Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Petnews24.it	25/11/2025	*MADE IN ITALY: MORANDO SpA, pioniera del Petfood in Italia compie 70 anni.*	2
	Gazzettadelgusto.it	19/11/2025	*Antonino Cannavacciuolo ha impreziosito il Barbera d'Asti Wine Festival, l'evento piemontese sulla c*	5
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	18/11/2025	*Montalbera trionfa nelle valutazioni di Luca Gardini: L'eccellenza piemontese ai vertici di GardiniN*	11
	Winenews.it	06/11/2025	*Cremisan, Caprai, Graspo e non solo: i premi speciali e la Top 300 di Vinibuoni dItalia 2026*	17
158/61	Torino Magazine	01/10/2025	*70 anni di Morando: la famiglia pioniera del pet food italiano*	31

PetNews24

Quotidiano nazionale di informazione
online dedicato ai nostri amici animali

ALIMENTAZIONE COMUNICATO STAMPA SALUTE E BENESSERE

MADE IN ITALY: MORANDO SpA, pioniera del Petfood in Italia compie 70 anni.

Di PetNews24 Scritto: 25 Novembre 2025 7 minuto/i di lettura

MADE IN ITALY: MORANDO SpA, PIONIERA DEL PET FOOD IN ITALIA, COMPIE 70 ANNI

L'azienda di Andezeno (TO) è uno dei pochi player del cibo per animali domestici rimasto saldamente sotto controllo di una famiglia italiana

Compie 70 anni la Morando SpA, azienda fondata Enrico Morando che, grazie al suo genio imprenditoriale, per primo nel lontano 1955 portò il pet food in Italia.

FAI CONOSCERE LA TUA ATTIVITÀ

SOCIAL

CATEGORIE

Affido (165)
Alimentazione (8)
Ambiente (1.102)
Animali marini (190)
Associazioni (730)
Attualità (5.488)
Canili (436)
Cavalli (257)
Cimiteri animali (166)
Comunicato stampa (1.754)
Cremazione Animali (78)
Cronaca (4.240)
Curiosità (3.513)
Eventi (1.472)
Gattili (51)
Guardie Zoofile (762)
L'Avvocato Animalista (44)
Mondo (451)
Pet Store (124)
Pet therapy (108)
Prodotti (63)
Salute e benessere (901)
Sociale (505)
SOS Animali (3.531)
Terremoto (21)
Vacanze animali (202)
Veterinario (227)
Video (479)
Zoo (275)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Mercoledì 26 novembre nella splendida cornice torinese della Reale Villa Sassi si terrà l'evento di celebrazione del 70° anniversario di Morando SpA, una storia imprenditoriale italiana, fondata da Enrico Riccardo Morando – instancabile imprenditore – pioniere del pet food in Italia. Festeggiare questo importante traguardo significa ripercorrere i primi 70 anni di una storia imprenditoriale di famiglia fatta di impegno, dovere, passione Made in Italy. Piacevolezza, sorrisi, ricordi, storicità e allegria saranno i temi di un pomeriggio e di una serata magnifica e goliardica, per celebrare un importante Anniversario.

I Morando sono pionieri italiani nel pet food e nell'alimentazione per cavalli, per migliorare la qualità delle loro vite. Visionari nella vitivinicoltura con la cantina Montalbera in Monferrato, per far degustare sogni. Professionisti nell'immobiliare, per essere ambasciatori di sviluppo architettonico e sostenibilità. Orgogliosi di ogni traguardo, per costruire insieme un futuro migliore.

"Non fermarti mai" è un'affermazione che tanto colpì Enrico Morando, il fondatore dell'azienda di cui si celebrano oggi i 70 anni di attività. "Non fermarti mai" è l'invito positivo, ottimista, che arriva dalla storia imprenditoriale di Enrico Morando e che ha anche il nome di chi oggi ha preso il testimone di Enrico: i figli Giovanni e Walter, ed i nipoti Franco e Laura.

La Storia della famiglia Morando è un viaggio lungo 70 anni, iniziato da Enrico Morando nel 1955. Da allora l'intera famiglia Morando ha affrontato un lungo cammino fatto di emozioni, successi, cambiamenti e sguardi verso il futuro.

Oggi Morando SpA è un'azienda moderna, dinamica, dotata delle più avanzate tecnologie ed è in continua evoluzione. Forti di un solido fatturato di gruppo che nel 2024 ha superato i 250 milioni di euro, l'impegno quotidiano di Morando SpA consiste nel trasformare con professionalità ed entusiasmo l'esperienza accumulata negli anni in prodotti innovativi di grande qualità. Grazie ai continui investimenti in marketing, ricerca e sviluppo Morando SpA ha sempre saputo innovare la propria offerta, sviluppando prodotti di successo che rendono il brand Morando la scelta per i Pet Lovers.

L'eccellenza made in Italy di Morando viene garantita dalla ricerca continua e dall'innovazione realizzata nei laboratori interni. I team di veterinari e tecnici di Morando sono costantemente impegnati nello sviluppo di nuove ricette a base di ingredienti naturali e innovativi, per assicurare il benessere dei nostri amici a quattro zampe, senza mai scendere a compromessi sulla qualità e senza mai condurre alcun test sugli animali. Da sempre grande attenzione anche alla "famiglia allargata" degli oltre 250 dipendenti. Nei due moderni stabilimenti di produzione sviluppati su oltre 90.000 metri quadri ad Andezeno in Piemonte e a Molfetta in Puglia trovano posto le più avanzate tecnologie per un processo produttivo all'avanguardia, caratterizzato dai sistematici controlli di qualità in ogni sua fase.

Gli ingenti, recenti e continui investimenti (circa 25 mln di euro nell'ampliamento di entrambi gli stabilimenti produttivi) hanno portato Morando SpA a essere tra i protagonisti indiscussi sia sul mercato italiano che estero. Ogni giorno i prodotti Morando vengono presentati ai clienti da un team vendite dedicato che con grande passione e professionalità rappresenta il brand Morando nella grande distribuzione organizzata, nel canale specializzato, nelle farmacie e all'estero.

«La vita di Enrico Morando è una storia fatta d'amore per la sua famiglia, per i suoi collaboratori e per la sua azienda. Da 70 anni tutti insieme continuiamo a trasferire questo amore nei nostri prodotti. Un'unica famiglia che ha saputo tramandare, di padre in figlio, la capacità di innovare e crescere, perché questo è scritto nel nostro DNA: "Puntare ad andare oltre, sempre". Dal 1955 ad oggi Morando SpA ha fatto la storia del pet food in Italia. In occasione di questo importante anniversario, desideriamo ringraziare anche tutti i nostri affezionati clienti, che hanno reso

QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE ONLINE PER IL COMPARTO FUNERARIO.



SALVA UNA VITA ONLUS



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

possibile questo incredibile viaggio iniziato 70 anni fa e che ora guarda con rinnovata fiducia al futuro», è l'emozionato commento all'unisono di Giovanni, Walter, Franco e Laura Morando.

Articolo precedente

Bracconaggio, l'allarme Lombardia: "La politica lo incentiva, questa legge aggrava il fenomeno."

ARTICOLI CORRELATI PIÙ IN ALIMENTAZIONE

Bracconaggio, l'allarme Lombardia: "La politica lo incentiva, questa legge aggrava il fenomeno."
24 Novembre 2025

Coccole e cura per i pet con il Black Friday Oneisall su Amazon.
24 Novembre 2025

Sostenibilità a 4 zampe. A Natale rimetti in circolo cucce, ciotole, giochi inutilizzati.
24 Novembre 2025

Extreme Warmer III Hurtta: la prima giacca invernale per cani con imbottitura in fibra.
24 Novembre 2025

Genova. Dalla tela alla storia: 800 vite di animali in mostra. Attività gratuita per famiglie.
20 Novembre 2025

Ozzano dell'Emilia (BO). Insieme per sempre: animali e padroni riposeranno vicini.
20 Novembre 2025

Quasi: Una seconda possibilità per le anime più fragili.
20 Novembre 2025

Sanicat presenta Essential Oils, la prima gamma di lettiere dotata di formula neutralizzante.
20 Novembre 2025

Ferrara. Il fedele amico: Un mese dopo la morte del padrone, il cane va ogni mattina al loro bar preferito.
19 Novembre 2025

Carica altri articoli correlati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Eventi / Piemonte

Antonino Cannavacciuolo ha impreziosito il Barbera d'Asti Wine Festival, l'evento piemontese sulla cultura del gusto



Di Sara Panizzon

19/11/2025 18:02 — 6 minuti di lettura

Il Barbera d'Asti Wine Festival ha trasformato Asti in uno speciale teatro enogastronomico tra vino, cucina d'autore e sostenibilità

Indice dell'articolo

1. Antonino Cannavacciuolo al Barbera d'Asti Wine Festival
2. Il Relais e il ristorante Le Cattedrali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

3. Cibo e vino: un dialogo che nasce dal territorio

La valorizzazione del Monferrato passa attraverso il **Barbera d'Asti Wine Festival**. Per tre giorni, Piazza Alfieri si è trasformata in un palcoscenico en plein air dedicato al vino e al suo mondo, un luogo dove voci, profumi e calici si sono intrecciati in un dialogo continuo tra produttori, visitatori e appassionati. Asti, culla della Barbera, ha accolto degustazioni, masterclass e momenti di approfondimento che hanno reso evidente quanto questo territorio sappia ancora raccontarsi, evolvere e sorprendere.



Il Barbera d'Asti Wine Festival 2025 è stata una grande festa del vino e non solo (Foto © Ufficio stampa).

Antonino Cannavacciuolo al Barbera d'Asti Wine Festival

Al centro della manifestazione, il talk "**Sorsi di futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino**", ha visto protagonisti lo chef **Antonino Cannavacciuolo**, tre stelle Michelin, e **Stevie Kim**, fondatrice di Italian Wine Podcast. Un confronto sincero e dinamico che ha rimesso al centro una domanda cruciale: «*come può il vino tornare a parlare a tutti, soprattutto alle nuove generazioni*?»

> *«Il vino deve tornare a essere un momento di incontro, non un argomento da esperti», ha spiegato **Cannavacciuolo**, sottolineando come un linguaggio troppo tecnico rischi di allontanare i più giovani. «Lo spritz è popolare perché è immediato. Il vino, invece, è percepito come qualcosa da adulti, da intenditori, ma il vino è felicità, condivisione: non deve essere difficile». Una visione condivisa da Stevie Kim, che ha ribadito quanto la comunicazione debba tornare a essere semplice, autentica, capace di emozionare: «Il vino deve essere dialogo, non tecnicismo. I giovani non vanno educati, vanno coinvolti e ascoltati».*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAZZETTADELGUSTO.IT

www.ecostampa.it



Un momento del talk “Sorsi di futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino” (Foto © Sara Panizzon).

Anche il tema della sostenibilità ha trovato spazio in un confronto che non si è limitato all’enologia ma ha abbracciato il tessuto stesso del territorio. Per Cannavacciuolo la **sostenibilità è un gesto quotidiano**, un’attenzione concreta allo scarto e alla tradizione. Kim ha invece ampliato la prospettiva, ricordando come la sostenibilità debba essere ambientale, certo, ma anche sociale ed economica, affinché il vino resti accessibile e la filiera sostenibile.

Nell’ambito del Barbera d’Asti Wine Festival non poteva mancare un approfondimento dedicato alla cucina. La partecipazione di **Gianluca Renzi**, resident chef del ristorante stellato *Cannavacciuolo Le Cattedrali* di Asti, ha rappresentato un viaggio nel gusto contemporaneo, fortemente radicato nella filosofia della cucina circolare.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAZZETTADELGUSTO.IT

www.ecostampa.it



La sala del ristorante Cannavacciuolo Le Cattedrali di Asti (Foto © Ufficio stampa).

La sua dimostrazione ha messo al centro un piatto destinato a entrare nel menù autunnale e invernale del ristorante: un **fungo cardoncello cotto a bassa temperatura**, aromatizzato con erbe dell'orto e accompagnato da trombette dei morti, sesamo nero tostato e una stratificazione di condimenti e texture che affonda nella tecnica e nella memoria del territorio. La salsa teriyaki, l'alga codium, lo scalogno tostato, la crema di aglio nero di Voghiera e la salsa olandese ai funghi porcini si intrecciano in un equilibrio sorprendente, impreziosito da una polvere di funghi ottenuta dalle eccedenze delle precedenti lavorazioni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Il fungo cardoncello cotto a bassa temperatura (Foto © Sara Panizzon).

Il Relais e il ristorante Le Cattedrali

La dimostrazione di Renzi, con la sua cucina circolare e profondamente territoriale, ha offerto al Barbera D'Asti Wine Festival un assaggio della filosofia che anima il luogo dove ogni giorno prende forma la sua visione gastronomica: il ristorante Cannavacciuolo Le Cattedrali, recentemente entrato nella selezione della **Guida Michelin 2025** e accolto nella famiglia di **Wine Spectator**, che riunisce oltre 3.700 destinazioni enogastronomiche d'eccellenza nel mondo. Un rifugio di quiete ed eleganza, dove la cura del dettaglio accompagna ogni gesto e ogni servizio. Qui, la bellezza del paesaggio incontra un'idea di ospitalità raffinata ma mai distante, pensata per chi cerca una dimensione intima e al tempo stesso esclusiva.

All'interno del ristorante, l'esperienza proposta dal giudice di Masterchef insieme al resident chef **Gianluca Renzi** e alla loro brigata è un viaggio nel gusto, dove la tecnica è al servizio della materia prima. La cucina racconta il territorio attraverso piatti che celebrano la natura, il tempo e la trasformazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Un rositto dello chef Gianluca Renzi (Foto © Sara Panizzon).

Cibo e vino: un dialogo che nasce dal territorio

Durante il festival la Barbera d'Asti, con la sua acidità e il carattere franco, si è rivelata una compagna ideale per piatti che giocano su contrasti e armonie, come la *Composizione di funghi, 'nduja e salsa olandese affumicata* o il *Risotto alle nocciole con sedano rapa fermentato*, dove la morbidezza del cereale incontra la verticalità del territorio. Il percorso si è concluso con un dolce *Rosa Rosso*, un dessert che racconta romanticamente le sfumature aromatiche del Monferrato. Proposte che si ritrovano nel menù à la carte.

In questo dialogo gastronomico, i vini abbinati hanno completato la narrazione: il **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato** di Montalbera con il suo profilo floreale, il Barbera d'Asti "Lavignone" DOCG Pico Maccario più diretto e territoriale, il **Il "Nizza Cremosina 2022" di Bersano** con la sua eleganza strutturata, fino al **Avie Moscato Passito 2023** di **Cascina Castlet,** un sigillo dolce che rimanda ai sentori più intimi della vendemmia.

Nella sua seconda edizione il Barbera d'Asti Wine Festival si conferma così un laboratorio culturale che mostra l'anima più autentica di Asti, città che vive di viti e di storie, di persone che scelgono di custodire un'eredità antica e al tempo stesso di rinnovarla, di produttori e chef che trasformano le materie prime in racconti da assaporare. La Barbera d'Asti ha dimostrato ancora una volta di essere un vino, ma anche un simbolo identitario che continua a evolversi insieme a chi lo produce e a chi lo sceglie.

Informazioni: www.gowinet.it

© Riproduzione vietata

Condividi su:

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra newsletter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

MARTEDÌ 18 NOVEMBRE 2025

Montalbera trionfa nelle valutazioni di Luca Gardini: L'eccellenza piemontese ai vertici di GardiniNotes.com

I nome Montalbera si conferma ancora una volta come simbolo di qualità, ricerca e visione enologica. Le recenti valutazioni firmate da **Luca Gardini**, noto nel mondo del vino come **"The Wine Killer**" e tra i più autorevoli critici internazionali, premiano la costanza stilistica, la profondità espressiva e la fedeltà al territorio che da sempre contraddistinguono i vini della cantina.



Classe 1981, inizia giovanissimo a muovere i primi passi nell'ambiente della *sommellerie*, conquistando numerosi premi, tra i quali **Miglior Sommelier d'Italia 2004**, **Miglior sommelier d'Europa 2009** e **Miglior sommelier del Mondo 2010**. Nel 2012, in colaborazione con un team di esperti, pubblica **Enciclopedia del Vino** e nel 2022 cura la nuova edizione de **Il Bicchiere d'Argento.**

Nominato **Cavaliere dell'Ordine** "**Al Merito della Repubblica Italiana**" il 27 Dicembre 2018. Nel marzo 2022 gli è stato conferito il titolo **BWW – Best Italy Wine Critic of the World 2022** da Tastingbook.com, la più grande comunità di professionisti e appassionati di vino, con decine di milioni di visite all'anno. Conosciuto anche come **The Wine Killer**, grazie al successo del suo sito, redatto interamente in lingua inglese e dedicato alle sue degustazioni di vini da tutto il mondo, **GardiniNotes.com**, Luca Gardini è oggi uno stimato *wine-critic* a livello internazionale.

Con il suo approccio rigoroso e il palato di straordinaria sensibilità, Gardini ha riconosciuto l'eccellenza di cinque etichette **Montalbera**, assegnando punteggi d'eccezione che testimoniano la solidità e la personalità della produzione. Un risultato che conferma la capacità della famiglia Morando di interpretare al meglio il potenziale del Monferrato e delle grandi denominazioni piemontesi.

I VINI PREMIATI

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Il Fondatore 2023 – 110 cum laude

Si mostra alla vista di un bel rubino brillante con riflessi purpurei. Al naso affiorano note floreali di violetta, con richiami di more di gelso, scorza d'arancia e tocchi speziati di pepe nero. Al palato è pieno, materico, con tannini levigati e una lunga scia balsamica che accompagna il finale di bocca.

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (1952)

▼ novembre (123)

MUDEC PHOTO Museo delle Culture di Milano TRE...

Montalbera trionfa nelle valutazioni di Luca Gardi...

Franco Maria Ricci Editore e L'ÉCOLE, School of J...

Le intelliGens al servizio del patrimonio Intelli...

MUSEO NOVECENTO FIRENZE presenta LANDS...

Ilaria Lorini è la Miglior Sommelier d'Italia Prem...

GIOVANNA DEI DISOCCUPATI Un apocrifo brechtiano Da...

SULLE TRACCE DEL FRANCAVILLA: AMALBERGA RISCOPRE E...

MIRAD'OR presenta Jerry Zeniuk. Il colore

CONTRO LA VIOLENZA, CALICI DI VINO

Convegno - Tavola Rotonda Il territorio: la miglio...

"STRADE NERE – L'Africa che pedala"

AL VIA LA VINITALY PREVIEW TOKYO NELLA SETTIMANA D...

Il gran finale di FAROUT Live Arts Festival 2025 ...

PIACENZA ACCENDE I RIFLETTORI SULL'ENOGASTRONOMIA:...

Gestione del rischio alimentare, ne

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Barbera d'Asti DOCG Superiore Lequilibrio 2023 – 100/100

Colore rubino intenso. Al naso ricordi di ribes nero, lavanda e semi di papavero. Compatto e avvolgente al palato, con tannini eleganti e una sapidità ben bilanciata che esalta la bevibilità. Dominano il finale di lunga persistenza sentori di frutti a bacca rossa e soffi balsamici.

parla l'Avv. P...

PREZIOSA Alix Boillot Mercedes Klausner ...

AUTOMOBILI LAMBORGHINI Passato. Presente. Futuro....

PREMIO SPECIALE 2025 Presentazione delle performan...

Quando il Vermouth incontra il Natale: il Panetto...

"CTRL+Z" di Matteo Costanzo

MUSEO NOVECENTO, FIRENZE Helen Chadwick LIFE ...

Tavola Rotonda Il territorio: la migliore risorsa ...

L'APE MAIA EXPERIENCE AL TEATRO SAN BABILA DI MIL...

DEBUTTO DI PLATINO AL MERANO WINEFESTIVAL PER LE P...

Paolo Colombo HISTORY TELLING

UN INVERNO OLIMPICO AL MOTTOLINO LIVIGNO

KOUNELLIS | WARHOL La messa in scena della traged...

L'APERITIVO IMPREVEDIBILE: IRRIPETIBILE! AMERICAN ...

EÚXENOS: L' INTERPRETAZIONE DI TENUTA DI CASTELLAR...

LEONOR FINI E LA COLLEZIONE GRAFICA BASSI RATHGEB ...

SOLIDARIETA' / EVENTI A MILANO Sabato 22 e dome...

Il Dolce di Natale di Palazzo di Varignana: tre cr...

MARILISA COSELLO COMPLEX a cura di Luca Panaro

L'UOMO AL CENTRO E IL RISPETTO DEL TERRITORIO: SI...

VIVERE IL NAVIGLIO, DIRITTI DELLE DONNE E SCI ESTR...

CAMBIAMENTO CLIMATICO, TERRITORIO E QUALITÀ: IL PI...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Piemonte Rosso DOC Fuori Catalogo 2024 - 98+

Di colore rubino intenso. Si apre al naso su profumi di susina rossa, con note terrose e sfumature di alloro. In bocca è succoso, dotato di una spiccata vena acida che attraversa il sorso, esaltandolo. Ritornano sul finale accenni di arancia sanguinella e una piacevole sfumatura sapida.

GióMARCONI ALLISON KATZ con Edna Katz Silver ...
ALBERTO GIPPONI OSPITE DA IZÉ RESTAURANT, ONE NIGH...
Giuliana Cunéaz partecipa alla mostra collettiva ...
Nella prestigiosa cornice della Corte Suprema di C...
ECCO I VINCITORI DELLA QUARTA EDIZIONE DEL GRANDE...
Apre domani Festival ArtDate 15° edizione SILENZIO...
TENUTA STELLA, IL COLLIO SI RACCONTA TRA ARTE E NA...
SARÀ PRESENTATO A MONZA, IL PROSSIMO 29 NOVEMBRE, ...
La settimana del #25NOVEMBRE del Carcano
Sabato 15 novembre parte a Montecassino “Cammini D...
VISITE GUSTOSE: GOLOSARIA 2025 A RHO FIERAMILANO
UNO IN DUE UN VIAGGIO NELL’APERITIVO MILANESE TRA...
Presentato oggi presso la Corte Suprema di Cassazi...
CARAVAGGIO A ROMA. IL VIAGGIO DEL GIUBILEO
Guida Vitae 2026: AIS sbarca all’estero con 400 se...
A OCCHI APERTI 2025 – terza edizione Mondi accanto
TASTE ALTO PIEMONTE 2025: UN GRANDE SUCCESSO DI PU...
Vacanze invernali a Eirl Dolomites Retreat Sappada...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba Levoluzione 2021 -96+

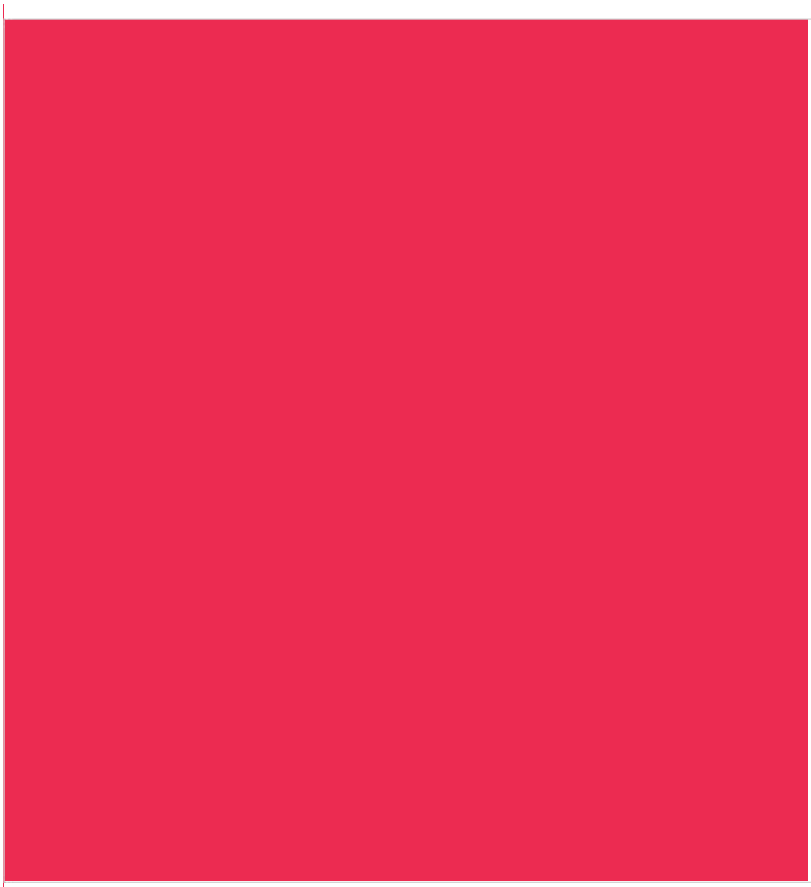
Si offre alla vista di un colore rubino brillante con riflessi granato. Al naso affiorano richiami floreali di iris, che si intrecciano a note fruttate di lampone, con un accenno di incenso. In bocca rivela struttura e concentrazione, con tannini fitti ben integrati nella massa e un eccellente equilibrio fresco-sapido. Ritorni di piccoli frutti rossi e un lieve ricordo di alloro in chiusura.

Collio Day 2025 – L'Italia si tinge di giallo: gio...
CADOGAN GALLERY presenta Gabriele Cappelli V...
LA PAZIENZA E LA MAESTRIA DELLA TRADIZIONE TOSCANA...
I VINI DEI VIGNAIOLI VALLE DI MEZZANE "NERO SU BIA...
25 novembre 2025 SCARPETTE ROSSE IN CERAMICA con...
GINA incarnare la sofferenza con la salvezza del...
GILDA&CO presenta la mostra IL BATTITO DEL PI...
Cena degustazione da Cittamani by Ritu Dalmia con ...
BARBERA D'ASTI WINE FESTIVAL: UN FINE SETTIMANA DI...
ECCO IL NUOVO TRAILER DI "MAMMA, HO PERSO L'AEREO"
40 VENDEMMIE IN "TOUR"
Il Turista Immaginifico Cartoline dall'archivi...
COP30. Slow Food Italia: È arrivato il momento di ...
Le vincitrici del Premio Rapallo BPER Banca 2025
DOC DELLE VENEZIE A RIVE 2025 PER PARLARE DI INNOV...
Provincia Novecento. Arte a Empoli 1925–1960 a cu...
A SUGar AND SAVORY CHRISTMAS
I visionari del vino: la storia di chi ha cambiato...
TERRITORIO E SAPORI: IL RISTORANTE LA CUCINA DEL R...
Fontanafredda premiata con la Bandiera Verde Agric...
PROROGA MOSTRA FINO AL 23 NOVEMBRE 2025 Chi...
IL PAGLIACCIO RIPARTE, ECLETTICO E DINAMICO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it



Barbaresco DOCG Lintuito 2022 - 96

Si mostra al calice di un rosso rubino vivo con riflessi granato. Al naso ricordi di rosa essiccata, rabarbaro, ciliegia e cardamomo. Al palato è profondo, elegante, dall'acidità ben dosata e dai tannini fini e croccanti. Emerge in chiusura una piacevole nota amaricante di oliva taggiasca, con lievi accenni salmastri che aggiungono carattere e profondità alla chiusura.

TORNAN...

Il teatro infinito di Andrea Camilleri: prorogata ...

Superstudio e FLA Museum presentano AMICHE v...

Marcello Maloberti POESIA a cura di Cristiana...

Never Ground XV EDIZIONE VIDEO SOUND ART FESTIVAL...

Si rinnova la collaborazione fra Arte Fiera e Fond...

ARTE FIERA E FONDAZIONE FURLA: CHALISÉE NAAMANI È...

SOLIDARIETA' A MILANO

Le proposte per il Natale e non solo

Alberto Fortis apre il decennale di Mangiamusica

PORTOFRANCO

MANOVRA: TAGLIO IRPEF INSUFFICIENTE, AZIENDA BOTTE...

Merano WineFestival, al via domani la 34ª edizione...

LA PERSONALE DI JACK VETTRIANO 20 NOVEMBRE 20...

ARRIVA NELLE SALE CON UN EVENTO IN CONTEMPORANEA...

Dal 5 dicembre l'area vacanze Valle Aurina in Alto...

GRANDE ATTESA PER TASTE ALTO PIEMONTE 2025: PRODUT...

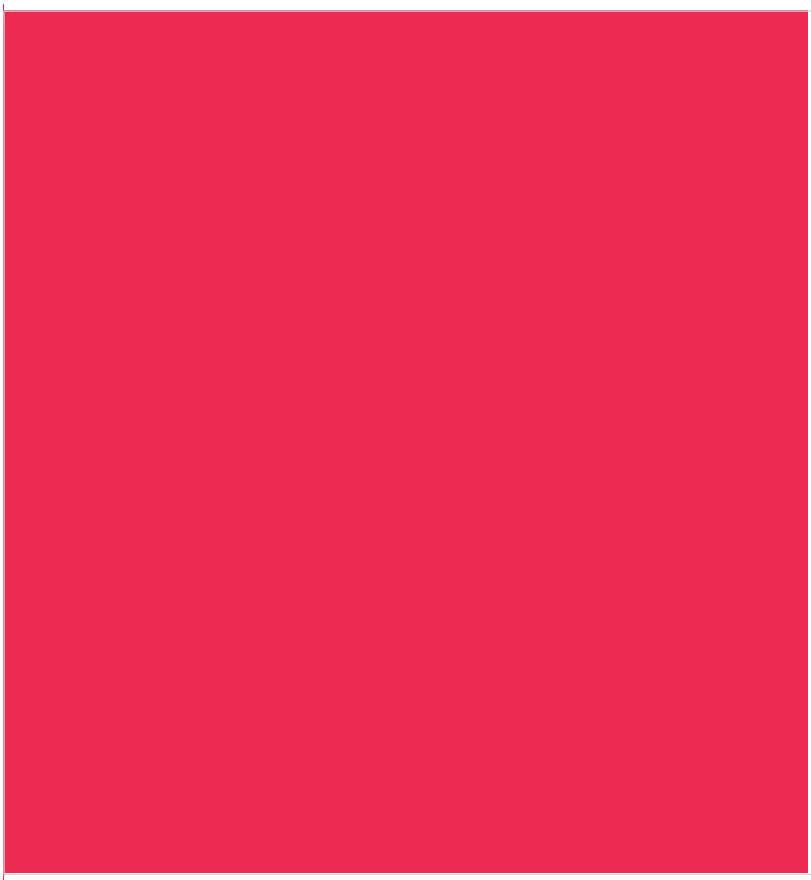
CIRCLES IL VIAGGIO DEI GIOCHI

Çobo Winery porta la nuova Albania del vino a Mera...

MONGOLIA. UN VIAGGIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



"Questi riconoscimenti ci onorano e ci motivano a proseguire lungo la strada dell'eccellenza. Sono il frutto di un lavoro costante, della passione per la nostra terra e della ricerca quotidiana della qualità assoluta."— Franco Morando, CEO Montalbera

Con questi risultati, Montalbera si conferma una delle realtà più solide e rappresentative del panorama vitivinicolo piemontese e italiano. Le valutazioni di GardiniNotes.com testimoniano il valore di una filosofia produttiva che coniuga tradizione e innovazione, con l'obiettivo di portare nel calice l'essenza autentica del territorio.

on novembre 18, 2025

Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

ATTRAVERSO IL TEMPO
ENRICO BRIZZI "VIGNAIOLO COME NOI"
La Latteria di Campolessi protagonista a Gemona
Un incontro tra terroir, tempo e identità alla sco...
IronicaMente mostra personale dell'artista Maril...

► ottobre (277)
► settembre (228)
► agosto (90)
► luglio (181)
► giugno (166)
► maggio (201)
► aprile (202)
► marzo (202)
► febbraio (153)
► gennaio (129)

► 2024 (2012)
► 2023 (2025)
► 2022 (1842)
► 2021 (1625)
► 2020 (1370)
► 2019 (1493)
► 2018 (1036)
► 2017 (909)
► 2016 (679)
► 2015 (92)

Segnala una violazione

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (1952)
▼ novembre (123)
MUDEC PHOTO Museo delle Culture di Milano TRE...
Montalbera trionfa nelle valutazioni di Luca Gardi...
Franco Maria Ricci Editore e L'ÉCOLE, School of J...
Le intelliGens al servizio del patrimonio Intelli...
MUSEO NOVECENTO FIRENZE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

PLANETA
NONINO
PARMIGIANO REGGIANO
A chi sa cogliere emozioni vere
vinitaly

Cremisan, Caprai, Graspo e non solo: i premi speciali e la “Top 300” di “Vinibuoni d’Italia” 2026

Riconoscimento “Ecofriendly” del Touring Club Italiano a Tenuta Roveglia, Villa Sandi, ColleMassari, San Salvatore 1988, Cantine Paolo Leo e Siddùra

MERANO, 06 NOVEMBRE 2025, ORE 10:30



Cremisan, Caprai, Graspo e non solo: premi speciali e “Top 300” di Vinibuoni d’Italia 2026

Il “Premio Vinovisioni”, assegnato al Vis - Volontariato Internazionale per lo Sviluppo per il suo progetto di sostegno alla Cantina di Cremisan a Betlemme, in Palestina, promosso grazie alla campagna “Territori diVini; il “Premio Eticork” di Amorim Cork ad Arnaldo Caprai, azienda che, non solo ha rilanciato il Sagrantino e Montefalco nel mondo, ma, da anni, è impegnata anche in progetti di integrazione sociale, come quello insieme alla Caritas di Foligno e ad altre associazioni locali attive nel sociale

TASCA CONTI D'ALMERITA
Certificazione B Corporation
for a better wine world
GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

per l'inserimento dei migranti nel mondo del lavoro, dando l'opportunità ad oltre 200 richiedenti asilo di trovare impiego in cantina (con oltre il 60% dei rifugiati entrati in azienda che ha poi stabilizzato la propria posizione lavorativa), già premiato nel 2023 dall'Unhcr, agenzia dell'Onu per i rifugiati, con il riconoscimento "Welcome. Working for refugee integration", dedicato alle aziende che contribuiscono ad una società più inclusiva nei confronti di chi è costretto a fuggire da guerre, violenze e persecuzioni; il "Premio Michele d'Innella", alla memoria del direttore editoriale che nel 2007 introdusse la guida "Vinibuoni d'Italia" nel Touring Club Italiano, all'associazione Graspo, acronimo che fa riferimento al Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola, che nasce da un'idea di tre enologi - Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Giuseppe Carcereri de Prati - con la passione per la ricerca attiva sul fronte del recupero di antichi vitigni abbandonati; ed ancora, il "Premio Ecofriendly", sempre in collaborazione con Amorim, ma anche con Repower e Verallia, andato a 6 cantine fortemente e concretamente impegnate sul fronte della sostenibilità e riferimento dei loro territori, come Tenuta Roveglia, in Lombardia, tra Lugana e Lago di Garda, Villa Sandi, tra i grandi nomi del Prosecco, in Veneto, ColleMassari, pilastro del Montecucco, in Toscana, San Salvatore 1988, faro del Cilento, in Campania, Cantine Paolo Leo, tra le realtà più importanti del Salento, in Puglia, e Siddùra, tra le griffe di punta della Sardegna del vino; ecco i premi speciali di "Vinibuoni d'Italia" 2026, la guida del Touring Club italiano, unica nel suo genere, poiché dedicata ai soli vini prodotti da vitigni autoctoni in Italia, curata da Mario Busso ed Alessandro Scorsone, che sarà protagonista l'8 novembre al Merano WineFestival (Teatro Puccini), con la cerimonia di consegna dei premi speciali e del riconoscimento ai "Top 300" (in focus), ovvero i migliori vini da vitigni autoctoni e spumanti Metodo Classico selezionati tra i vini che hanno ottenuto la "Corona", il massimo riconoscimento della guida.

E che sarà in libreria dal 21 novembre e che è la summa di oltre 35.000 campioni degustati per individuare i 6.610 vini recensiti, con 1.933 aziende presenti, per un 27% di new entry sull'edizione 2025.

"Da 23 edizioni, "Vinibuoni d'Italia" - spiega una nota - accompagna i lettori nel grande patrimonio vitivinicolo italiano, un settore che si conferma strategico per il nostro turismo. Non solo un aiuto nella scelta dei vini che meglio incontrano i gusti dei lettori, ma anche un invito a nuove esperienze: la guida mette in evidenza le cantine che offrono visite, degustazioni e ospitalità, le aziende che adottano pratiche ecosostenibili, conduzione biologica o biodinamica e che propongono infrastrutture per un turismo più sostenibile, come stazioni di ricarica per veicoli elettrici e servizi per i cicloturisti".

L'edizione 2026, oltre agli inserti tradizionali sui rosati, le bollicine, l'ospitalità e i vitigni internazionali, che ampliano il racconto della guida, ospita un focus sul Vermouth di Torino, il primo vino aromatizzato tutelato in Italia, che ha recentemente ricevuto il riconoscimento da parte del Ministero dell'Agricoltura al Consorzio di Tutela del Vermouth di Torino Igp.

Tra le curiosità, ancora al Merano WineFestival, nella Gourmet Arena, dal 7 al 10 novembre, debutta il tour 2026 di Enoteca Italia, il grande banco di degustazione dedicato ai vini selezionati dalla guida, con oltre 200 etichette: uno spaccato

Carpene-Malvolti 1868
BERTANI
FRANCIACORTA
ASTI VIBE
DONNAFUGATA TOUR AND WINE TASTING
BERLUCCHI
DI MAJO NORANTE
IL MARRONETO
TERRE ALLAGO
CASA PALADIN
ZENATO L'ANIMA DEL LUGANA E IL CUORE DELLA VALPOLICELLA
Rocca delle Macìe FAMIGLIA ZINGARELLI
PASQUA THE FIRST 100 YEARS 100
FATTORIA dei BARBI Montalcino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dell'eccellenza vitivinicola italiana, messa in risalto nell'edizione 2026 di "Vinibuoni d'Italia".

Focus - La "Top 300" di "Vinibuoni d'Italia" 2026

Perlage Italia Metodo Classico

Abate Nero - Trento Doc Millesimato Brut Domini Nero 2019
Altemasi - Trento Doc Millesimato Brut 2021
Barone Pizzini - Franciacorta Docg Extra Brut Naturae Edizione 2021
Berlucchi Franciacorta - Franciacorta Docg Dosaggio Zero Blanc de Blancs Nature '61 2018
Bosio - Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut Boschedòr 2020
Ca' del Bosco - Franciacorta Docg Dosage Zéro Vintage Collection 2020
Camilucci - Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Anthologie Blanc 2020
Cantina Chiara Ziliani - Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Ziliani C 2021
Cantina di Riva - Trento Doc Riserva Pas Dosé Blanc de Blancs 2020
Cantina Merano - Alto Adige Doc Spumante Riserva Brut 36 2020
Caruna Franciacorta - Franciacorta Docg Millesimato Brut Nature 2020
Caruso & Minini - Sicilia Doc Catarratto Spumante Brut Arya 2020
Castello Bonomi - Franciacorta Docg Millesimato Brut Nature Cuvée 1564 2018
Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Extra Brut 1865 2018
Cristo di Campobello - Sicilia Doc Grillo Spumante Extra Brut Cristo di Campobello 2020
D'Araprì Metodo Classico - d'Araprì Pas Dosé
Dal Maso - Lessini Durello Doc Spumante Riserva Pas Dosé Cuvée Serafino 2018
Deltetto 1953 - Alta Langa Docg Spumante Riserva Brut Nature Blanc de Blancs 480 m 2020
Endrizzi - Trento Doc Millesimato Riserva Dosaggio Zero Piancastello 2020
Ferghettina - Franciacorta Docg Riserva Pas Dosé 33 2017
Ferrari Trento - Trento Doc Riserva Brut Ferrari Perlé 2019
Feudo Disisa - Sicilia Doc Spumante Bianco Brut
Franz Haas - Alto Adige Doc Spumante Pinot Nero Pas Dosé 2019
Freccianera Fratelli Berlucchi - Franciacorta Docg Millesimato Brut Nature Freccianera Nature 2021
Ibarisèi - Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Natura 2021
Kettmeir - Alto Adige Doc Spumante Brut Athesis 2022
La Scolca - Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs Millesimato 2013
Le Marchesine - Franciacorta Docg Dosaggio Zero Audens
Letrari - Trento Doc Riserva Brut Quore 2017
Madonna Delle Vittorie - Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero 2020
Monte Rossa - Franciacorta Docg Brut Cabochon Fuoriserie
Mosnel - Franciacorta Docg Brut
Muratori - Franciacorta Docg Dosaggio Zero Numero Zero Blanc de Blancs
Orsolani Gian Luigi - Erbaluce di Caluso Docg Spumante Extra Brut Cuvée Tradizione Millesimato 2020
Perla del Garda - Lugana Doc Spumante Brut Nature Millesimato 2013




























Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

Revì - Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero 2021
Rotari - Trento Doc Pas Dosé AlpeRegis 2019
Schola Sarmenti - Salento Igt Negroamaro Rosato Spumante Brut Collezione 48 2018
Tenuta Roletto - Erbaluce di Caluso Docg Spumante Pas Dosé Centoventi Millesimato 2011
Tonini Viticoltori In Isera - Trento Doc Dosaggio Zero Blanc de Noirs 2020
Uberti - Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Sublimis 2017
Vigneti Pietro Pittaro - Talento Etichetta Nera Pas Dosé 2017

Valle d'Aosta

Elio Ottin - Valle d'Aosta Doc Fumin 2023
Les Crêtes - Valle d'Aosta Doc Petite Arvine Fleur 2024

Piemonte

Alario Claudio - Barolo Docg Sorano 2021
Angelo Negro - Roero Docg Riserva Ciabot San Giorgio 2022
Bava - Barbera d'Asti Docg Libera 2023
Bera - Barbaresco Docg Riserva Serraboella 2019
Bersano - Nizza Docg Cremosina 2022
Bosio Giuliano - Viticoltore in Val Susa - A.D. 1327 2023
Boveri Luigi - Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona Filari di Timorasso 2023
Burlotto Gian Carlo - Verduno Pelaverga Doc 2024
Cantina Hic Et Nunc - Felem 2022
Caudrina - Moscato d'Asti Docg La Galeisa 2024
Cavallotto - Barolo Docg Riserva Vignolo 2019
Dacapo - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Majoli 2024
Domenico Clerico - Barolo Docg Percristina 2015
Frasca La Guaragna - Barbera d'Asti Docg 2022
Gozzelino Sergio - Monferrato Doc Nebbiolo Superiore San Goslino 2020
Icardi - Barolo Docg Fossati 2021
Livia Fontana - Barolo Docg Riserva Bussia 2019
Malvirà - Roero Docg Riserva S.S. Trinità 2021
Marcarini - Barolo Docg La Serra 2021
Mario Costa - Barbera d'Alba Doc Superiore S-Ciass 2021
Monchiero Fratelli - Barolo Docg Montanello 2020
Montalbera - Grignolino d'Asti Doc Grignè 2024
Paitin - Barbaresco Docg Serraboella Sorì Paitin 2022
Palladino - Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2021
Parusso - Barolo Docg Bussia 2021
Pelissero Giorgio - Barbaresco Docg Vanotu 2022
Perrone Elio - Barbera d'Asti Docg Tasmorcan 2024
Pescaja - Terre Alfieri Docg Arneis Solei 2024
Poderi Colla - Barbaresco Docg Roncaglie 2022
Poderi Gianni Gagliardo - Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2021
Poderi Luigi Einaudi - Barolo Docg Bussia 2021
Ratti - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2021

SIMONIT&SIRCH
WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO
Cristoforetti Delibori
FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA
Le montagne le trovi ovunque. Quelle che crescono sul mare solo in Sicilia.
DAMILANO
BAROLO
LO SPARVIERE
FRANCIACORTA
COLLEMASSARI
ESTATES
CARPINETO
BRUNELLO DI MONTALCINO
MIGLIA
Cotarella
La storia di una Vita, in una Vite.
TEDESCHI
RATERNIGO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sassi-San Cristoforo - Langhe Doc Nebbiolo 2023
Scagliola Sansì - Barbera d'Asti Docg Frem 2023
Tenuta Santa Caterina - Monferrato Doc Nebbiolo Superiore Illegale 2022
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy - Barbaresco Docg Riserva Gaiun Martinenga 2020
Travaglini Giancarlo - Gattinara Docg Riserva Vigna Ronchi 2019
Tre Secoli - Barbera d'Asti Docg Superiore Sorangela 2022
Vajra - G.D. Vajra - Barolo Docg Bricco delle Viole 2021
Vinchio-Vaglio - Nizza Docg Laudana 2022

Liguria

Agricoltura 5Terre - Cinque Terre Costa da Posa Doc 2024
Biovio - Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Bon in da Bon 2024
Bruna - Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Le Russeghine 2023
Cantine Lunae - Colli di Luni Doc Vermentino Numero Chiuso 2021
Peq Agri - Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Vignamare 2022
Possa - Cinque Terre Sciacchetrà Doc Underwater 2018

Lombardia

Arpepe - Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva Rocce Rosse 2018
Balgera Vini - Valtellina Superiore Docg Valgella Maferìn 2020
Cà Maiol - Lugana Doc Riserva Sùere 2022
Folini Valtellina - Valtellina Superiore Docg Riserva L'Enrico 2020
Il Cipresso - Moscato di Scanzo Docg Serafino 2020
Pilandro - Lugana Doc Arilica 2023
Podere Selva Capuzza - Lugana Doc Riserva Menasasso 2021

Veneto

Adami - Valdobbiadene Docg Asciutto Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino 2024
Allegrini - Veronese Igt Corvina La Poja 2019
Andreola - Valdobbiadene Docg Extra Dry Rive di Santo Stefano Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore Dirupo 2024
Bertani - Valpolicella Doc Classico Superiore Ognisanti di Novare 2022
Biancavigna - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Brut Rive di Soligo Millesimato 2024
Bonotto delle Tezze - Malanotte del Piave Docg 2020
Bortolin Angelo Spumanti - Valdobbiadene Docg Dry Rive di Guia Desiderio 2024
Brigaldara - Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2016
Ca' Rugate - Soave Doc Classico Monte Alto 2022
Farina - Valpolicella Doc Classico Superiore Alessandro 2023
Giannitessari - Colli Berici Doc Tai Rosso 2023
Graziano Prà - Soave Doc Classico Monte Grande 2023
Italo Cescon - Veneto Igt Manzoni Bianco Madre 2023
Le Battistelle - Soave Doc Classico Carbonare Roccolo del Durlo 2023
Le Salette - Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Pergole Vece 2020
Marsuret - Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2024




























Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

Masottina - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Rive di Ogliano Rdo Ponente Millesimato 2024
Ruggeri - Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut Millesimato 2023
Santa Sofia - Amarone della Valpolicella Docg Classico 2021
Secondo Marco - Amarone della Valpolicella Docg Classico 2016
Tenuta Sant'Antonio - Famiglia Castagnedi - Barolo Docg Bricco delle Viole 2021
Vicentini Agostino - Soave Superiore Docg Vigna Il Casale 2023
Villa Sandi - Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut La Rivetta 2024
Zýmē - Recioto della Valpolicella Docg Classico Amandorlato 2016

Alto Adige

Cantina Kurtatsch - Alto Adige Doc Schiava Sonntaler 2024
Cantina Produttori San Michele Appiano - Alto Adige Doc Lagrein Riserva Sanct Valentin 2022
Cantina Tramin - Alto Adige Doc Gewürztraminer Spätlese Epokale 2017
Colterenzio - Schreckbichl - Alto Adige Doc Lagrein Gries Riserva 2022
Elena Walch - Alto Adige Doc Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2023
Girlan - Alto Adige Doc Gewürztraminer Flora 2023
Laimburg - Lago di Caldaro Doc Scelto Classico Superiore Vernacius Solemnis 2023
Pfannenstielhof - Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel. 2019

Trentino

Cantina Toblino - Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola L'Óra 2021
De Vigili - Teroldego Rotaliano Doc Tonalite 2022
Fondazione Edmund Mach - Trentino Doc Gewürztraminer 2023
Salvetta - Trentino Doc Vino Santo 2020

Friuli Venezia Giulia

Castello di Spessa - Collio Doc Friulano Rassauer 2023
Collavini - Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla Turian 2023
Dario Coos - Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2021
Drius - Friuli Isonzo Doc Friulano Sensar 2022
Jacùss - Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2023
Jermann - Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino in Rotârs 2023
Komjanc Alessio - Collio Doc Bianco Bratje 2023
Korsic Wines - Collio Doc Bianco Vino da Uve Autoctone 2023
La Magnolia - Trevenezie Igt Bianco Ubi Que 2023
Livon - Collio Doc Friulano Manditocai 2023
Marinig - Friuli Colli Orientali Doc Rosso Biel Cûr 2022
Muzic - Collio Doc Bianco Uve Autoctone Stare Brajde 2023
Paolo Caccese - Collio Doc Malvasia 2023
Picech Roberto - Collio Doc Friulano Athena 2021
Primosic - Collio Doc Ribolla Gialla Riserva 2020
Rodaro Paolo Winery - Friuli Colli Orientali Doc Friulano Romain 2023
Skerlj - Carso Doc Vitovska 2022
Tenuta Borgo Conventi - Collio Doc Friulano 2024
Tunella - Friuli Colli Orientali Doc Pignolo 2020
Valchiarò - Friuli Colli Orientali Doc Friulano Nexus 2024



VINI FANTINI
italesse Taste Like a Master
BUGLIONI
Vigneti La Selvanella

Speri


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

Emilia Romagna

Cantine Lombardini - Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut Lombardini 2024
Cavicchioli - Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Vigna del Cristo 2024
Cleto Chiarli Tenute Agricole - Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Vecchia Modena Premium Mention Honorable 2024
Lini 910 - Emilia Igt Lambrusco Scuro Lini910 2024
Madonia Giovanna - Romagna Albana Docg Secco Trapunta 2023
Medici Ermete - Reggiano Doc Lambrusco Frizzante Quercioli
Torre Fornello - Colli Piacentini Doc Malvasia Una 2020
Tre Monti - Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Petrignone 2022
Umberto Cesari - Romagna Albana Docg Passito Colle del Re 2016

Toscana

Biondi Santi - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2018
Brancaia - Chianti Classico Docg Gran Selezione 2022
Bruni - Maremma Toscana Doc Alicante Oltreconfine 2023
Canalicchio di Sopra - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Capraia - Chianti Classico Docg Gran Selezione Effe 55 2021
Casa Lucii - Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva Mareterra 2020
Casale Pozzuolo - Montecucco Sangiovese Docg Riserva Rosso della Porticcia 2021
Casanova di Neri - Brunello di Montalcino Docg Cerretalto 2019
Castello di Meleto - Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Trebbio 2021
Castello di Monsanto - Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigneto Il Poggio 2020
Colognole - Chianti Rufina Docg Riserva Vigneto Le Rogaie Terrælectae 2022
Fattoria Corzano e Paterno - Toscana Igt Passito 2007
Fattoria San Giusto a Rentennano - Toscana Igt Bianco Passito Vin San Giusto 2017
Fontodi - Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2022
Fuligni - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Il Colombaio di Santa Chiara - Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva L'Albereta 2022
Il Marroneto - Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2020
Il Ponte - Maremma Toscana Doc Vermentino Superiore Aslec 2023
La Fortuna - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Le Cinciole - Chianti Classico Docg Gran Selezione Aluigi 2021
Lisini - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Marchesi Frescobaldi - Chianti Rufina Docg Riserva Vigna Montesodi Terrælectae 2022
Máté - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Panizzi - Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2021
Patrizia Cencioni - Brunello di Montalcino Docg Riserva 123 2019

Giovanna Tantini
PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO
TENUTA DI NOZZOLE
WINE EXPERIENCES IN CHIANTI CLASSICO
SARTORI
Kellerei Cantina Terlan
RUFFINO 1877
LVNAE
LVNAE BOSONI
Vinicoltori nei Colli di Luni
www.cantinelunae.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Petrolo - Valdarno di Sopra Doc Sangiovese Riserva Vigna Bòggina C 2022
Pietroso - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Poggio Brigante - Morellino di Scansano Docg Arsura 2022
Poggio di Sotto - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019
Querciabella - Chianti Classico Docg Gran Selezione 2020
Ricasoli - Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole CeniPrimo 2022
Rocca di Montegrossi - Vin Santo del Chianti Classico Doc 2014
Salvioni La Cerbaiola - Brunello di Montalcino Docg 2020
Sesti - Brunello di Montalcino Docg Riserva Phenomena 2019
Siro Pacenti - Brunello di Montalcino Docg Riserva PS 2019
Talenti - Brunello di Montalcino Docg Riserva Pian di Conte 2019
Tenuta La Chiusa - Elba Aleatico Passito Docg 2024
Tenuta Le Potazzine - Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019

Marche

Cantine Enzo Mecella - Verdicchio di Matelica Riserva Docg Godenzia 2022
Emanuele Dianetti - Offida Docg Pecorino Vignagiulia 2023
Fattoria Coroncino - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Gaiospino 2022
Il Conte Villa Prandone - Marche Igt Rosso Lu Kont 2022
Le Caniette - Marche Igt Rosato Sinopia 2024
Mirizzi Gianluca - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Cogito A. 2024
Monacesca - Verdicchio di Matelica Doc Terra di Mezzo 2020
Montecappone - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Utopia 2021
Oasi degli Angeli - Marche Igt Rosso Kurni 2023
Pievalta - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Paolo 2022
Santa Barbara - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Stefano Antonucci 2023
Sartarelli - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Milletta 2023
Tenuta Villa Bucci - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico 2022
Tenute San Sisto - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Sisto 2022
Umani Ronchi - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2023
Valter Mattoni - Marche Igt Trebbiano Trebbien 2023

Umbria

Antonelli San Marco - Montefalco Sagrantino Docg Chiusa di Pannone 2020
Arnaldo Caprai - Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2021
Leonardo Bussoletti - Narni Igt Ciliegiolo Ràmici 2022
Lungarotti - Torgiano Rosso Riserva Docg Rubesco Vigna Monticchio 2020











Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

Palazzone - Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2022

Lazio

Gabriele Magno - Frascati Superiore Docg Riserva Vigneto la Torretta di Valle Marciana 2023

Marco Carpineti - Lazio Igt Bellone Nzù 2022

Migrante - Cesanese di Olevano Romano Doc Sigillum 2021

Palazzo Tronconi - Frusinate Igt Capolongo Fregellae 2024

Terre del Cesanese - Cesanese del Piglio Docg Superiore Colle Vignali 2023

Abruzzo

Castorani - Montepulciano d'Abruzzo Doc Casauria Riserva 2021

Masciarelli - Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva Terre di Chieti Marina Cvetić 2023

Torre dei Beati - Abruzzo Doc Pecorino Bianchi Grilli per la Testa 2023

Torre Zambra - Cerasuolo d'Abruzzo Doc Passo Sacro 2024

Molise

Catabbo Cantine - Tintilia del Molise Doc Rosso Tintilia S 2022

Di Majo Norante - Molise Doc Aglianico Riserva Sassius 2018

Campania

Antica Masseria 'A Canc'Llera - Beneventano Igt Barbera Grotta di Futa 2022

Antica Masseria Venditti - Falanghina del Sannio Doc Vándari 2024

Benito Ferrara - Greco di Tufo Docg Vigna Cicogna 2024

Cantine Antonio Mazzella - Ischia Doc Biancolella Gawem 2022

Cantine di Marzo - Greco di Tufo Docg Riserva Vigna Serrone 2023

Cantine Olivella - Catalanesca del Monte Somma Igt Bianco Katà 2024

Cantine Vitematta - Aversa Asprinio Doc Reginae 2024

Contrada Salandra - Campi Flegrei Doc Falanghina 2023

Di Meo - Fiano di Avellino Docg Riserva Alessandra 2015

Fontanavecchia - Aglianico del Taburno Docg Orazio 2022

Guido Marsella - Fiano di Avellino Docg 2022

Il Verro - Terre del Volturno Igt Pallagrello Bianco Verginiano 2024

Janare La Guardiense - Falanghina del Sannio Doc Anima Lavica 2024

La Sibilla - Campi Flegrei Doc Falanghina Cruna DeLago 2023

Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi Doc Furore Bianco Fiorduva 2023

Masseria Frattasi - Aglianico del Taburno Docg Iovi Tonant 2021

Salvatore Molettieri - Taurasi Docg Riserva Vigna Cinque Querce 2017

Sammarco Ettore - Costa d'Amalfi Doc Ravello Rosso Riserva Selva delle Monache 2020

San Salvatore 19.88 - Paestum Igt Fiano Trentenare 2024

Villa Matilde Avallone - Falerno del Massico Doc Bianco Vigna Caracci 2021













Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Puglia

Candido Francesco - Salento Igt Rosso Duca d'Aragona 2020
Cantele - Salento Igt Rosso Amativo 2023
Cantine Paolo Leo - Valle d'Itria Igt Minutolo Alture 350 2023
Colli della Murgia - Puglia Igt Bianco Myor 2022
Coppi Casa Vinicola - Gioia del Colle Doc Primitivo Senatore 2022
Gianfranco Fino Viticoltore - Salento Igt Primitivo Es 2023
Masseria Li Veli - Salento Igt Susumaniello Rosato Askos 2024
Polvanera - Gioia del Colle Doc Primitivo Polvanera 17 Vigneto Montevella 2022
Rivera - Murgia Igt Nero di Troia Rosato Fabri 2024
San Marzano Vini - Primitivo di Manduria Doc Riserva Anniversario 62 2020
Santa Lucia - Puglia Igt Fiano Gazza Ladra 2024
Taurino Cosimo - Vigneti & Cantine - Salento Igt Negroamaro Patriglione 2020
Torrevento - Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Ottagono 2018
Varvaglione 1921 - Salento Igt Susumaniello Rosato 2024

Basilicata

Cantine del Notaio - Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2019
Elena Fucci - Aglianico del Vulture Doc Titolo Classico 2023
Tenute Iacovazzo - Matera Doc Primitivo L'Assolo 2018

Calabria

Casa Comerci - Calabria Igt Magliocco Canino Libìci 2022
Ippolito 1845 - Calabria Igt Rosso 160 Anni 2022
Tenuta Paradiso - Calabria Igt Pecorello Alma Nobile 2024
Vigneti Vumbaca - Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva 2022

Sicilia

Alessandro di Camporeale - Monreale Doc Catarratto Mandranova 2023
Alta Mora - Etna Doc Rosso Feudo di Mezzo 2021
Cottanera - Etna Doc Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2022
Cusumano - Terre Siciliane Igt Bianco Salealto Tenuta Ficuzza 2023
Donnafugata - Passito di Pantelleria Doc Ben Ryé 2022
Feudo Montoni - Sicilia Doc Nero d'Avola Riserva Vrucara 2021
Firriato - Sicilia Doc Perricone Ribeca 2020
Fondo Antico - Sicilia Doc Grillo Grillo Parlante 2024
Gambino - Etna Doc Rosso Petto Dragone 2021
Generazione Alessandro - Etna Doc Bianco Trainara 2023
Graci - Etna Doc Rosso Arcurìa 2023
Gulfi - Etna Doc Rosso Reseca 2022
Pietradolce - Etna Doc Rosso Barbagalli 2022
Planeta - Etna Doc Bianco Contrada Taccione 2023

Sardegna

















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

Cantine Sardus Pater - Carignano del Sulcis Doc Superiore Arruga 2021
Chessa Giovanna Azienda Vitivinicola - Isola dei Nuraghi Igt Cagnulari 2023
Fradiles Vitivinicola - Mandrolisai Doc Rosso Memorias Creccherie 2023
I Garagisti di Sorgono - Mandrolisai Doc Rosso Superiore Sa Sedda 2021
Poderi Parpinello - Isola dei Nuraghi Igt Cagnulari Kressia 2024
Saraja - Cannonau di Sardegna Doc Inkibi 2023
Siddùra - Vermentino di Gallura Docg Superiore Maìa 2023
Tenute Gregu - Vermentino di Gallura Docg Superiore Pitraia 2022

Slovenia

Marjan Simčič Domaine - Sauvignon Vert Opoka Ronc Zegla Cru 2022
Vini Noüe Marinic - Jakot Erigone Anne 2023

Istria

Fakin - Malvazija Istarska 2024
Meneghetti - Malvazija Istarska Moni Emvasis 2021
Vina Brčić - Malvazija Istarska Gran Cru 2020

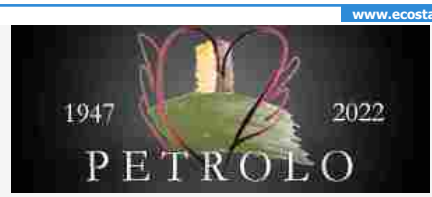
Focus - Le motivazioni dei premi speciali di "Vinibuoni d'Italia" 2026

Premio Eticork 2026 alla cantina Arnaldo Caprai

Arnaldo Caprai, cantina di Montefalco in Umbria non è conosciuta solo per l'eccellenza del suo Sagrantino, ma perché da anni è al centro dell'attenzione per il suo impegno solidale e per le varie iniziative rivolte all'integrazione e all'inclusione sociale. Proprio per questo recentemente il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha conferito a Marco Caprai, figlio del fondatore, il titolo di Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana per l'impegno civile, la dedizione al bene comune e la testimonianza dei valori repubblicani. Già nel 2023 il valore etico della cantina era stato evidenziato dall'Unhcr, agenzia dell'Onu per i rifugiati, con il riconoscimento "Welcome. Working for refugee integration", dedicato alle aziende che contribuiscono ad una società più inclusiva nei confronti di chi è costretto a fuggire da guerre, violenze e persecuzioni.

La crescita dell'azienda vitivinicola umbra, che ha quadruplicato gli ettari di terreno dedicati alle vigne da quando Marco Caprai ha preso la guida dell'azienda vitivinicola del padre nel 1988, si è accompagnata a una forte volontà di mettere al centro la sostenibiltà non solo ambientale ed economica, ma anche sociale, con l'idea che un'impresa debba essere parte integrante e attiva del territorio. Dal 2016 la Arnaldo Caprai ha iniziato quindi un percorso di collaborazione con la Caritas di Foligno e altre associazioni locali attive nel sociale per l'inserimento dei migranti nel mondo del lavoro, dando l'opportunità a oltre 200 richiedenti asilo di trovare impiego in cantina. Una collaborazione che ha dato risultati concreti, considerando che oltre il 60% dei rifugiati entrati in azienda ha poi stabilizzato la propria posizione lavorativa. La cantina offre inoltre corsi di formazione per sviluppare le competenze necessarie, dalla gestione delicata della potatura alla raccolta dell'uva.

Il Premio Eticork ideato da Carlos Veloso dos Santos, Amministratore Delegato di

















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Amorim Cork Italia, in collaborazione con Vinibuoni d'Italia, giunto alla sua undicesima edizione, intende valorizzare l'impegno etico dell'azienda Caprai.

Il riconoscimento, che sarà consegnato durante la presentazione nazionale della guida in occasione del Merano WineFestival, sabato 8 novembre al Teatro Puccini, intende rafforzare il valore che nasce dalla sincera volontà di fare impresa in maniera corretta, etica e condivisa. Un premio che guarda al futuro come auspicio che i comportamenti virtuosi diventino nobile costume condiviso.

Premio Vinovisioni al progetto del Vis per la Cantina di Cremisan

Vinibuoni d'Italia assegna il premio Vinovisioni 2026 al Vis - Volontariato Internazionale per lo Sviluppo per il suo progetto di sostegno alla Cantina di Cremisan a Betlemme, promosso grazie alla campagna Territori diVini.

Il premio speciale, istituito dalla guida del Touring Club Italiano, è finalizzato a riconoscere gli ambiti di ricerca e di innovazione e a valorizzare e promuovere programmi e persone che, con la loro inventiva e il loro impegno, hanno dato vita a progetti di estremo interesse, importanza e coraggio, con particolare attenzione ai valori della sostenibilità sociale.

"Un vino che abbraccia tutto il Medio Oriente. Un vino che unisca i cuori, che faccia dimenticare le divisioni, che appiani le differenze e che aiuti a costruire la pace. Un vino che tocchi le coscienze e abbia il sapore dell'ecumenismo e il gusto dell'unità". Così viene presentata la Cantina di Cremisan, che prende il nome dalla collina su cui i Salesiani coltivano la vite dal 1896.

I vini prodotti in Terra Santa hanno saputo farsi conoscere e apprezzare anche all'estero, finché è stato possibile esportarli. La cantina è stata anche la prima a produrre vini da uve autoctone palestinesi e a studiarne il Dna, grazie alla collaborazione con l'enologo Riccardo Cotarella e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Al Teatro Puccini e nello stand della guida Enoteca Italia all'interno del Festival dal 7 al 10 novembre sarà possibile assaggiare i vini prodotti con quattro uve autoctone palestinesi: Baladi, Dabouki, Hamdani e Jandali.

Il sostegno alla produzione di Cremisan permette di supportare tutte le opere dei Salesiani in Medio Oriente: scuole, oratori, centri di formazione e parrocchie, con le loro migliaia di studenti, bambini, ragazzi, insegnanti e famiglie. Il vino come promotore di pace e giustizia sociale, in grado di offrire una prospettiva che possa garantire un futuro socialmente e umanamente sostenibile per le tante persone troppo spesso dimenticate.

Con la campagna Territori diVini, il Vis promuove la cantina e le attività dei Salesiani in Palestina, organizzando eventi enogastronomici solidali per far conoscere i vini autoctoni di Cremisan, raccontare il progetto e approfondire la complessa situazione del popolo palestinese. Una campagna che mette in luce anche la capacità del mondo del vino di creare una rete solidale: diverse cantine, infatti, donano i loro vini



ASSOVINISICILIA
FRESCOBALDI
TOSCANA
ARGIANO
CANTINA DAL 1580
CITRA
VINI VOLTI VALORI
Enhancing the purity of Pinot Noir
LA GENISIA
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 2021/2115
SOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com
Poggio Antico
Montalcino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

per gli appuntamenti di Territori diVini.

“Insieme, per un mondo possibile”, il payoff della Ong salesiana, si concretizza nella costruzione di una rete in tutto il mondo per migliorare le condizioni di vita delle bambine, dei bambini, dei giovani in condizioni di vulnerabilità e delle loro comunità, nella convinzione che attraverso l’educazione e la formazione si possano combattere alla radice le cause della povertà estrema. Vinibuoni d’Italia premia l’impegno che da anni il VIS porta avanti, con l’auspicio che si creino le condizioni per far tornare la Cantina di Cremisan a produrre i propri vini, a farli conoscere nel mondo tornando ad essere di sostegno alla rete di formazione, educazione e sviluppo, così necessaria per gettare le basi di un futuro di equità sociale.

A G.R.A.S.P.O. il Premio Michele d’Innella 2026

Intellettuale raffinato, Michele D’Innella, in qualità di direttore editoriale, nel 2007 introdusse la guida Vinibuoni d’Italia in Touring perchè capì le potenzialità del progetto che mirava a valorizzare il vero patrimonio vitivinicolo italiano basato su vitigni autoctoni rari e unici, pertanto ne fece strumento editoriale di promozione di quei produttori che meglio interpretano l’enologia del nostro Paese. In suo ricordo il premio a lui intitolato verrà attribuito in questa edizione a G.R.A.S.P.O. che interpreta appieno la filosofia Touring e quella della guida che da oltre 20 anni esplora il mondo degli autoctoni, offrendo al lettore il meglio dei vini che derivano da queste antiche cultivar.

Se l’Italia rappresenta il paese del vino con il maggior numero di vitigni e quindi con la massima espressione di biodiversità viticola, potrebbe sembrare inutile o superfluo continuare a ricercare ulteriori testimonianze di vitigni dispersi nella sua storia. Questa diversità è però oggi minacciata da un’emergenza climatica che rischia di portare ad una pericolosa omologazione dei vini privandoli delle loro principali peculiarità distintive.

Proprio partendo da questa riflessione opera l’associazione G.R.A.S.P.O., acronimo che fa riferimento al Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola, che nasce da un’idea di tre enologi con la passione per la ricerca attiva sul fronte del recupero di antichi vitigni abbandonati, nella convinzione che la biodiversità possa essere una risorsa importante per il futuro della viticoltura, sia in chiave di cambiamento climatico, che per una migliore diversificazione dei vini anche in una proiezione prettamente commerciale.

Ogni anno sono oltre un centinaio i vitigni microvinificati di cui la maggior parte in esclusiva mondiale e ad oggi sono state fatte oltre 250 analisi del Dna con il risultato che sono stati scoperti una ventina di vitigni finora assolutamente sconosciuti. Un’avventura raccontata nei primi 5 libri di G.R.A.S.P.O. e nei reportage puntualmente pubblicati in testate e riviste di settore. Il libro 100 custodi per 100 vitigni, la Biodiversità Viticola in Italia apre una finestra importante e mette in risalto i tanti testimoni della ricca biodiversità viticola dell’Italia in un viaggio ideale che parte dalla Valle d’Aosta e giunge all’Etna. Un viaggio ricco di storie originali spesso caratterizzate da autentico eroismo, ma anche un racconto di quanto istituzioni, centri di ricerca ed















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

ampelografi di tutta Italia hanno fatto per identificare e preservare questi vitigni. L'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv), istituzione intergovernativa a carattere scientifico e tecnico che rappresenta oggi 50 Stati di tutto il mondo, ha premiato questo impegno editoriale con l'Oiv Awards, ovvero il massimo riconoscimento a livello internazionale attribuito ai lavori scientifici presentati.

Premio Ecofriendly 2026: viticoltura sostenibile, settore trainante. Sei cantine premiate da Vinibuoni d'Italia in collaborazione con Amorim, Repower e Verallia

In Italia la viticoltura è diventata un settore trainante della sostenibilità. Vignaioli e aziende vitivinicole pongono ormai una particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio, alla sicurezza dei lavoratori e alla corretta gestione delle cantine. Questo è il motivo per cui molte aziende entrano a fare parte di programmi strutturati che, in collaborazione con centri di ricerca, università, associazioni e istituzioni, hanno adottato o stanno adottando azioni coordinate e coerenti con i principi dello sviluppo sostenibile sia in vigna che in cantina.

L'incremento delle buone pratiche e il miglioramento della qualità prevede sempre più attenzione nella gestione del vigneto e del territorio. Ma la sostenibilità non si esaurisce in vigna e in cantina, dove l'introduzione di pratiche sostenibili consentono di ridurre i consumi energetici, di mantenere il suolo sano e proteggere la qualità dell'aria e dell'acqua. Sostenibilità significa soprattutto operare in base a principi socialmente equi ed economicamente competitivi.

Partendo da questi presupposti la guida da anni promuove e valorizza quelle aziende che si stanno impegnando con progetti che interpretano i valori green. Nel corso degli anni le aziende vitivinicole sono cresciute e Vinibuoni d'Italia anche in questa edizione le evidenzia con un'icona a loro dedicata, quella cioè della bottiglia da cui emerge una foglia simbolo di vita e di speranza per un futuro più "verde". Le 1042 aziende segnalate riceveranno il diploma di merito.

Tra queste, particolarmente interessanti, sono risultati i progetti di sei cantine alle quali in collaborazione con i partner storici Repower, Verallia ed Amorim Cork Italia è stato assegnato il premio Ecofriendly: Tenuta Roveglia, in Lombardia, tra Lugana e Lago di Garda, Villa Sandi, tra i grandi nomi del Prosecco, in Veneto, ColleMassari, pilastro del Montecucco, in Toscana, San Salvatore 1988, faro del Cilento, in Campania, Cantine Paolo Leo, tra le realtà più importanti del Salento, in Puglia, e Siddùra, tra le griffe di punta della Sardegna del vino.















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TORINO

www.ecostampa.it



La famiglia Morando: Walter, Giovanni, Franco e Laura

70 anni di Morando: la famiglia pioniera del pet food italiano

C'È UN MARCHIO CHE ACCOMPAGNA I NOSTRI AMICI A QUATTRO ZAMPE DA 70 ANNI: MORANDO. UN NOME CHE SA DI TRADIZIONE PIEMONTESE, DI PIONIERISMO E DI FAMIGLIA. E CHE DA UN PICCOLO LABORATORIO DI PROVINCIA È DIVENTATO UN SIMBOLO DEL MADE IN ITALY PIÙ AUTENTICO NEL SETTORE DEL PET FOOD

di LAURA SCIOLLA foto MORANDO

In bianco e nero, come è tipico delle foto d'altri tempi, una fila di camioncini parcheggiati è pronta a partire. **È il 1955**, e su quelle fiancate c'è scritto "Morando". Dentro, non merci qualsiasi, ma le **prime scatolette per cani e gatti prodotte in Italia**. Da quel cortile di Andezeno, inizia la storia di un sogno italiano: **garantire anche agli animali il piacere di un cibo sano, bilanciato e nutriente**. Tutto nasce da un uomo semplice, cresciuto in una famiglia contadina delle colline piemontesi, dove il Moscato d'Asti profumava le cantine e la terra era ancora la misura di tutto. **Si chiamava Enrico Riccardo Morando**, e come molti uomini del dopoguerra aveva conosciuto la fatica e le privazioni del periodo. La sua innata curiosità (e un evidente spirito imprenditoriale) lo spinse, un giorno, durante un viaggio a Marsiglia, a fermarsi davanti a un'insegna che pubblicizzava scatolette per cani e gatti. **Un'idea semplice,**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

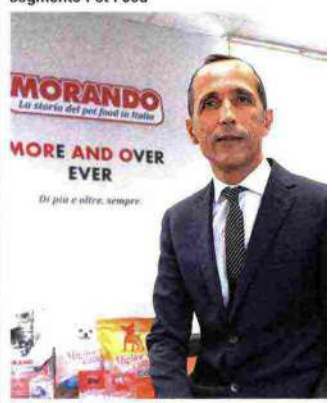
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

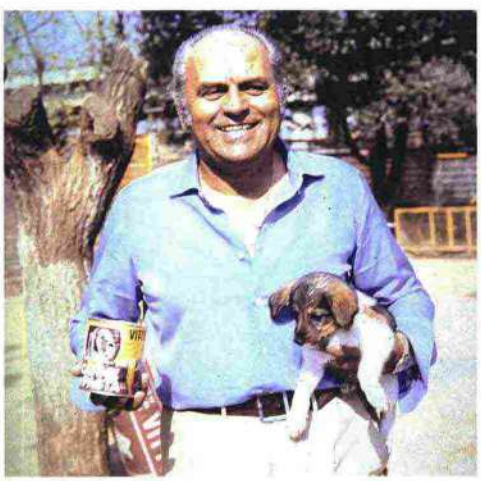


Lo stabilimento di Andezeno (2025)

quasi banale oggi, ma allora rivoluzionaria: *«E se anche gli animali potessero mangiare all'italiana?»*. Tornò a casa con qualche lattina sotto braccio e una visione in testa. Dopo mesi di studi, esperimenti e qualche viaggio a Roma, riuscì a ottenere **la prima autorizzazione italiana per produrre alimenti specifici per cani e gatti**. Da quel giorno, sulle strade d'Italia iniziò a viaggiare la piccola flotta di camioncini Morando (quella della foto!), carichi di scatolette e di sogni, pronti a conquistare le ciotole dei nostri amici a quattro zampe. Oggi, da quel laboratorio pionieristico l'avventura della famiglia Morando si è evoluta fino a presentarsi sul mercato come **un gruppo da 220 milioni di euro di fatturato, 250 dipendenti e due stabilimenti, tra i più moderni d'Europa**, dotati di tecnologie robotizzate e di magazzini automatizzati da oltre 15.000 posti pallet – **Andezeno per il prodotto secco (e l'alimentazione per i cavalli) e Molfetta per l'umido** – la storia di Morando è quella di un'Italia che non si è mai fermata, come amava ripetere il fondatore. ***Non fermarti mai***. Una frase diventata quasi un motto di famiglia, poi il titolo di **un libro scritto da Adriano Moraglio**, e oggi promessa mantenuta anche dalle nuove generazioni. Perché da Enrico, il testimone è passato a **Giovanni e Walter, e poi ai nipoti Franco, Laura ed Enrica** (attualmente in azienda), fino ai più giovani che già osservano con curiosità gli stabilimenti, anche se ancora in età scolare. Tre generazioni unite da un filo invisibile fatto di tenacia, ingegno e amore per gli animali. In settant'anni, **Morando ha continuato a evolversi**, senza mai scendere a compromessi con la qualità e preservando profondamente l'italianità. *«Radicata sul territorio, non ha mai delocalizzato la produzione, neanche gli uffici amministrativi o il marketing»*, spiegano Franco Morando ed Edoardo Lano, direttore commerciale di Morando. E non ha nemmeno mai ceduto alle proposte di investitori internazionali nella convinzione che **la governance familiare sia la chiave vincente**. È anche questo, dunque, **il segreto del successo di un'azienda che ha saputo crescere restando autentica**. Quest'anno il **gruppo celebra i suoi 70 anni con un 2025 ancora in cre-**

Edoardo Lano, direttore commerciale di Morando S.p.A. segmento Pet Food





Enrico Morando



Immagine storica dello stabilimento Morando ad Andezeno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TORINO MAGAZINE

www.ecostampa.it



Vista aerea dello stabilimento di Andezeno (nel 2019)



Lo stabilimento di Neive nei primi anni '60

scita – fatturato pet food a 162 milioni di euro nel progressivo a settembre (+2,2%) – e con nuovi investimenti pluriennali che superano i 22 milioni di euro, dedicati prioritariamente a una **nuova linea di produzione di bustine di cibo per cani e gatti**, segmento principale della crescita del mercato del pet food in continua espansione sia in Italia che all'estero. Il mercato del pet food è chiaramente in salute: tra il 2021 e il 2024 ha registrato una crescita del 9,8% l'anno, raggiungendo i 3,1 miliardi di euro. I cani e i gatti riempiono le case – e i cuori – di 13 milioni di famiglie. «*Una curiosità: da una recente indagine Torino è tra le città italiane con la maggiore presenza di cani da compagnia*». **Oggi 21 milioni di amici a quattro zampe fanno parte della nostra vita, ed è naturale che per loro si richieda il meglio: cibo buono, sano, gustoso.** E chi meglio di un'azienda italiana, con la passione per la qualità e per la buona tavola, poteva rispondere a questa esigenza? **I marchi Migliorcane e Migliorgatto sono ormai compagni di vita di generazioni di pet lovers**, prodotti nati per garantire la massima qualità a un prezzo equo, ma sempre con un tocco tutto italiano. Negli ultimi anni la famiglia Morando ha poi voluto spingersi oltre, portando il cibo per animali anche nelle farmacie con i marchi **Morando MIO CANE – MIO GATTO**, che beneficiano





Fasi del confezionamento: tecnologia e precisione per garantire qualità e sicurezza del pet food

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

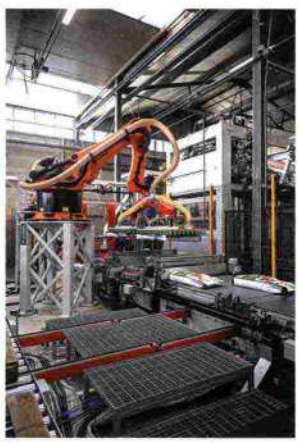
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Lo stabilimento di Molfetta

di referenze specifiche per animali sterilizzati o con particolari esigenze nutrizionali. «*Compriamo l'aspirina per noi* – racconta Franco con un sorriso – e *accanto prendiamo qualcosa per il nostro amico a quattro zampe. È una questione di famiglia, dopotutto*». Un'altra importante e recente novità è il lancio di **"Morando. Le Tradizioni Italiane"**, una linea dedicata al canale dei pet shop che si ispira alla cucina del Bel Paese, prodotta con carni fresche e verdure della filiera alimentare umana: pomodori, fagiolini, carote, olio d'oliva, erbe aromatiche. «*Sebbene il grocery resti il nostro canale di vendita principale con circa il 70% delle vendite, la nuova linea sta riscuotendo un fortissimo interesse da parte dei pet shop e, nei molti punti vendita già trattati, evidenzia delle rotazioni a scaffale molto interessanti*». Nel frattempo l'azienda ha diversificato i propri interessi, portando la stessa filosofia anche in altri settori: **dall'alimentazione specifica per cavalli all'edilizia residenziale, fino alla costruzione di RSA e centri commerciali**. E poi, naturalmente, il vino, ritornando alle origini. Nel 1980 il nonno







Una vista aerea di Montalbera, nel Monferrato

acquistò la cantina Montalbera innamorato perdutamente del **vitigno Ruchè**. La sua missione anche in questo caso fu l'essere pioniere di "qualcosa", nello specifico del Ruchè, un vino che fino ad allora si stappava solo per le feste, per farlo conoscere sulle tavole più prestigiose nazionali ed internazionali. **Nel 1987 il Ruchè ha ottenuto la DOC, e nel 2010 la DOCG, consacrando l'impegno di una famiglia che ha saputo portare il gusto piemontese nel mondo**, oggi con esportazioni in oltre 65 Paesi.

Che si tratti di vino o di pet food, lo spirito è sempre lo stesso: **passione, innovazione e rispetto per la tradizione**. Oggi, mentre l'azienda festeggia i suoi 70 anni, guardando al futuro con nuovi progetti e alla quarta generazione già all'orizzonte, resta una certezza: in un mondo che cambia, **Morando continua a raccontare la storia di un'Italia che crede nella famiglia, nel lavoro, nella qualità**. D'altronde i consumatori riconoscono nei prodotti quella familiarità che solo una marca "di casa" può dare. E anche i nostri amici a quattro zampe apprezzano. ▷▷I

www.morandofamilycompany.com
www.morando.it

Che si tratti di vino o di pet food, lo spirito è sempre lo stesso: passione, innovazione e rispetto per la tradizione

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.