'interno delle Cantine Montalbera si celebra ogni giorno uno dei più grandiosi spettacoli dei nostri tempi: la fusione tra un sapere antico fatto di mani colorate d'uva e sensazioni di legno di Francia e le dinamiche di un'azienda moderna che della tradizione vuole esaltare ogni singola sfumatura. In esclusiva per Menù a Porter, Montalbera ha aperto le porte della sua nuova Cantina dopo tre anni di lavori che hanno aggiunto circa 700mq, tutti interrati, alla struttura originaria. Con l'occasione abbiamo parlato con il patron dell'azienda, Franco Morando, che ci ha fatto visitare i nuovi locali.

Franco, quando apriranno al pubblico le nuove Cantine?
Dal 18 al 25 ottobre ci sarà l'inaugurazione. Il 23 ottobre si terrà una degustazione tecnica per operatori del settore presieduta da Luca Martini, il miglior Sommeiller al mondo, mentre il 24 ottobre Luca Maroni, che ha recentemente insignito il Ruché Laccento con il premio di Migliore Vino Rosso italiano per l'Annuario 2015 de "I migliori vini italiani", organizzerà una degustazione e una verticale di soli Ruchè Laccento.

Cosa cambia rispetto a prima?
In tre anni di lavoro le cantine sono state rivisitate completamente e ampliate di circa 700mq in gallerie sotterranee quindi senza stravolgere lo splendido skyline circostante che, come sapete, essendo patrimonio dell'UNESCO è sottoposto a vincoli e controlli molto rigidi.

Parlaci del tuo Ruchè. Cosa lo rende così speciale?
Il Ruchè La Tradizione, per altro certificato VEGANO, esprime il massimo concetto del vino-frutto, con un bouquet di petali di rosa, albicocca, cannella e un tappeto di spezie. È un vino potente, di grande struttura e al tempo stesso elegante e piacevole alla beva. Il Ruchè Limpronta invece, una selezione di famiglia, affina per circa 10/14 mesi in legni di Allier francese la cui delicatezza conferisce un'eleganza e una setosità unica rispetto a legni più aggressivi. Il Ruchè Laccento infine, che è quello che è stato nominato miglior vino rosso italiano, è stato pensato per esaltare al massimo le potenzialità del vitigno da cui proviene. Per esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche e gustative, viene sottoposto a una sovramaturazione in vigna e poi ad un appassimento su graticci già muffati, solo per il 5% delle uve. Questo processo dona un residuo zuccherino più elevato e una piacevolezza di beva più interessante. I profumi da semi aromatici si affievoliscono dando vita a sentori di confettura in sovramaturazione in mirtillo, pepe nero e aromi tipici del Ruchè.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

RUCHÈ D.O.C.G LA TRADIZIONE

VINO VEGANO

Wine Tasting: Via Montalbera 1, Castagnole Monferrato (At)
visite@montalbera.it - www.montalbera.it

Visita le nostre nuove cantine - *Visit our new cellars*

Montalbera, putting LACCENTO on the future

In the Montalbera wine cellars one of the most fascinating spectacles of our times comes to life every day: time-honoured knowledge, grape-stained hands and the aroma of French wood perfectly fuse with the dynamics of a modern business that still wants to exalt every nuance of tradition. Exclusively for Menu a Porter, Montalbera opened the doors of their new wine cellars, following a three-years restoration that added about 700 square meters to the original cellar plan. We took the opportunity to speak to the company's patron, Franco Morando, who took us for a tour of the cellars.

Franco, when will the new wine cellars open their doors to the public?
The official opening will take place from 18 to 25 October. On October 23 a technical wine tasting reserved to wine sector operators will be preseded by Luca Martini, the wold's best Sommeilier. On October 24 Luca Maroni, who recently awarded Ruchè Laccento Best Italian Red Wine for the "Best Italian Wines" 2015 yearbook, will organize a wine tasting event and a vertical wine tasting session just for Ruchè Laccento

What has changed ?
In three years of work the cellars have been completely revisited and expanded by about 700 square meters in underground galleries, taking care not to damage the wonderful surrounding skyline: as you very well know it's an UNESCO heritage site, and the controls are quite stringent.

Let's talk about your Ruchè. What makes it special?
Ruchè La Tradizione, certified VEGAN, is the fullest expression of the fruit-wine concept, with a rose petals,apricot and cinnamon developing spicy notes over time. It's a powerful wine, full bodied and yet elegant and pleasant to drink. Ruchè Limpronta is a family selection, aged for about 10-14 months in barrels made of French Alliers Oak; a wood giving the wine its characteristic, unique elegance and silkiness. Ruchè Laccento, lastly, was named Italy's Best Red Wine and fully brings out the potential of the vine. To enhance its taste and organoleptic properties, part of the grapes are harvested in overripe directly in the vineyard and part (about 5%) ahead of optimum ripeness then dried on mats in thermo-sterilized rooms. The process gives the wine a higher residual sugar content and an interesting pleasantness of taste, where aromatic seeds give way to hints of jam, wild berries, black pepper and typical Ruchè aromas.

WINE NEWS – 2 NOVEMBRE 2015

Sono 218 le etichette sopra i 90/99 dell'"Annuario Dei Migliori Vini Italiani" 2016 di Luca Maroni: tra le aziende, al top Barbanera - Duca di Saragnano a quota 11, seguita a 7 dal Gruppo Provinco e a 4 da Ariola, Masseria Frattasi e Velenosi

Luca Maroni: ecco i vini migliori d'Italia ...Il Vecciano 2013 di Barbanera - Duca di Saragnano, il Ben Ryé Passito di Pantelleria 2013 di Donnafugata, l'Edizione Cinque Autoctoni di Farnese, il Montepulciano d'Abruzzo Janù 2012 di Jasci & Marchesani, il Tebano Bianco 2014 di Monteccapone e l'Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurasini Cru 2012 di NatiV: ecco i migliori vini, capaci di guadagnare il punteggio di 99/99, dall'"Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2016 di Luca Maroni. Tra le aziende, spiccano le 11 etichette che hanno raggiunto o superato i 90/99 della toscana Barbanera - Duca di Saragnano, seguita dalle 7 del gruppo Provinco, mentre a quota 4 ci sono l'emiliana Ariola, la campana Masseria Frattasi e la marchigiana Velenosi, per un totale di 218 etichette sopra i 90/99, tra cui 16 vini bianchi, 21 vini dolci, 21 rosati, 93 vini rossi e 67 spumanti.
Info: www.lucamaroni.it

Vini Rossi

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014 Montalbera - Terra del Ruché
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013 Montalbera - Terra del Ruché

WINE NEWS – 2 NOVEMBRE 2015

La stagione delle guide e dei premi volge al termine, ma i primi verdetti sono arrivati già in estate, con le 465 “Corone” della guida “Vinibuoni D’italia” 2016 by Touring Editore: al top Piemonte e Toscana con 59 vini premiati

La guida “ViniBuoni d’Italia” 2016Il Piemonte e la Toscana, con 59 vini premiati, guidano il podio, segue il Friuli Venezia Giulia (compresa l’Istria) con 40, sul terzo gradino il Veneto, con 36. Exploit della Campania, al quarto posto, con 30 vini premiati. Sono i verdetti, svelati già in estate, delle “Corone” della guida “ViniBuoni d’Italia” 2016, edita da Touring Editore, e curata da Mario Busso e Luigi Cremona che, come succede ormai da qualche anno a questa parte, hanno aperto con largo anticipo la lunga stagione delle guide e dei premi, ormai al suo tratto finale, in attesa della presentazione della “Guida Vitae 2016” dell’Ais - Associazione Italiana Sommelier, di scena il 13 novembre, e dell’“Annuario dei Migliori Vini Italiani” 2016 di Luca Maroni.

La pubblicazione, totalmente focalizzata sui vitigni autoctoni e/o tradizionali, ha promosso a pieni voti 465 etichette (erano 420 nella scorsa edizione), insignite del simbolo dell’eccellenza di “ViniBuoni d’Italia”, le “Corone”. Nella speciale classifica dedicata ai “Metodo Classico” italiani, denominata “Perlage”, prevalgono i Franciacorta con 15 “Corone”, segue il Trentodoc con 8.

Info: www.vinibuoni.it

Piemonte

Montalbera, Barbera d’Asti Docg Lequilibrio 2013

Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Italia a Tavola.net

ITALIA A TAVOLA – 4 NOVEMBRE 2015

Dieci anni di Montalbera
Tra passione, orgoglio e competenza

Montalbera festeggia il decennale dalla sua nascita con un ampliamento degli spazi funzionali della cantina: al corpo originario si sono aggiunti 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop

Immersa nei vigneti sulla collina di Castagnole Monferrato (At), l'azienda Montalbera si affaccia su un anfiteatro naturale, 140 ettari accorpati in un solo appezzamento nella zona di produzione del Ruché di cui l'azienda è il principale interprete. Una storia abbastanza recente: proprietari terrieri da 6 generazioni ma solo nel 1980 nasce con nonno Riccardo il primo nucleo di tre ettari. L'azienda oggi è guidata da Franco Montalbera, 130 ettari di proprietà di cui 82 riservati al Ruché del Monferrato, i rimanenti a Barbera d'Asti, Grignolino, Chardonnay, Viogner, Sauvignon blanc. Ultima acquisizione due ettari nella zona del Barolo (Serralunga d'Alba e La Morra) di cui il primo vino l'annata 2008. In totale 700mila bottiglie articolate in 14 etichette, di cui cinque di Ruchè e 400mila bottiglie.

Passione, orgoglio, studio e competenza, interpretazione della qualità enologica in chiave moderna, non dimenticando la tradizione, con utilizzo delle nuove tecnologie sono i fondamenti su cui appoggia la filosofia di Franco Morando e la personalità dei suoi vini. Il decennale viene festeggiato con un importante ampliamento degli spazi funzionali della cantina. L'intervento ha interessato i sotterranei dedicati allo stoccaggio e all'affinamento, la barricaia e l'area dedicata all'accoglienza ambientata in una suggestiva struttura. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che

comprendono anche una moderna sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti da tutto il mondo.

Non poteva mancare la degustazione, un momento speciale condotto da Luca Maroni, sensorialista, editore dell'Annuario dei migliori vini italiani, dedicato alle anteprime delle nuove annate del Ruché, vitigno semi-aromatico, originario dell'area collinare di Castagnole Monferrato, a nord-est di Asti. Fu Don Giacomo Cauda, parroco del paese, l'autore del suo recupero alla fine degli anni Settanta curandone personalmente la coltivazione e il processo di vinificazione in purezza.

Il suo nome e la sua origine sono avvolti nel mistero e le notizie storiche si accavallano alla leggenda: probabilmente è un vitigno importato nel XVIII secolo dalla Borgogna dai monaci che lo impiantarono vicino al convento di San Rocco di Castagnole Monferrato; altre teorie sostengono che il nome Ruché derivi da rocche, ossia le posizioni collinari più in alte dove viene coltivato. Da recenti studi e da attente analisi del vitigno e delle sue caratteristiche sembra che il Ruché provenga da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Oggi la ristretta zona di produzione comprende oltre a Castagnole Monferrato, i comuni di Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Ha ottenuto la Denominazione d'origine controllata nell'ottobre del 1987 mentre nell'ottobre del 2010, la "Garantita". Ammette un'aggiunta del 10% di uve Barbera e/o Brachetto. A tutela e valorizzazione della tipicità del vitigno l'azienda Montalbera ha ottenuto la "Patente genetica del Ruché", uno studio scientifico svolto dal laboratorio Bioaesis di Ancona, mirato a "utilizzare il dna come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini". Lo studio ha dimostrato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nel database.

Tutti i Ruché Montalbera vengono prodotti con 100% di uve provenienti dal vitigno stesso. Ruché Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2014: certificato vegano, vino ottenuto senza sostanze di origine animale. Rosso rubino brillante, già al naso il frutto e il floreale sono in equilibrio. In bocca si presenta ricco, profumato, morbido, armonioso, riprende il frutto dell'uva, il lampone. Una lavorazione tradizionale. Molto bevibile.

Ruché Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014: il fiore all'occhiello dell'azienda. Deve compiere alcuni mesi di invecchiamento in bottiglia. Per cinque anni consecutivi considerato il miglior vino rosso italiano. Uno studio importante, deriva da una selezione viticola delle uve migliori provenienti dai vigneti meglio esposti, un blend con una piccola parte di uve appassite.

Rubino intenso, molto persistente, integro, floreale. In bocca la trama tannica gli conferisce una piacevolezza immediata, perfetto in tutti i suoi aspetti, incantevole la rosa, quasi una cipria.

Ruché Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2013: maturato 14 mesi in legno in barrique a bassa tostatura di rovere francese di secondo e terzo passaggio e stemperata in acciaio per non coprire la forza aromatica del vitigno. Singolare personalità, grande speziatura, cardamomo evidente, emerge la vaniglia.

Ruché Castagnole Monferrato Docg Prima decade 2013: un vino nato come etichetta celebrativa dei dieci anni dell'azienda. Solo 3.733 bottiglie ottenute dalla selezione in vendemmia delle migliori uve dei vigneti meglio esposti dell'azienda, confezionate in una bottiglia bordolese. Un blend di vino invecchiato in botte grande, tonneau e barrique. Austero, grande ricchezza estrattiva, corposo, il legno si inserisce bene, il frutto e la spezia rimangono molto presenti.

VINIBUONI.IT – NOVEMBRE 2015

Tre le aziende partner del premio “Michele D’Innella”

Durante la presentazione della guida alla stampa e contemporaneamente alla premiazione dei vini della Corona, verranno premiati tre importanti firme del giornalismo di settore italiano. Riceveranno il Premio Michele D’Innella i giornalisti Davide Rampello, Fabio Piccoli, Alberto Lupini e Alessandro Regoli. Partner del premio le aziende La Viarte, Tenuta Carretta, Montalbera e il Consorzio di Tutela del Soave.

Montalbera

L’azienda Agricola Montalbera nasce all’inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l’acquisizione di terreni confinanti e l’impianto diretto di nuovi vigneti. Oggi l’azienda, con una produzione incentrata principalmente su Ruchè e Barbera, è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma

circolare, a corpo unico, in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità e ha fatto di questo autoctono la sua icona. Per questo l'azienda ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalla origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terroir ed espressione. Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioaesis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per determinare la tracciabilità genetica del vitigno. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. L'identità del Ruchè è stata dunque tracciata e analizzata, collocando il vitigno nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana.

Un’altra delle particolarità di Montalbera è quella di essere una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. La radici della famiglia Morando sono a Castiglione Tinella, luogo di origine del capostipite Enrico Riccardo Morando. E proprio a Castiglione Tinella si trovano i circa 15 ettari di vigneti impiantati a Moscato d’Asti di proprietà della famiglia. Ed è da questi vigneti che Montalbera produce il Moscato d’Asti DOCG San Carlo che prende il nome dall’antica chiesetta di San Carlo che si trova a pochi metri dalla casa natale del capostipite.

Il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato l’azienda negli ultimi anni, ha portato la Famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale del brand Montalbera, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole Monferrato. L’intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all’affinamento, la barricaia e l’area dedicata all’accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti da tutto il mondo.

Nei giorni feriali il wine shop e lo spazio accoglienza sono aperti dalle ore 9.00 alle ore 17.00 e nei giorni festivi dalle ore 9.00 all ore 18.00. La cantina è visitabile su prenotazione e con diverse formule di visita disponibili sul sito montalbera.it.

Dati cantina

Proprietà: Famiglia Morando

Enologi: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

Superficie: 175 ettari

Produzione: 650.000 bottiglie annue

VINIBUONI.IT – NOVEMBRE 2015

Omaggio a Michele D'Innella – Merano 2015

Riceveranno il Premio Michele D'Innella i giornalisti Davide Rampello, Fabio Piccoli e Alberto Lupini. Partner del premio le aziende La Viarte, Tenuta Carretta e Montalbera

Durante la presentazione della guida alla stampa e contemporaneamente alla premiazione dei vini della Corona, verranno premiati tre importanti firme del giornalismo di settore italiano. Riceveranno il Premio Michele D'Innella i giornalisti Davide Rampello, Fabio Piccoli e Alberto Lupini. Partner del premio le aziende La Viarte, Tenuta Carretta e Montalbera.

• A Davide Rampello in collaborazione con l'azienda La Viarte

La Viarte, in friulano 'primavera', è una delle più prestigiose realtà vitivinicole dei Colli Orientali del Friuli. Il vigneto di ventisette ettari, gestito con grande passione e cura, è il fiore all'occhiello

della cantina impegnata con ben otto varietà autoctone, tra cui il prezioso Schioppettino, la vera anima del piccolo comune di Prepotto dove ha sede l'azienda.

Ogni bottiglia è un gioiello di valore che racchiude la forza del territorio; è l'espressione poetica di vini che racchiudono al loro interno un'anima sincera e schietta, frutto di passione e di professionalità. Qui la qualità si fa emozione, purezza di armonie che si esprimono al palato attraverso la forza di un perfetto equilibrio. La Viarte fonde nei suoi vini vigna e persone; incontro di tradizione e nuove idee; complessità ed eleganza; corrispondenza ai vitigni e grande finezza.

Titolare dell'azienda è Alberto Piovan che nel farsi partner del premio Michele D'Innella, sottolinea la sua collaborazione: "Ho aderito volentieri all'iniziativa della guida Vinibuoni d'Italia, perché credo che le collane Touring dedicate ai vini, alla gastronomia e all'enoturismo ideate dal compianto direttore Michele D'Innella con la sua capacità di saper comunicare questi argomenti con acutezza e originale senso critico, in un panorama di sostanziale conformismo, abbiano contribuito alla crescita culturale dell'intero settore. Davide Rampello a cui l'azienda ha il piacere di consegnare a Merano il premio intitolato al Direttore si colloca in un percorso di originalità che disegna con immediatezza i mille paesi e paesaggi, noti e meno noti, che fanno dell'Italia un universo enologico e gastronomico di importanza inestimabile tutto da scoprire. Ho aderito come azienda per raccontare con esso il bellissimo territorio che mi ospita, i Colli Orientali, e promuovere i grandi vini che ci regala."

• Ad Alberto Lupini in collaborazione con l'azienda Montalbera

L’azienda agricola Montalbera sorge in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. La cantina è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall’argilloso al calcareo. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell’autoctono Ruchè. E grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall’acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all’appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

“Montalbera è particolarmente vicina all’approccio della guida Vinibuoni d’Italia, in primis per la grande attenzione ai vitigni autoctoni. La nostra azienda ha investito e continua ad investire nel Ruchè, varietà autoctona monferrina di cui Montalbera è tra i principali interpreti. Quando si parla di autoctoni, conosciamo bene l’importanza della comunicazione e per questo non possiamo che apprezzare il lavoro svolto dal curatore della guida, Mario Busso, e dai suoi collaboratori” – dichiara Franco Morando. Quest’anno,con la guida Vinibuoni d’Italia, premiamo con grande piacere un giornalista, Alberto Lupini, che dirige una delle testate più rilevanti per il mondo HORECA e un portale che è un vero e proprio punto di riferimento per l’intero comparto

enogastronomico. Siamo onorati di consegnare questo premio e di farlo in un contesto d'eccezione come quello del Merano WineFestival, in un anno per noi di grande importanza: Montalbera compie infatti dieci anni e proprio in queste settimane abbiamo ultimato i lavori della nuova cantina, lavori che hanno portato ad un ampliamento di 600 mq rispetto alla struttura precedente. Un traguardo ambizioso che mira a posizionare la nostra azienda e, più in generale, le terre del Ruché, tra i riferimenti dell'enoturismo piemontese, nel cuore di un paesaggio che è patrimonio dell'Unesco.

• A Fabio Piccoli in collaborazione con Tenuta Carretta

Tenuta Carretta è la più antica delle aziende piemontesi: il 28 novembre 1467, con atto pubblico, Andrea Damiano consignore di Piobesi dà e concede a coltivare a mezzadria le sue vigne "in loco dicto ad Carretam". È un documento di fondamentale importanza storica: attesta l'esistenza della Tenuta e al tempo stesso la qualità di un vigneto, quello del Podio appunto, che – oggi come allora domina i vigneti circostanti, tutti di proprietà. I vigneti che fanno parte di Tenuta Carretta sono parte del distretto viticolo Langhe-Roero e Monferrato, riconosciuto nel 2014 dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità, e si estendono oggi su 65 ettari. La parte più rilevante, 35 ettari, è rappresentata da un unico appezzamento che si estende ad anfiteatro tutto intorno alla cantina. Ma i vigneti di proprietà comprendono anche un appezzamento di 2,6 ettari a Barolo, nella prestigiosa collina di Cannubi: da qui trae origine l'uva nebbiolo destinata alla produzione dei celebri Barolo Cannubi e Barolo Cannubi Riserva e altri vigneti a Treiso (per il Barbaresco) e ad Alba (per

Nebbiolo d'Alba e Dolcetto d'Alba). Dal 1985 l'azienda è proprietà della famiglia Miroglio, di Alba, fondatrice e proprietaria dell'omonimo gruppo industriale tessile.

Giovanni Minetti dal 2014 è l'AD del gruppo Terre Miroglio, che a Tenuta Carretta associa anche l'azienda Malgrà (di Mombaruzzo, nel Monferrato astigiano) e la Edoardo Miroglio Winery, di Elenovo (Bulgaria).

Minetti spiega che: "Tenuta Carretta crede da sempre nei vitigni autoctoni: i nostri vigneti sono di Nebbiolo, Arneis, Favorita, Dolcetto e Barbera, e questo ci avvicina a Vinibuoni sin dalle prime edizioni. Il successo delle aziende vitivinicole – e non solo di quelle piemontesi – è destinato a crescere se sapranno investire nella comunicazione e nell'ospitalità legata al turismo specializzato. A livello aziendale tutti i produttori hanno dovuto investire prima nei vigneti e in cantina, per ricordarci che il vino è un prodotto vivo, che ha bisogno di salvaguardia della propria naturalità come ha bisogno di igiene e di pulizia. Ora, come produttori, dobbiamo far sapere al mercato in che cosa consiste la nostra specificità, quali sono i valori dei diversi territori di origine che il vino sa esprimere come forse nessun altro prodotto al mondo. Per questo noi di Tenuta Carretta abbiamo scelto di abbinare il nostro marchio al premio che Vinibuoni conferisce a Fabio Piccoli. Perché siamo in sintonia con lui e con il suo modo di analizzare le problematiche del nostro mondo con lucidità, competenza e con un "taglio" sempre attuale attraverso i suoi libri e attraverso la sua newsletter, Wine Meridian.

SNOOTH.COM – 11 NOVEMBRE 2015

Montalbera:
The business was founded by a Enrico Morando at the begining of the 20th century and his descendants still run it. There are 3 vineyards, one of 145 hectares in Castagnola Monferrato for the production of ruche, one of 15 hectares in Castaglione Tinella for the production of Moscato d'Asti, and one of 3 hectares in Castaglione Falletta for the production of nebbiola. The business is responsible for over 60% of the total production of ruche for the entire DOCG.

+ Add Image

+ Add Critic Score

Montalbera la Tradizione Ruche di Castagnole Monferrato 2013

Member Review by duncan 906:
I bought this bottle of wine for £15 from a shop in London's Kensington [www.thesampler.co.uk] Ruche di Castagnola Monferrato got DOC status in 1987 and was uprated to the more prestigious DOCG in 2010.The DOCG area is very small and consists of 7 communes near the town of Asti in Piedmont. The grape that has to be used is the ruche grape which some beleive to be indiginous to this area although others think it was introduced from France centuries ago. The Montalbera estate is one of the leading estates in this area. My bottle is 100% ruche [the rules say a minimum of 90%] and was aged in stainless steel tanks.I started the bottle last night with my supper of pasta bake and I did enjoy it.There is plenty of a fairly tart cherry and redcurrant style fruit there with soft tannins that hold things together and a spicy finish. It went well with the pasta

Add winemaker's notes

Region: Italy » Piemonte » Monferrato
Vintages: 2013 2012 2011 2008 + Vintage
Winery: Montalbera
Color: Red
Varietal: Ruche

Average Rating
Rate It

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

WOMEN'S GOLF JOURNAL

Diffusione: n.d.
Readership: n.d

WOMEN'S GOLF JOURNAL – NOVEMBRE 2015

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

6 | MONTALBERA ROSEUS

The name says it: "Roses," and this beauty from Italy delivers with plenty of summer berry on the nose and a lovely softness. At ***$21*** a bottle you can get yourself a whole garden to share with friends.

ITALIA A TAVOLA.IT – 7 NOVEMBRE 2015

Ad Alberto Lupini dal Touring Club il Premio Michele D'Innella 2015

Il premio per la comunicazione in campo enologico, istituito nel 2009 dalla guida ViniBuoni d'Italia del Touring Club, è stato assegnato quest'anno anche a Carlo Zamboni, Fabio Piccoli, Davide Rampello, Alessandro Regoli. Lupini ha ricevuto il premio da Montalbera, tra i principali interpreti del Ruchè

L'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato (At) ha consegnato al giornalista**Alberto Lupini** (*nella foto, terzo da sinistra*) il premio Michele D'Innella 2015. Il direttore di Italia a Tavola è stato scelto in quanto la testata, secondo la motivazione del premio, rappresenta «la più diffusa e documentata testata web rivolta al mondo dell'Horeca».

«Sono molto onorato di ricevere questo premio - ha dichiarato Lupini nel ricevere la targa - che è un riconoscimento a tutta la squadra di Italia a Tavola per il lavoro che svolge quotidianamente. Ancor di più sono onorato perché viene attribuito da un'istituzione come il Touring Club Italiano che da oltre cento anni si occupa di turismo in tutte le sue varie sfaccettature: ospitalità, salvaguardia dell'ambiente, diffusione delle conoscenze in ambito agricolo ed alimentare, arte e cultura, valori che condividiamo pienamente al punto da sentirci molto simili».

«Onorato - ha proseguito il direttore di Italia a Tavola - anche perché la premiazione avviene in un contesto di eccellenza internazionale per la promozione del vino italiano, come quello rappresentato da Merano WineFestival. Ed ancora, sono felice che sia proprio Montalbera a consegnarlo, un'azienda che abbiamo sempre seguito fin dal suo esordio e di cui ammiriamo la grande capacità di aver valorizzato il Ruchè che, da vitigno quasi sconosciuto, ora è presente in tanti contesti italiani ed esteri ed è un simbolo della nuova enologia piemontese e italiana».

«Montalbera - ha dichiarato **Franco Morando**, direttore dell'azienda agricola - è particolarmente vicina all'approccio della guida ViniBuoni d'Italia, in primis per la grande attenzione ai vitigni autoctoni. La nostra azienda ha investito e continua ad investire nel Ruchè, varietà autoctona monferrina di cui Montalbera è tra i principali interpreti. Quando si parla di autoctoni, conosciamo bene l'importanza della comunicazione e per questo non possiamo che apprezzare il lavoro svolto dal curatore della guida, Mario Busso, e dai suoi collaboratori».

«Quest'anno, con la guida ViniBuoni d'Italia - ha proseguito Morando - premiamo con grande piacere un giornalista, Alberto Lupini, che dirige una delle testate più rilevanti per il mondo Horeca e un portale che è un vero e proprio punto di riferimento per l'intero comparto enogastronomico. Siamo onorati di consegnare questo premio e di farlo in un contesto d'eccezione come quello del Merano WineFestival, in un anno per noi di grande importanza: Montalbera compie infatti 10 anni e

proprio in queste settimane abbiamo ultimato i lavori della nuova cantina, lavori che hanno portato ad un ampliamento di 600 mq rispetto alla struttura precedente. Un traguardo ambizioso che mira a posizionare la nostra azienda e, più in generale, le terre del Ruchè tra i riferimenti dell'enoturismo piemontese, nel cuore di un paesaggio che è patrimonio dell'Unesco».

I Premi Michele D'Innella 2015 sono stati assegnati in occasione della presentazione della 13ª edizione della **Guida ViniBuoni d'Italia**, targata 2016, curata da Mario Busso, Touring Club editore, presso il Teatro Puccini di Merano (Bz) nel giorno di inaugurazione del Merano WineFestival. L'evento aveva come primo obiettivo quello di premiare le aziende che hanno ottenuto la "Corona", ovvero il massimo riconoscimento che la guida attribuisce ai vini autoctoni della Penisola che hanno evidenziato un'eccellente qualità e una precisa corrispondenza tra il vino, il vitigno e il territorio. ViniBuoni d'Italia ha così confermato il suo impegno nella valorizzazione del patrimonio vitivinicolo italiano, disponendo il banco di degustazione di Enoteca Italia.

Il premio è stato istituito da ViniBuoni d'Italia in collaborazione con Touring Club Italiano in ricordo di Michele D'Innella, direttore editoriale della casa editrice prematuramente scomparso. Raffinato intellettuale, viaggiatore curioso e grande conoscitore del mondo del vino, nei lunghi anni della sua direzione ha saputo trasferire nel catalogo del Touring l'interpretazione del patrimonio vitivinicolo italiano quale altissima espressione della cultura, del territorio e della tradizione del nostro Paese.

Gli altri giornalisti premiati, oltre ad Alberto Lupini, sono stati: Carlo Zamboni, presidente ed editore di Wine Meridian, e Fabio Piccoli, direttore; Davide Rampello, ideatore della rubrica "Paesi e Paesaggi" di Striscia la Notizia e curatore del Padiglione Zero di Expo 2015; Alessandro Regoli, direttore di WineNews.

Gli anni scorsi hanno ricevuto il Premio Michele D'Innella:

- Masi Agricola (2009)
- Cantina Centopassi e Giorgio Calabrese (2010)
- Azienda agricola Trebotti (2011)
- Bruno Gambacorta (2012)
- Attilio Scienza (2013)
- Donato Lanati (2014)

Fra i molti premi, ne sono stati assegnati anche ad alcuni coordinatori della guida per il lavoro fatto nel selezionare ricette da abbinare a vini di nicchia. A Guido Ricciarelli, Piera Genta e Laura Franchini è stato consegnato come premio da Marella Levoni un salame Levoni di 1,5 metri.

A Umberto Gambino, Mauro Bertolli e Riccardo Modesti è stato consegnato uno spicchio del Consorzio Grana Padano da Mirella Parmeggiani.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

vitae
LA GUIDA VINI
2016

VITAE – 16 NOVEMBRE 2015

Montalbera

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 011 9433311 **Fax** 011 9434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Anno di fondazione: 1980 **Proprietà:** Famiglia Enrico Riccardo Morando
Conduzione enologica: Andrea Paglietti, Luca Caramellino **Conduzione agronomica:** Ettore Sandri
Bottiglie prodotte: 525.000 **Ettari vitati:** 167
Vendita diretta: Si **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Convenzionale

L'azienda agricola Montalbera nasce all'inizio del XX secolo in un territorio compreso fra i comuni di Castagnole Monferrato e Montemagno. Oggi è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato di centocinquanta ettari in un unico appezzamento, riconosciuta per la produzione dell'autoctono ruchè; la seconda a Castiglione Tinella (terra natale del capostipite della famiglia, Enrico Riccardo), un piccolo appezzamento di quindici ettari vitato a moscato e due ettari coltivati a nebbiolo da Barolo nella zona di Castiglione Falletto. Qualità in crescita.

· **BAROLO LEVOLUZIONE 2011** ttt
Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 32 - **Bt.** 8.000
Granato cupo. Naso generoso di frutta matura, confetture e spezie in buona armonia. Al gusto è strutturato, graffiante e asciutto sul finale. Matura per 24 mesi tra botte grande e barrique. Filetto di bue alla brace.

· **PASSITO LACCENTO 2014** ttt
Rosso Dolce - Ruchè 100% - **Alc.** 14% - **€** 16 - **Bt.** 60.000
Rosso rubino, con sentori tipici di confettura polposa: fichi e more, poi finale leggermente speziato. Bocca calda e ricca, dal tannino ben integrato. Vendemmia tardiva e surmaturazione in pianta. Acciaio. Torta di rose.

· **RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2014** ttt
Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 12 - **Bt.** 100.000
Rosso rubino con riflessi porpora. Vinoso e fragrante con tipici sentori floreali di rosa canina e viola. Bocca polposa con finale fresco. Persistenza di tutto rispetto. Vinificato in acciaio. Riso al curry.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

· **RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2013** ††

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 24 - **Bt.** 10.000

Rosso granato. Bouquet intenso e complesso che sprigiona sensazioni di ciliegie sotto spirito e invitante speziatura con accenni balsamici. Assaggio di spiccata sapidità e finale amaricante. Matura per 14 mesi in tonneau. Spezzatino di bue.

· **BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2014** ††

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 9 - **Bt.** 35.000

Rosso porpora con riflessi rubino. Concede note precise di mirtillo, ciliegia e prugna su scia speziata. Assaggio nettamente fresco e sapido, ricco di gusto. Solo acciaio. Polpette con cuore di taleggio.

· **BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013** ††

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14% - **€** 14 - **Bt.** N.d.

Rosso rubino. Si offre con ricordi olfattivi di prugna in confettura su uno sfondo vagamente tostato. Sorso equilibrato, in cui si rincorrono freschezza e sapidità in un intreccio persistente. In barrique e botte per 12 mesi. Coniglio alla cacciatora.

· **MOSCATO D'ASTI SAN CARLO 2014** ††

Bianco Docg Dolce - Moscato bianco 100% - **Alc.** 5,5% - **€** 10 - **Bt.** 10.000

Paglierino con riflessi verdolini. Dolcezza aromatica di salvia e fiori di acacia. Bocca dolce e intensamente aromatica. Solo acciaio. Cassata siciliana.

GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA 2016 – 19 NOVEMBRE 2015

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2014 91/100

MONTALBERA

PIEMONTE

Franco Morando è profondamente innamorato del vitigno Ruchè e dei suoi profumi. Il suo sogno, nonché la sua sfida, è quello di portare sulle tavole più blasonate a livello internazionale la denominazione Ruchè, interpretandolo nelle sue massime sfaccettature, e arrivando a produrne sei, uno diverso dall'altro, per caratteristiche e filosofia, tutte da provare. A noi è piaciuta l'interpretazione più classica e tradizionale (La Tradizione, appunto) di questo vitigno, considerato un tempo dalla gente del Monferrato come il vino della "festa". Il colore è seducente, rosso rubino con lievi e brillanti riflessi violacei. Naso tipico; i profumi floreali di rosa e violetta si amalgamano alle note fruttate di mora e lampone e ai sentori speziati di cannella. La suadenza del profilo olfattivo la si ritrova in una beva piacevole, con rimandi fruttati e di spezie dolci.

Il Vino

varietà di uva Ruché di Castagnole Monferrato100%

numero bottiglie 100.000 circa

prezzo di vendita 15 €

L'Azienda

Montalbera Via Montalbera, 1- 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Tel/Fax 011.943331 011.9434289

Web / e-mail www.montalbera.it / montalbera@montalbera.it

Tot. Bottiglie / Ettari 570.000 / 180

Altri vini segnalati

Barbera d'Asti Sup. Lequilibrio 2013 (90/100);

PIEMONTE

ENOAGRICOLA.IT – 20 NOVEMBRE 2015

Il Ruchè La Tradizione 2014 è il primo Ruchè vegano al mondo

Da quest'anno Montalbera propone sul mercato un Ruchè certificato vegan. Una scelta nata da una specifica richiesta del mercato

Vegano è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. L'azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta del mercato, intendendo per mercato tanto i consumatori finali quanto la ristorazione.

Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: "Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che,

in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone).”

www.montalbera.it

WINECHANNEL.IT– 20 NOVEMBRE 2015

Vino vegano: anche per Montalbera il futuro è adesso

Montalbera vini lancia il Ruchè vegano. Una proposta di mercato che avrà certamente un buon riscontro, considerando la sempre più crescente richiesta. L'etichetta "La Tradizione 2014" sarà, dunque, il primo *Ruchè certificato vegan al mondo. Una scelta nata da una specifica richiesta del mercato. Vegano* è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo.

L’azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta del mercato, intendendo per mercato tanto i consumatori finali quanto la ristorazione. Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruche di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d’acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un’etichetta che è espressione purissima del territorio. Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: “Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull’etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone).”

VINEALIA.ORG – 21 NOVEMBRE 2015

IGP: Barolo 2011 I più stimolanti (secondo IGP)

Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei critici un po' estremi, "possibile che su oltre 200 campioni di barolo ne siano usciti premiati solo 15?" vi chiederete. Certo che è possibile, sia perché ci siamo dati la rigorosa regola che almeno 5 su 7 di noi dovevano essere d'accordo sullo stesso vino - e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata non è fra quelle indimenticabili.
Intendiamoci, i BAROLO 2011 sono dei signori Barolo, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una buona interpretazione di un millesimo non proprio facilissimo. Lo dimostra il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati vicinissimi ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai toni già maturi, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il frutto piuttosto che per la componente floreale, struttura piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti accettabilissimi.
Sono vini che, probabilmente, avranno una longevità più contenuta, di contro si possono apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con Serralunga o Monforte. Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la top ten è di livello alto, tutti vini che meritano la massima attenzione e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.

Ecco la lista, estrapolata da quattro mattinate di degustazione rigorosamente alla cieca:
• Montalbera, Levoluzione
• Gianfranco Alessandria, San Giovanni

- Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
- Brovia, Rocche di Castiglione
- Marziano Abbona
- Gemma, Colarej
- Brandini
- Bruna Grimaldi, Badarina
- Bruna Grimaldi, Camilla
- Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
- Guido Porro, V. Lazzairasco
- Comm.G.B. Burlotto, Acclivi
- Livia Fontana, Villero
- Fratelli Revello, Conca
- Ciabot Berton, Del Comune di La Morra

LAVINIUM – 21 NOVEMBRE 2015

Barolo 2011: i più stimolanti secondo Garantito Igp

di **Roberto Giuliani**

Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei critici un po' estremi, "*possibile che su oltre 200 campioni di Barolo ne siano usciti premiati solo 15?*" vi chiederete. Certo che è possibile, sia perché ci siamo dati la rigorosa regola che almeno 5 su 7 di noi dovevano essere d'accordo sullo stesso vino - e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata non è fra quelle indimenticabili.
Intendiamoci, i Barolo 2011 sono dei signori Barolo, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una buona interpretazione di un millesimo non proprio facilissimo. Lo dimostra il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati vicinissimi ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai toni già maturi, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il frutto piuttosto che per la componente floreale, struttura piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti accettabilissimi.
Sono vini che, probabilmente, avranno una longevità più contenuta, di contro si possono apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con Serralunga o Monforte. Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la top ten è di livello alto, tutti vini che meritano la massima attenzione e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.
Ecco la lista, estrapolata da quattro mattinate di degustazione rigorosamente alla cieca:

• Montalbera, Levoluzione
• Gianfranco Alessandria, San Giovanni
• Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
• Brovia, Rocche di Castiglione
• Marziano Abbona
• Gemma, Colarej
• Brandini
• Bruna Grimaldi, Badarina
• Bruna Grimaldi, Camilla
• Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
• Guido Porro, V. Lazzairasco
• Comm.G.B. Burlotto, Acclivi
• Livia Fontana, Villero
• Fratelli Revello, Conca
• Ciabot Berton, Del Comune di La Morra

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Luciano Pignataro WineBlog
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

LUCIANO PIGNATARO – 21 NOVEMBRE 2015

Barolo 2011, i 15 piaciuti a Garantito Igp in Langa

21 novembre 2015

di Roberto Giuliani

Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei critici un po' estremi, "*possibile che su oltre 200 campioni di Barolo ne siano usciti premiati solo 15?*" vi chiederete. Certo che è possibile, sia perché ci siamo dati la rigorosa regola che almeno 5 su 7 di noi dovevano essere d'accordo sullo

stesso vino – e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata non è fra quelle indimenticabili.
Intendiamoci, i Barolo 2011 sono dei signori Barolo, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una buona interpretazione di un millesimo non proprio facilissimo. Lo dimostra il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati vicinissimi ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai toni già maturi, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il frutto piuttosto che per la componente floreale, struttura piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti accettabilissimi.

Sono vini che, probabilmente, avranno una longevità più contenuta, di contro si possono apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con Serralunga o Monforte. Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la top ten è di livello alto, tutti vini che meritano la massima attenzione e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.

Ecco la lista, estrapolata da quattro mattinate di degustazione rigorosamente alla cieca:

• Montalbera, Levoluzione
• Gianfranco Alessandria, San Giovanni
• Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
• Brovia, Rocche di Castiglione
• Marziano Abbona
• Gemma, Colarej
• Brandini
• Bruna Grimaldi, Badarina
• Bruna Grimaldi, Camilla
• Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
• Guido Porro, V. Lazzairasco
• Comm.G.B. Burlotto, Acclivi
• Livia Fontana, Villero
• Fratelli Revello, Conca
• Ciabot Berton, Del Comune di La Morra

WINESURF – 21 NOVEMBRE 2015

Barolo 2011, i più stimolanti secondo Garantito Igp

Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei critici un po' estremi, "*possibile che su oltre 200 campioni di Barolo ne siano usciti premiati solo 15?*" vi chiederete. Certo che è possibile, sia perché ci siamo dati la rigorosa regola che almeno 5 su 7 di noi dovevano essere d'accordo sullo stesso vino - e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata non è fra quelle indimenticabili.
Intendiamoci, i Barolo 2011 sono dei signori Barolo, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una buona interpretazione di un millesimo non proprio facilissimo.

Lo dimostra il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati vicinissimi ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai toni già maturi, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il frutto piuttosto che per la componente floreale, struttura piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti accettabilissimi.
Sono vini che, probabilmente, avranno una longevità più contenuta, di contro si possono

apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con Serralunga o Monforte.

Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la top ten è di livello alto, tutti vini che meritano la massima attenzione e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.
Ecco la lista, estrapolata da quattro mattinate di degustazione rigorosamente alla cieca:

• Montalbera, Levoluzione
• Gianfranco Alessandria, San Giovanni
• Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
• Brovia, Rocche di Castiglione
• Marziano Abbona
• Gemma, Colarej
• Brandini
• Bruna Grimaldi, Badarina
• Bruna Grimaldi, Camilla
• Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
• Guido Porro, Vigna Lazzairasco
• Comm.G.B. Burlotto, Acclivi
• Livia Fontana, Villero
• Fratelli Revello, Conca
• Ciabot Berton, Del Comune di La Morra

INTERNET GOURMET – 21 NOVEMBRE 2015

Il Barolo del 2011

#robertogiuliani

Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei critici un po' estremi, "possibile che su oltre 200 campioni di Barolo ne siano usciti premiati solo 15?" vi chiederete. Certo che è possibile, sia perché ci siamo dati la rigorosa regola che almeno 5 su 7 di noi dovevano essere d'accordo sullo stesso vino – e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata non è fra quelle indimenticabili.
Intendiamoci, i Barolo 2011 sono dei signori Barolo, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una buona interpretazione di un millesimo non proprio facilissimo. Lo dimostra il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati vicinissimi ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai toni già maturi, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il frutto piuttosto che per la componente floreale, struttura piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti

accettabilissimi.
Sono vini che, probabilmente, avranno una longevità più contenuta, di contro si possono apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con Serralunga o Monforte. Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la top ten è di livello alto, tutti vini che meritano la massima attenzione e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.

Ecco la lista, estrapolata da quattro mattinate di degustazione rigorosamente alla cieca:
- Montalbera, Levoluzione
- Gianfranco Alessandria, San Giovanni
- Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
- Brovia, Rocche di Castiglione
- Marziano Abbona
- Gemma, Colarej
- Brandini
- Bruna Grimaldi, Badarina
- Bruna Grimaldi, Camilla
- Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
- Guido Porro, Vigna Lazzairasco
- Comm. G.B. Burlotto, Acclivi
- Livia Fontana, Villero
- Fratelli Revello, Conca
- Ciabot Berton, del Comune di La Morra.

Alta fedeltà

ALTA FEDELTÀ – 21 NOVEMBRE 2015

Alta fedeltà

GARANTITO IGP. I migliori Barolo del 2011 (per noi)

di ROBERTO GIULIANI

BAROLO SECONDA/5. "*Possibile che su oltre 200 campioni ve ne siano piaciuti solo 15, vi chiederete. Sì, perché bisogna essere d'accordo almeno 5 su 7 sullo stesso vino e l'annata non è indimenticabile*".
Qualcuno potrebbe pensare che siamo dei **critici un po' estremi**, "possibile che su **oltre 200 campioni** di Barolo ne siano usciti **premiati solo 15?**" vi chiederete. Certo che è **possibile**, sia perché ci siamo dati la **rigorosa regola** che almeno **5 su 7** di noi dovevano essere d'accordo sullo stesso vino – e infatti alcuni vini l'avevano quasi spuntata fermandosi a 4 su 7 -, sia perché l'annata **non è** fra quelle **indimenticabili**.
Intendiamoci, i Barolo 2011 sono dei **signori Barolo**, salvo rare eccezioni abbiamo riscontrato una **buona interpretazione** di un millesimo non proprio facilissimo. Lo **dimostra** il fatto che, anche se non premiati, almeno altrettanti vini sono arrivati **vicinissimi** ad esserlo, del resto si tratta di un'annata dai **toni già maturi**, con una buona dose di alcool, una maggiore predisposizione per il

frutto piuttosto che per la componente floreale, **struttura** piuttosto che eleganza, ma sempre in limiti accettabilissimi.
Sono vini che, probabilmente, avranno una **longevità più contenuta**, di contro si possono apprezzare già ora, cosa tutto sommato non così frequente, soprattutto quando abbiamo a che fare con **Serralunga** o Monforte. Questo in linea di massima, non abbiamo trovato cose travolgenti, ma posso assicurarvi che la **top ten** è di livello alto, tutti vini che meritano la**massima attenzione** e possono dare non poche soddisfazioni a chi avrà il desiderio di acquistarli.
Ecco la lista, estrapolata da **quattro mattinate** di degustazione rigorosamente alla **cieca**:

- Montalbera Levoluzione
- Gianfranco Alessandria, San Giovanni
- Brovia, Brea Vigna Ca' Mia
- Brovia, Rocche di Castiglione
- Marziano Abbona
- Gemma, Colarej
- Brandini
- Bruna Grimaldi, Badarina
- Bruna Grimaldi, Camilla
- Poderi Luigi Einaudi, Cannubi
- Guido Porro, V. Lazzairasco
- Comm.G.B. Burlotto, Acclivi
- Livia Fontana, Villero
- Fratelli Revello, Conca
- Ciabot Berton, Del Comune di La Morra

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Bereilvino

BERE IL VINO – 23 NOVEMBRE 2015

Presentato il Ruchè vegano firmato Montalbera

Vegano è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. L'azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta del mercato, intendendo per mercato tanto i consumatori finali quanto la ristorazione.

Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e

albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: "Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone)."

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

WEB ITALIA NETWORK 24

ITALYFOOD24
Magazine Food Italian Taste

ITALYFOOD24.IT – 24 NOVEMBRE 2015

Il Ruchè La Tradizione 2014. Primo Ruchè vegano al mondo.

Da quest'anno Montalbera propone sul mercato un Ruchè certificato vegan. Una scelta nata da una specifica richiesta del mercato.

Vegano è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. L'azienda di

Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta del mercato, intendendo per mercato tanto i consumatori finali quanto la ristorazione.

Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: "Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone)."

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

RUNVEG
STORIE DI CORSA E DI CUCINA

RUNVEG.IT – 25 NOVEMBRE 2015

LA TRADIZIONE, IL PRIMO VINO CERTIFICATO VEGANO

Quando si dice l’attenzione per il mercato e per l’etica.

Franco Morando, produttore di vini a Castagnole Monferrato, in Piemonte, ha varato le sue prime bottiglie di rosso etichettate La Tradizione accompagnate dalla certificazione "vino vegano".

Il primo in Italia, anche se qualche produttore che in fase di lavorazione non usa sostanze di origini animali esiste già.

"Con questa certificazione voglio dare sicurezza e serenità ai consumatori che seguono l'alimentazione vegana", ci ha detto Morando. "Perché la loro scelta è del tutto apprezzabile e non vedo perché debba essere penalizzata in qualche modo dalla rinuncia al vino. Il numero dei vegani è in costante crescita e ci sono culture e Paesi nella cui alimentazione non sono previsti animali o derivati. In India, per fare un solo esempio, si calcola che ci siano 300 milioni di vegani".

Il vino La Tradizione, prodotto da Montalbera, come si chiama l'azienda di Franco Morando, è ottenuto con l'uva locale Ruché, ottenuta solo in una manciata di Comuni nei dintorni di Castagnole Monferrato (Asti).

I grappoli "allevati", come si dice in gergo, con le regole della coltivazione biologica, sono dunque trasformati in vino eccellente senza il supporto di prodotti come caseina e albumina, colle di pesce o di ossa o gelatine, sempre d'origine animale.

Sostanze di solito utilizzate (pare già in epoca Romana) in fase di chiarificazione, operazione che tende a purificare il vino da eventuali minuscoli residui naturali, dunque a rendere il vino più limpido e stabile.

Un'altra sostanza che si usa di frequente, non di origine animale ma minerale, è la bentonite, una specie di argilla finissima.

Insomma, con La Tradizione si va sul sicuro.

di Franco Faggiani

LA STAMPA ASTI

Diffusione :7034
Readership: 41956

LA STAMPA ASTI 29 NOVEMBRE 2015

Castagnole Monferrato

Il Ruchè primo rosso «vegano» al mondo

Ruché è il primo vino vegano al mondo. Eccezione che rende unica la piccola Docg. Da quest'anno la cantina Montalbera con l'etichetta «La Tradizione 2014», propone sul mercato il primo Ruchè vegano investendo sulla certificazione a fronte di una specifica e crescente richiesta del mercato, sia tra i consumatori finali che nella ristorazione. Il vino per essere vegano nel suo processo produttivo non deve utilizzare prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Ad esempio vengono banditi caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè «La Tradizione», vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Etichetta che è espressione purissima del territorio. «Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione» precisa Franco Morando, che ha creduto fortemente in questa scelta «abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione sull'etichetta La Tradizione diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da alcun elemento animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o loro derivati. Solo in India circa il 30% della popolazione è vegana (300 milioni di persone)».

il Sommelier
Rivista di enologia, gastronomia e turismo

IL SOMMELIER – DICEMBRE 2015

Tiratura: 70.000

MONTALBERA FESTEGGIA NELLA NUOVA CANTINA I SUOI PRIMI DIECI ANNI

Dieci anni di Montalbera. Dieci anni di passione per il vino e per il Ruchè, un vitigno che negli anni Settanta rischiava di scomparire e che oggi è conosciuto e amato in Italia e all'estero. L'azienda di Castagnole Monferrato è il principale interprete del Ruchè e ha fatto di questo autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'esportazione. E proprio il trend di crescita positivo e costante che ha caratterizzato gli ultimi anni, ha portato la Famiglia Morando ad investire, in occasione del decennale, in un importante ampliamento della cantina di Castagnole Monferrato. L'intervento ha interessato gli spazi sotterranei dedicati allo stoccaggio e all'affinamento, la barricaia e l'area dedicata all'accoglienza in una suggestiva struttura dalla quale è possibile ammirare gli oltre 140 ettari di vigneto accorpati in un solo appezzamento. Al corpo originario si sono aggiunti in totale 800 mq che comprendono anche una sala degustazione e un wine shop, due spazi pensati per accogliere winelovers ed enoturisti datutto il mondo.

Commenta Franco Morando: "*La nostra azienda si trova tra i comuni di Castagnole Monferrato, Grana e Montemagno, nel cuore della zona di produzione del Ruchè, immersa in un paesaggio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. La nuova cantina, oltre ad un ampliamento funzionale degli spazi operativi, ci consentirà di lavorare in maniera più strutturata sull'enoturismo per valorizzare sempre di più il Ruchè ma anche gli altri vitigni monferrini, in primis la Barbera, che Montalbera da anni coltiva ed interpreta.*" Per visitare la nuova cantina e degustare il Ruchè Prima Decade 2013, un vino nato come etichetta celebrativa dei dieci anni dell'azienda: diecianni@montalbera.it +39 011.9433311

AZ. AGR. MONTALBERA S.A.S. - www.montalbera.it

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016 – 1 DICEMBRE 2015

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

La famiglia Enrico Riccardo Morando è "portabandiera" della denominazione Ruchè con 80 ettari in coltura specializzata solo dedicati all'autoctono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando. Nell'anno 2015 è stata terminata l'ampliamento della cantina con un taglio nel sottosuolo di circa 600 mq per poter dare maggior apporto alle attuali tecnologie relative all'enologia più moderna e attenta. Notevole ampliamento è stato anche effettuato in merito al raddoppio della barricaia già esistente che ad oggi conta più di 200 barriques.

Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Via Montalbera, 1, 14030 Castagnole Monferrato, AT - tel +39 0119433311 - fax +39 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: *Famiglia Enrico Riccardo Morando (Titolare), Luca Caramellino, Andrea Paglietti e Lino Lanfrancone (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: *1980* - Vini prodotti: *14* - *600.000* - Ettari: *175* - Uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - *sì* - *sì* - *no*

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014 98

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: *fra le tanti suadenti dolcezze apollinee di frutto da cui son stati quest'anno ammantati i miei sensi, questa è forse la più clorofillosamente splendente al profumo. S'insertano nella livrea di questo aroma note di fragola e lampone ad altre di mora e di visciola, fondendosi in balsami di linfa di dolcezza e delicatezza sublime. S'irradiano vene ancor più nitide, integre e prime, in cui la suadenza olfattiva giunge alle più alte e illibate splendenze floreali di rosa e viola. Una limpidezza che dell'uva e della trasformazione enologica esprimono la massima caratura, e che originano un tatto la cui maestosa fittezza al gusto è solo di pura armonia. Un tannino che intrama e la morbidezza che ne avvolge ogni carnosità espressiva. Una concentrazione maestosa che origina una persistenza di polpa e di linfa di piacevolezza inesaustiva. Stabilmente fra i migliori rossi italiani in assoluto, un capolavoro di viticola ed enologica maestria.*

Informazioni: ● - 24/04/15 - C - 150.000 - Ruché

Impressioni del produttore: *vino storico ed innovativo dell'azienda. Continuano incessantemente gli studi sulla sovra-maturazione direttamente in vigna e sull'appassimento. L'annata 2014 per gli importanti "stress termici" ha donato un naso di "grande esplosione ed unicità". Setosità, eleganza e un finale amorosamente tannico completano il quadro d'un vino d'eccellenza.*

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2013 **IP: 96**
C: 32 - E: 32 - I: 32 - ● - : 40.000 - : Barbera

RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC LIMPRONTA 2013 **IP: 94**
C: 32 - E: 31 - I: 31 - ● - : 10.000 - : Ruché

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2014 **IP: 93**
C: 31 - E: 31 - I: 31 - ● - : 100.000 - : Ruché

BAROLO LEVOLUZIONE 2011 **IP: 92**
C: 32 - E: 31 - I: 29 - ● - : 15.000 - : Nebbiolo

LACCENTO PASSITO **IP: 91**
C: 32 - E: 31 - I: 28 - - : 5.000 - : Ruché

BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2014 **IP: 90**
C: 30 - E: 31 - I: 29 - ● - : 15.000 - : Barbera

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2014 **IP: 90**
C: 30 - E: 30 - I: 30 - - : 15.000 - : Moscato

BARBERA D'ASTI DOCG LA RIBELLE 2014 **IP: 90**
C: 31 - E: 29 - I: 30 - ● - : 65.000 - : Barbera d'Asti

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ 2014 **IP: 89**
C: 30 - E: 29 - I: 30 - ● - : 35.000 - : Grignolino d'Asti

BOLLICINE ROSEUS BRUT **IP: 89**
C: 31 - E: 29 - I: 29 - - : 50.000 - : Grignolino

CALYPSOS VINO BIANCO 2014 **IP: 87**
C: 28 - E: 30 - I: 29 - - : 20.000 - : Viognier

BOLLICINE LEYKOS EXTRA DRY **IP: 84**
C: 26 - E: 29 - I: 29 - - : 100.000 - : Barbera d'Asti

Commento Conclusivo

Non solo la celebrazione qualitativa di una grande uva rossa prodiga d'aroma come il Ruché, ma anche un gran Barolo Levoluzione 2011 da Montalbera - Terra del Ruché. Una suadenza, una limpidezza di frutto che esalta le note olfattive varietali del Nebbiolo porgendolo di assoluto e balsamico nitore. Analogamente impeccabile, didattica nella sua morbidezza di visciola pura, la splendida Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2013, tale per il binomio suadenza-fragranza che sì vanigliata, fragrante propone. Altro grande vino è Laccento Passito, che con toni pastosi regala la dolcezza in polpa della fragola e d'un fiore. E spumanti di limpidissima esecuzione, con il Bollicine Roseus Brut ciliegioso, il Moscato d'Asti Docg San Carlo 2014 florealmente uvoso. I tre grandi Ruché, il frutto clorofilloso e puro del Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2014, quello stupendamente e calibratamente speziato del Ruché di Castagnole di Monferrato Doc Limpronta 2013. Quello immigliorabile e puro del Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2014. Vino di suadenza e splendenza d'aroma assolutamente stupenda, con la sua sirena di lampone, di rosa e d'uva, che irradia una fragranza olfattiva di silvestrità e cristallinità linfaticamente ancor prima.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: *91 (+0,52%); QQT: 8,69*
Indici complessivi: *C: 30,53 - E: 30,46 - I: 30*

Diffusione :n.d.
Readership: n.d

VINS &VIGNOBLES – 2 DICEMBRE 2015

La truffe blanche d'Alba
TRÉSOR DU PIÉMONT

Par **Emanuele Pellucci**
Texte et photos

À la mi-novembre un riche Chinois de Hong Kong a acheté pour 100 000 euros (143 500 $CAN) une truffe blanche d'Alba (Piémont) de 900 grammes à une vente aux enchères qui s'est déroulée en direct entre le château de Grinzane Cavour (dans le cœur du Barolo), un bateau de croisière de la Royal Caribbean ancré dans le port de New York et le célèbre restaurant «8½ Otto e mezzo Bombana» de l'italien Umberto Bombana (3 étoiles Michelin) à Hong Kong.

Ce n'est pas la première fois que les précieuses truffes blanches d'Alba se vendent à ces prix. Leur notoriété due à la qualité est proverbiale. Alors que la foire internationale qui leur est dédiée se déroule à Alba du début octobre à la mi-novembre, cette année marquait sa 85e édition. Il s'agit d'un spectacle extraordinaire parce que la petite ville d'Alba, capitale de la région des Langhe et donc des grands vins rouges du Piémont – Barolo et Barbaresco entre autres –, devient soudainement un microcosme non seulement agro-alimentaire mais aussi culturel, qui attire des milliers de visiteurs. Les truffes sont naturellement les protagonistes absolus.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Les truffes d'Alba se vendent à des prix astronomiques

«La truffe était déjà connue des Romains. Elle est présente surtout sur les collines qui s'étirent de Mondovì à Tortona où, explique le directeur de l'Office de Tourisme Mauro Carbone, sa notoriété internationale a explosé dans les années 1950 grâce à l'intuition de Giacomo Morra, propriétaire de l'hôtel-restaurant «Savona» à Alba. Grâce à une opération de marketing – avant la lettre – et l'utilisation de témoignages indirects, Morra commença à faire cadeau de truffes à des personnages de très haut niveau. Parmi eux, le président des États-Unis et le Pape de l'époque, et encore Winston Churchill et des actrices de cinéma comme Marilyn Monroe et Sofia Loren. Nous gardons encore la note envoyée par l'actrice américaine et son mari Joe Di Maggio remerciant monsieur Morra dans ces mots : C'est le cadeau le plus excitant que j'aie reçu jusqu'à présent.» Cette tradition, celle de donner une truffe aux personnages importants, continue encore aujourd'hui.

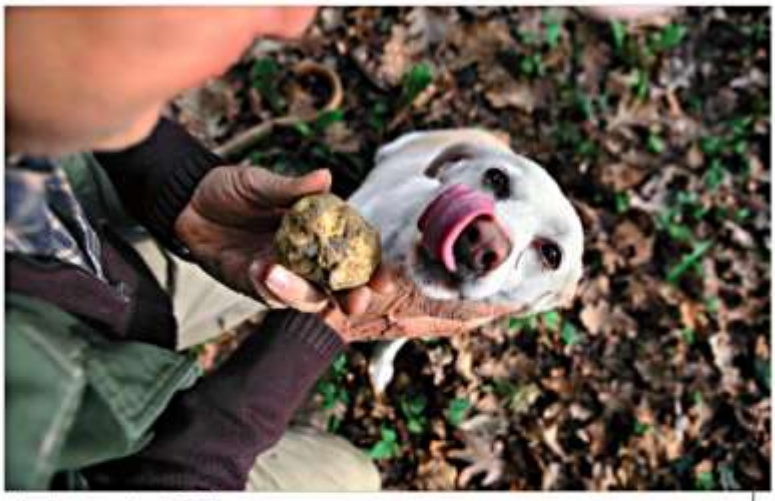
Tuber magnatum Pico (c'est le nom botanique de la truffe) pousse au pied des chênes, des peupliers, des saules et des tilleuls, dans des terrains calcaires humides et à une profondeur qui varie entre 15 et 50 centimètres. La récolte se fait normalement de la mi-septembre à la fin janvier, de nuit, et par des chercheurs experts à l'aide d'un chien particulièrement formé. La race des chiens est la plus simple. Ce sont généralement de petits bâtards qu'on arrive à payer jusqu'à 10 000 euros. Lampe de poche à la main, les chercheurs se laissent conduire par l'odorat du chien vers les plantes qui cachent les truffes, en s'assurant aussi que personne ne les observe dans les environs. Pour cueillir les truffes, il faut une autorisation communale et actuellement au Piémont on dénombre 4000 chercheurs (le terme local piémontais est *trifolao*).

Pendant notre visite à la Foire Internationale de la Truffe Blanche d'Alba, accompagné par sa présidente Liliana Allena, personne n'a su (ou voulu) nous dire quelle est la production totale annuelle. Il est donc difficile de connaître véritablement la quantité à cause de la discrétion des chercheurs. On n'en connaît pas les raisons. Quant au prix, cela dépend du marché qui est régulé selon la quantité, la qualité et la période de l'achat. La truffe se vend plus cher à l'ouverture de la saison quand la demande est très forte. À partir de décembre, par contre, on peut faire des achats à prix plus raisonnable. De toute façon, pendant notre visite le prix était plus ou moins de 450 euros les 100 grammes, mais en

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

2006 le prix a atteint 650 euros. Le plus avantageux pour les acheteurs a été le prix de l'année dernière où la truffe se payait «seulement» 200 euros les 100 grammes.

Autour de la truffe blanche d'Alba, il y a des études complexes qui sont en cours. «Pour nous, ajoute Mauro Carbone, la truffe est aussi un produit touristique, une valeur ajoutée pour notre économie.» On a vu, par exemple, qu'à l'intérieur du pavillon de la foire, il y avait un stand dédié aux expertises sur le produit acheté, avec une sorte de carte pour leur traçabilité. Il y avait aussi des personnes qui expliquaient aux acheteurs combien de jours on peut garder les truffes : maximum 10 jours depuis la récolte. L'utilisation la plus indiquée est sur les œufs cuits à la poêle, sur les pâtes, spécialement tagliolini, riz et aussi escalopes de veau.



Un petit chien dressé pour la chasse aux truffes *(Davide Dutto)*

Si l'automne est la saison des truffes, un endroit comme les Langhe (inscrites depuis 2014 au Patrimoine mondiale de l'Unesco pour la beauté de ses collines couvertes de vignes) est aussi le berceau de nombreux produits gastronomiques qui contribuent à faire du Piémont peut-être la région italienne la plus gourmande en absolu. Une vaste sélection de fromages (robiola di Ceva, murazzano, raschera), les pâtes comme les tajarin, le fameux nougat, les noisettes, la poire madernassa, les biscuits albesi al Barolo et à plusieurs autres arômes ; la liste pourrait être infinie. Et, naturellement : les vins blancs, rouges et mousseux, qu'il est presque inutile de nommer. Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Asti et beaucoup d'autres appartiennent à l'élite de la vitiviniculture italienne et sont bien connus dans le monde entier.

Les collines couvertes de vignes des Langhe sont inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco

Malgré notre brève présence dans la région nous avons découvert un vin, ou mieux une appellation d'origine (DOCG), pas très connue comme le Ruchè. Il s'agit d'un rouge originaire des collines de Castiglione Monferrato, dont la production a démarré grâce à sa découverte, il y a quelques années, par le curé de ce village, même s'il existe depuis longtemps dans cette zone. La particularité de ce raisin s'exprime en vins très aromatiques, fruités, avec des notes de marasque et de cerise fraîche, qui ressemblent beaucoup à un autre vin intéressant, le Lacrima di Morro d'Alba, dans les Marches.

«Ruché est un cépage autochtone, dit Franco Morando, propriétaire du domaine Montalbera, le plus grand producteur de ce vin, avec lequel, dans le passé, on produisait un vin de tous les jours. Ces dernières années, ma famille a investi beaucoup dans ce vin en arrivant à planter 82 hectares de ce cépage sur les 130 hectares que compte l'appellation. Notre interprétation plus moderne nous a portés à produire cinq différentes étiquettes de Ruché, toutes de haut niveau qualitatif. Vins très élégants qui gagnent chaque année d'importantes reconnaissances par la critique internationale et les consommateurs.»

Mis à part le Ruché, notre bref séjour dans les Langhe nous a permis aussi d'apprécier quelques autres petites choses intéressantes, comme par exemple le vin blanc Anas-Cëtta (obtenu par le cépage autochtone nascetta), produit par le domaine Elvio Cogno, un des noms historiques de la région. Séparé depuis vingt ans du partenariat avec le notaire Giuseppe Marcarini (1969-1999) de La Morra, Elvio Cogno a installé en 1990 son exploitation sur les collines de Novello : 11 hectares de vignes d'un seul tenant où il produit quatre étiquettes de Barolo, et en plus du Barbaresco et autres vins des Langhe. Il est seul à présent à la tête de son domaine, aidé de sa fille Nadia et de son mari Valter Fissore. Nascetta est un cépage qui rassemble au Vermentino di Sardegna. Il a trouvé ici un habitat parfait jusqu'à obtenir la DOC en 2010.

Il y a une particularité de la zone de Barbaresco que l'on retrouve chez l'ancienne Tenuta Cisa Asinari des Marquis de Grésy, 35 hectares de vignes dont 11 de nebbiolo sur la localité de Martinenga. «Martinenga est une sorte de monopole de famille, dit le jeune œnologue Matteo Sasso, parce que seul ce domaine peut utiliser sur les étiquettes la mention Martinenga comme spécification de l'appellation. Ces vignes sont caractérisées par de vieux ceps et dans nos archives variétales nous gardons aussi un biotype de nebbiolo, appelé rosé, qui donne des vins pas très colorés et élégants.»

Notre visite au Piémont s'est terminée à Tenuta Carretta, dans la zone de Roero, propriété de la famille Miroglio, avec 65 hectares de vignes et une production de 500 000 bouteilles par an. «Il s'agit d'un ancien endroit voué à la viticulture, affirme Giovanni Minetti, pendant longtemps directeur de Fontanafredda et aujourd'hui directeur de Tenuta Carretta, qui ces dernières années a orienté la commercialisation vers les marchés internationaux.» Un aspect particulier est que la famille possède aussi un autre grand domaine en Bulgarie qui produit des vins de très haute qualité, notamment un pinot noir. VV

CUNEOCRONACA – 7 DICEMBRE 2015

ALBA/ Winecult in trasferta in Asia per presentare le eccellenze di Langhe e Monferrato

Dopo l'esperienza a luglio di Collisioni a Barolo, e in attesa del prossimo appuntamento nel 2016, Winecult, il progetto vino curato da Ian D'Agata, intraprende un viaggio in Asia, per promuovere prima ad Hong Kong e poi a Seoul le grandi eccellenze vinicole di Langhe e Monferrato e i grandi prodotti dell'agricoltura piemontese. Dal Barolo, alla Barbera, al Barbaresco, passando per l'Altalanga, il Grignolino, e I vini delle Cattedrali di Canelli. Senza dimenticare il Tartufo bianco d'Alba, i grandi formaggi piemontesi, il torrone e le altre specialità del territorio.

Sarà occasione di promuovere in Asia presso un pubblico estremamente selezionato di opinion leader e professionisti del trade non soltanto i prodotti di eccellenza regionale, ma anche i paesaggi unici dei siti Unesco di Langhe e Monferrato, meta del turismo internazionale.

Il 10 dicembre 2015 il Progetto Vino farà tappa ad Hong Kong presso il China Club per un walk-around tasting che vedrà protagonisti oltre trenta grandi vini piemontesi offerti dalle aziende partner del progetto, a cui seguirà una cena di gala esclusiva affidata allo chef italiano del ristorante Cipriani, dedicata a 24 ospiti VIP che avranno l'opportunità di assaggiare il tartufo bianco d'Alba, la famosa Fassona, i grandi formaggi del territorio, il torrone della tradizione e le altre specialità del Piemonte.

Il 22 dicembre a Seoul, il Progetto sarà ospite del Grand Hyatt Hotel per incontrare gli Opinion leader e i professionisti del trade coreani in una giornata dedicata alle degustazioni dei maggiori vini e prodotti gastronomici piemontesi, a cui seguirà una cena gala con 100 ospiti Vip e influencer del mercato locale

Entrambi gli eventi saranno curati dalla giornalista e conduttrice televisiva Jeannie Cho Lee – considerata una delle 100 personalità più influenti di Hong Kong - che presenterà al mercato asiatico i grandi vini e prodotti gastronomici del territorio piemontese, a partire dalla sua recente esperienza nelle Langhe a Barolo come ospite del Festival Collisioni 2015. Alcune tra le denominazioni presentate: Barolo Docg, Barbera d'Asti Docg, Barbera d'Alba Doc, Barbaresco Docg, Langhe Doc Grignolino, Ruchè Docg, Bianc d'Bianc Brut Metodo Classico Altalanga, Altalanga Cuvée Docg, Spumante Metodo classico e molti altri.

Tra i produttori piemontesi saranno presenti: Agricola Gianpiero Marrone, Azienda Agricola Rigo Filippo Cantina "Ai Rabaj", Taliano Michele Ezio, G.D. Vajra, Ceretto, Marchesi di Barolo, Giulio

Cocchi Spumanti, Angelini, Scarzello, Bosca, Montalbera, Casina Bric, Renato Ratti, Michele Chiarlo, Tosti, Cantina di Nizza, Azienda Agricola Riboli, Cavallotto, Ciabot Berton, Oddero Poderi e Cantine, Rivetto, Reva, Antica casa Ricossa, Sylla Sebaste, Ioppa, Palladino, Cuvage spumanti, La Bioca, Francesco Rosso, Azienda Agricola Brezza Giacomo & Figli, Manuel Marinacci, Bava Azienda Vitivinicola, Azienda Agricola F.lli Cigliuti, Az. Agricola E. Pira & Figli, Alessandro Veglio, Azienda Agricola Malvirà, Domenico Clerico, oltre agli "outsider": Azienda Vinicola Umani Ronchi (Marche), Masciarelli Tenute Agricole (Abruzzo) e Tenuta Biodinamica Mara (Emilia Romagna).

I due eventi in Asia saranno occasione per celebrare la recente proclamazione di Langhe Roero e Monferrato a Patrimonio Unesco dell'umanità, unico sito vitivinicolo al mondo ad aver ricevuto tale onorificenza. Saranno inoltre l'occasione per presentare il nuovo progetto cinematografico in 3d ideato da Wine Cult in collaborazione con il festival Collisioni che utilizzerà la nuova rivoluzionaria tecnologia di realtà virtuale Oculos creata dal fondatore di Facebook Mark Zuckerberg.

Un nuovo strumento di innovazione e sviluppo per il turismo internazionale che tramite l'utilizzo di occhiali 3d permette di vedere i paesaggi a 360 gradi immergendosi al loro interno, tra suoni, colori e spazi in movimento. Durante l'evento, si presenteranno per la prima volta ad Hong Kong e Seoul i video girati nelle vigne di Langa durante l'ultima vendemmia di ottobre, un primo estratto di una

serie di video e interviste realizzate con l'aiuto dei produttori di Langhe e Monferrato e la partecipazione di un'azienda tecnologica torinese, la LD Multimedia.

Un'assoluta novità nel panorama multimediale mondiale, che consentirà di vivere in prima persona l'emozione della vendemmia e il racconto dei principali produttori di vino locali. Grazie a video 360°, 3d 360° e un nuovissimo format vr 180° 3D in soggettiva e in movimento, gli ospiti di Hong Kong e Seoul, a oltre diecimila chilometri di distanza, saranno immersi nei paesaggi delle Langhe nel momento stesso in cui assaggeranno i migliori vini della Regione, come se fossero presenti in quella vigna insieme ai produttori durante la vendemmia.

Negli appuntamenti di Hong Kong e Seoul verrà presentato in anteprima il primo video 360° "Barolo VR" un viaggio musicale lungo la storia e la cultura dei grandi prodotti dell'agricoltura piemontese, un'esperienza unica per immergersi tra le vigne, i noccioleti, negli alpeggi, nelle colture e nei paesaggi del Piemonte. Tali prodotti multimediali potranno essere visualizzati anche con visori di cartone a basso costo.

IL GOLOSARIO 2016 – 14 DICEMBRE 2015

MONTALBERA
TERRA DEL RUCHÉ
via Montalbera, 1
tel. 0119433311
fax 0119434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Vino top: Barolo "Levoluzione" - Barbera d'Asti "La Ribelle" - Grignolino d'Asti "Grignè" - Ruché di Castagnole M.to "La Tradizione" e "Limpronta" (Selezione di Famiglia)
Ruché di Castagnole M.to "Laccento" (Selezione Bricco Montalbera)

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Go Wine

CANTINE D'ITALIA 2016 – 14 DICEMBRE 2015

Go Wine
Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Cantine d'Italia 2016

Go Wine Editore

assegna l'Impronta Go Wine alla cantina

MONTALBERA
TERRA DEL RUCHÈ

Milano, 3 dicembre 2015

Il Direttore editoriale
Massimo Corrado

CANTINE D'ITALIA 2016 – 14 DICEMBRE 2015

Montalbera - Terra del Ruchè

Sito ★★★★ 1/2 Accoglienza ★★★1/2 Vini ★★★★

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438
montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it - www.montalbera.it 175 650.000

Ettore Sandri (333 5998967)

Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria, svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.

Dal lunedì al sabato in orario d'ufficio. La domenica solo su prenotazione.

VINO TOP Ruchè di Castagnole Monferrato LAccento € 14

DA CONOSCERE Gli altri due Ruché della casa, Limpronta e La Tradizione. Nel 2014 è stata lanciata la nuova etichetta del Ruchè 2.0, tappo a vite e primo ruchè da bere freddo, da servire come un vino bianco. Nel 2015 è stato presentata l'ultima versione: il Ruchè Prima Decade, un'etichetta commemorativa dei 10 anni di Montalbera. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e la Barbera d'Asti Lequilibrio. Il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypsos (viognier in purezza). Gli spumanti Brut Roseus (uve grignolino) e Leykos (uve barbera) prodotti con metodo Martinotti.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Ancora recentemente l'azienda ha ampliato di ulteriori dieci ettari la coltura del vitigno ruchè, a conferma della grande opera svolta a favore della valorizzazione e della promozione di questo vino. Un processo in parallelo che ha visto da un lato la scelta di produrre diverse versioni per meglio esprimere il carattere del Ruchè e dall'altro lato un'intensa attività di comunicazione per promuovere le specificità di questa varietà autoctona, coltivata in sette Comuni a nord di Asti. Si è aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di "integrazione" nell'élite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. La cantina è stata ampliata e ristrutturata, con una sala di degustazione nuova e molto elegante. Vi è stata la ristrutturazione di una parte sottorrenea dedicata all'affinamento dei vini e dello stoccaggio. Un progetto in continua crescita con una nuova etichetta di Ruchè che celebra i dieci anni di Montalbera, ovvero ...la prima decade di un forte impegno aziendale.

GOOD WINES – 15 DICEMBRE 2015

La Tradizione: vino vegano per davvero

Caseina e albumina, colle di pesce o di ossa, oppure gelatine, sempre d'origine animale. Cosa c'entrano col vino? C'entrano, anzi, "ci entrano". Sono, infatti, sostanze che vengono utilizzate dai cantinieri, e già da tempi remoti, per chiarificare il vino; in pratica per far cadere sul fondo eventuali impurità naturali in sospensione, renderlo dunque più limpido e stabilizzarlo. Sostanza dall'uso analogo, d'origine però minerale, è la bentonite, una specie di argilla finissima.

I prodotti di derivazione animale sopra citati fanno bene al vino ma fanno meno bene al mercato. Specie a quello che vede infittirsi le schiere dei consumatori vegani. Ecco dunque l'iniziativa di Franco Morando, da tempo tra gli illustri produttori piemontesi: dalla sua tenuta di Montalbera (Castagnole Monferrato) esce La Tradizione, rosso da uva ruché in purezza, accompagnato dalla certificazione di "vino vegano". Il primo in Italia con tanto di attestato, anche se qualche altro produttore che non utilizza stabilizzanti d'origine animale o che non a volte non chiarifica il vino esiste già.

"C'è sempre più gente, specie nelle grandi città, che si dedica alla cucina vegana e la preferenza va assolutamente apprezzata e condivisa. Non mi pare una moda ma una scelta mirata destinata a durare. Perché no, dunque, un vino vegano, per rendere perfetta la loro scelta"?

Queste le considerazioni del produttore che sull'etica, la salute e anche sull'andamento del mercato internazionale tiene sempre gli occhi puntati. "Ci sono culture e Paesi dove il veganesimo è molto diffuso, In India, per esempio, dove il consumo del vino è in crescita, ci sono 300 milioni di persone, tra le classi abbienti, che non utilizzano prodotti animali".

Vino vegano, rosso piemontese

La Tradizione, in enoteca al prezzo medio di 12,50 euro, si conserva nella nostra cantina per circa 5 anni. È prodotto solo con ruché, un vitigno che sembra essere arrivato dalla Savoia un migliaio d'anni fa e che è allevato solo in pochi comuni nel circondario di Castagnole Monferrato (Asti).

E' rosso rubino con riflessi viola tendenti al granato con il passare del tempo. Profuma di petali di rosa e di violette di campo, di frutti di bosco e di spezie, specie quando invecchia. In bocca si avvertono tannini lievi e piacevoli, morbidezza e consistenza.

Per apprezzarlo al meglio, da vegani, può essere proposto con piatti speziati e saporiti, a base di pomodoro, come un cous-cous alle verdure. Se invece non siamo vegani, il matrimonio ideale è con piatti saporiti di carne, dal pollo arrosto al brasato, o con formaggi di media stagionatura.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BIBENDA 2016

GUIDA BIBENDA 2016 – 18 DICEMBRE 2015

MONTALBERA

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato AT
Tel. 011 9433311 - Fax 011 9434289
www.montalbera.it - montalbera@montalbera.it

Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1983 **Proprietà:** famiglia Morando
Fa il vino: Luca Caramellino, Andrea Paglietti **Agronomo:** Ettore Sandri
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 425.000 **Ettari vitati di proprietà:** 162
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Ettore Sandri
Come arrivarci: A21 uscita Asti est, proseguire per Castagnole, Montemagno, Grana.

Grandi produttori di Ruché vitigno autoctono del Monferrato astigiano, qui declinato in ogni sua tipologia dalla più snella alla più complessa. Ma Montalbera è una realtà aziendale unica per il suo genere quantitativo di vigneti, ben 155 ettari suddivisi in due zone diverse con rispettive cantine: la prima, la più grande, a Castagnole Monferrato con 60 ettari vitati a Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella dove si coltiva Moscato. La famiglia Morando è in costante espansione e nel 2007 ha acquistato terreni anche a Castiglione Falletto. Quest'anno ritorna il Barolo Levoluzione, appunto più evoluto rispetto due anni fa, mentre viene introdotta una nuova Barbera d'Asti strutturata, sapida e già accondiscendente, dal nome sensualissimo: Nuda.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 24 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tra il rubino e il granato. Profumi accattivanti di caramellina al lampone, buccia d'arancia, rosa canina, su un tappeto di spezie dolci. Soffi di china. Ha forza e struttura con decisa freschezza e tannini leggeri e piccanti. Chiude ammandorlato. 5 mesi in acciaio, 14 mesi in botte.

Abbinamento: Arista di maiale in agrodolce
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NUDA 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 41 | Bottiglie: 1.990 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino cupo. L'impatto verte su toni scuri dolci e invitanti di boero, mirtillo e spezie orientali. Sorso sapido e intenso, di buona progressione. Tannino composto. Questa è la prima annata prodotta. Vigne di 35 anni. 14 mesi in barrique.

Abbinamento: Carrè di maiale glassato con mele
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BAROLO LEVOLUZIONE 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 32 | Bottiglie: 8.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato. Belli e lineari i profumi di viola e di rosa. Poi dona nuance di gelso, confetture e sensazioni ferrose. Aspetto gustativo ancora giovane e irruente dai tannini un po' asciuganti ma di lunga persistenza. Vigne di 35 anni. 4 mesi in acciaio, 30 mesi tra botte e barrique.

Abbinamento: Brasato al Barolo
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino carico. Intriga nei profumi dolci di confettura di amarene, anice e cardamomo. Poi subentra l'agrume tra la scorza d'arancia e la rossa sanguinella. Il sorso è sapido con tannini suadenti che invitano al riassaggio. 10 mesi in acciaio.

Abbinamento: Gnocchi al gorgonzola
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Naso dai toni scuri di terra smossa e di grafite con qualche fiore blu e un cestino di frutta sempre scura. In bocca ha struttura con bella freschezza e tannini integrati. 5 mesi in acciaio, 12 mesi in legno di varie dimensioni.

Abbinamento: Lasagne ai porcini
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

PASSITO LACCENTO 2011

Tipologia: Rosso Dolce | Uve: Ruché 100% | Gr. 15% | € 25 | Bottiglie: 2.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tipicità del vitigno nei sentori di rosa canina, geranio, carcadè. Poi dolcezze nelle spezie di cardamomo e nei toni di fichi secchi e pan pepato. In bocca è dolce, caldo, morbido con tannini soffici. Da vigneti di 30 anni. 24 mesi in barrique, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Brownies
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 13,5% | € 12,50 | Bottiglie: 100.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino brillante. Molto floreale e tipico di rosa e geranio, carcadè. Poi ciliegia e fragolina. Sorso morbido e scorrevole, equilibrato. Piacevole. 8 mesi in acciaio.

Abbinamento: Agnolotti
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BIANCO CALYPSOS 2014

Tipologia: Bianco | Uve: Viognier 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Apre dolce con glicine e biancospino, poi pesca e pera williams. Fresco e sapido con buona struttura. 5 mesi in acciaio.

Abbinamento: Quiche di zucchine
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BRUT ROSEUS 2014

Tipologia: Rosato Spumante | Uve: Grignolino 100% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 45.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Scorrevole, brioso e colorato, mette allegria con il suo manto cerasuolo intenso e sensazioni di fragoline e rose. Metodo Martinotti.

Abbinamento: Crepes ai gamberetti
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÉ 2014

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Grignolino 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 30.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Sempre gradevole, fruttato ed elegante con le sue fragole e le spezie dolci di chiodi di garofano. Al palato è fresco, sapido e di buona persistenza. 6 mesi in acciaio.

Abbinamento: Penne ai peperoni
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 12,5% | € 9 | Bottiglie: 35.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Purpureo. Ventaglio olfattivo minerale e floreale, poi ciliegia sotto spirito e liquirizia. Sorso turbolento e fresco con scia sapida e tannini sottili. 6 mesi in acciaio.

Abbinamento: Risotto speck
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO 2.0 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Versione snella e futuristica del Ruché con toni freschi di frutta rossa e accenni di pepe. Bocca fresca e agile. 4 mesi in acciaio.

Abbinamento: Pollo al curry
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

MOSCATO D'ASTI SAN CARLO 2014

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Moscato 100% | Gr. 5,5% | € 10 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino. Dolcezze di pasticceria con slanci agrumari. Sorso classico festoso, piacevole, equilibrato. Inox.

Abbinamento: Stelle di pandoro con crema allo zabaione
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

SPUMANTE EXTRA DRY LEYKOS 2014

Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Barbera 100% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 55.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Barbera vinificata in bianco. Naso di pera, susina e mandarino. In bocca è succoso è rotondo. Charmat.

Abbinamento: Fritto misto di verdure e formaggi
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2014

Tipologia: Rosso Frizzante Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Naso fresco di fragoline e violette. Al palato scorre agile e fresco. 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Pizza bianca e mortadella.
Produttore: Montalbera
Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

MERUM
Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

RIVISTA MERUM – DICEMBRE 2015 /GENNAIO 2016

Montalbera

14030 Castagnole Monferrato (AT)
Via Montalbera 1

500 000 Flaschen
158 Hektar

Tel. 011 9433311
montalbera@montalbera.it

Fax 011 9434289
www.montalbera.it

Barolo DOCG Levoluzione 2011

Warmes Dunkelrot, nicht sehr klar, etwas rußig, nicht fruchtig; recht kraftvoll, Süße, dann sehr streng, trocknendes Tannin, etwas rußig.
(10 000 Flaschen; L.01 15; eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 38,00)

Montalbera

14030 Castagnole Monferrato (AT)
Via Montalbera 1
500 000 Flaschen
158 Hektar
Tel. 011 9433311
montalbera@montalbera.it
Fax 011 9434289
www.montalbera.it

Barbera d'Asti DOCG La Ribelle 2014

Mittelhelles Rubin; holzwürzige Fruchtnoten; gewisse Süße, etwas matt, müsste temperamentvoller sein. (35 000 Flaschen; L.01 15; eine Abfüllung; 12,5 Vol.-%; €: 10,00)

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

THE WINE HUNTER
HELMUTH KÖCHER

MERANO WINE AWARD – 23 DICEMBRE 2015

Diffusione: 534115
Readership: 2318000

DIPIÙ E TV CUCINA – 29 DICEMBRE 2015

Da quest'anno MONTALBERA, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

INDICE

WINECULT – 14 GIUGNO 2015

DIARIODELWEB – 18 GIUGNO 2015

BERE IL VINO – 10 LUGLIO 2015

CUNEO CRONACA – 10 LUGLIO 2015

VINO UNA PASSIONE BLOG – 10 LUGLIO 2015

ADRIANO SALVI BLOG – 11 LUGLIO 2015

GRANDAIN – 16 LUGLIO 2015

TARGATO CN – 16 LUGLIO 2015

GAZZETTA D'ASTI – 17 LUGLIO 2015

LA STAMPA ASTI – 18 LUGLIO 2015

CRONACHE DI GUSTO – 27 LUGLIO 2015

INTRAVINO – 27 LUGLIO 201

SCATTI DI GUSTO – 27 LUGLIO 2015

WINENEWS – 27 LUGLIO 2015

WINING – 27 LUGLIO 2015

ITALIA A TAVOLA – 30 LUGLIO 2015

PLAY BOY – 1 AGOSTO 2015

VIE DEL GUSTO – AGOSTO 2015

INFORMACIBO.IT – 2 SETTEMBRE 2015

DOUJA D'OR – SETTEMBRE 2015

YOU WINE – 9 SETTEMBRE 2015

ENOAGRICOLA – 6 OTTOBRE 2015

CORRIERE DELLA SERA ROMA – 13 OTTOBRE 2015

AGR NEWS – 13 OTTOBRE 2015

SAVONANEWS.IT – 13 OTTOBRE 2015

VINI D'ITALIA – 16 OTTOBRE

LA NUOVA PROVINCIA – 16 OTTOBRE 2015

LA STAMPA – 16 OTTOBRE 2015

LUXGALLERY – 18 OTTOBRE 2015

EASYNEWS – 19 OTTOBRE 2015

BERE IL VINO.IT – 19 OTTOBRE 2015

CORRIERE DEL VINO.IT – 21 OTTOBRE 2015

ITALIA A TAVOLA – 27 OTTOBRE 2015

VINIBUONI D'ITALIA 2016 – 28 OTTOBRE 2015

GOLD BOTTLE AWARD –OTTOBRE 2015

MENÙ À PORTER EDIZIONE 2015 – 29 OTTOBRE 2015

WINE NEWS – 2 NOVEMBRE 2015

WINE NEWS – 2 NOVEMBRE 2015

ITALIA A TAVOLA – 4 NOVEMBRE 2015

VINIBUONI.IT –NOVEMBRE 2015

VINIBUONI.IT –NOVEMBRE 2015

SNOOTH.COM – 11 NOVEMBRE 2015

WOMEN'S GOLF JOURNAL – NOVEMBRE 2015

ITALIA A TAVOLA.IT – 7 NOVEMBRE 2015

VITAE – 16 NOVEMBRE 2015

GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA 2016 – 19 NOVEMBRE 2015

ENOAGRICOLA.IT – 20 NOVEMBRE 2015

WINECHANNEL.IT– 20 NOVEMBRE 2015

VINEALIA.ORG – 21 NOVEMBRE 2015

LAVINIUM – 21 NOVEMBRE 2015

LUCIANO PIGNATARO – 21 NOVEMBRE 2015

WINESURF – 21 NOVEMBRE 2015

INTERNET GOURMET – 21 NOVEMBRE 2015

ALTA FEDELTÀ – 21 NOVEMBRE 2015

BERE IL VINO – 23 NOVEMBRE 2015

ITALYFOOD24.IT – 24 NOVEMBRE 2015

RUNVEG.IT – 25 NOVEMBRE 2015

LA STAMPA ASTI 29 NOVEMBRE 2015

IL SOMMELIER – DICEMBRE 2015

L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016 – 1 DICEMBRE 2015

VINS &VIGNOBLES – 2 DICEMBRE 2015

CUNEOCRONACA – 7 DICEMBRE 2015

IL GOLOSARIO 2016 – 14 DICEMBRE 2015

CANTINE D'ITALIA 2016 – 14 DICEMBRE 2015

GOOD WINES – 15 DICEMBRE 2015

GUIDA BIBENDA 2016 – 18 DICEMBRE 2015

RIVISTA MERUM – DICEMBRE 2015 /GENNAIO 2016

MERANO WINE AWARD – 23 DICEMBRE 2015

DIPIÙ E TV CUCINA – 29 DICEMBRE 2015