Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Easynewsweb.com	25/04/2025	*Montalbera Newsletter Aprile 2025 Segui le nostre pagine social per non perderti nessuna delle novit*	2
	Greenme.it	16/04/2025	*Questi sono i migliori vini del Piemonte selezionati da Bibenda 2025 - greenMe*	9
31	Gazzetta d'Asti	11/04/2025	*II primo Alta Langa dell'azienda Montalbera*	16
	Winenews.it	11/04/2025	*La Verita'*	17
4	La Verita'	10/04/2025	*Cantine verso l'intesa taglia-prezzi con gli importatori di vino americani (C.Cambi)*	19
	Affaritaliani.it	09/04/2025	*Montalbera porta il Piemonte a Vinitaly 2025: nuovo Alta Langa, sapori autentici e tradizione di fam*	20
	Cibvs.com	08/04/2025	*Pizza della settimana: Margherita 3.0 Spluga Pizzeria Contemporanea in abbinamento al Ruche' di Cas*	23
	scattidigusto.it	06/04/2025	*Vinitaly 2025, cosa c'e' di nuovo da vedere ma soprattutto da bere*	24
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	05/04/2025	*DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUO' SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'*	58
	Meteoweb.eu	05/04/2025	*Dazi sul vino: la preoccupazione del direttore generale di Montalbera*	59
	Politicamentecorretto.com	05/04/2025	*DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUO' SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'*	62
	Vinievino.com	05/04/2025	*DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUO' SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'*	64
	Vinievino.com	05/04/2025	*Le news vitivinicole di Wine Idea del 5 aprile 2025!*	66
	Italiaatavola.net	03/04/2025	*Vinitaly 2025: dai low alcool ai bio, tutte le novita' della cantine*	69

Montalbera Newsletter Aprile 2025

- 10:04 am

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

– Newsletter Aprile 2025 –

ARTICOLI RECENTI

Aprile 25, 2025

Aprile 25, 2025

Aprile 25, 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Aprile 25, 2025

VIDEO

[yourchannel user="Easy News Channel"]

VINITALY 2025: *emozioni che restano nel cuore*

Un'edizione intensa, viva, indimenticabile

Vinitaly 2025 si è concluso, ma le emozioni sono ancora vive.

Sono stati giorni pieni: di incontri, di brindisi, di racconti. Giornate intense, ricche di energia e passione, che ci hanno permesso di condividere il nostro mondo con chi, come noi, ama il vino come espressione autentica di un territorio, di una storia, di un'anima.
Abbiamo portato a Verona i profumi e i colori delle nostre vigne tra il Monferrato e la Langa, e li abbiamo visti brillare nei vostri occhi.

Grazie.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

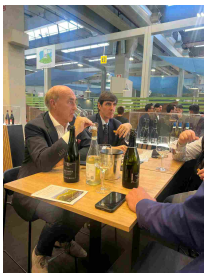
EASYNEWSWEB.COM

www.ecostampa.it

Grazie a chi è passato a trovarci, anche solo per un saluto. A chi si è fermato ad ascoltare la nostra storie, a chi ha degustato i nostri vini, ha assaporato la nostra terra, racchiusa in ogni calice Montalbera. A chi ci conosce da tempo e a chi ci ha scoperto per la prima volta.
Ci portiamo nel cuore ogni sguardo, ogni stretta di mano, ogni parola scambiata tra i profumi del vino e il vociare vibrante di Vinitaly.
Avete reso questo Vinitaly speciale, vero, emozionante.
Siete stati parte di un viaggio fatto di emozioni sincere, di legami che si rinnovano e si intrecciano come i filari delle nostre vigne.
Ci teniamo strette le sensazioni di questi giorni e le trasformiamo in nuova energia, da portare ogni giorno tra i filari, in cantina, nei nostri calici.
Continueremo a coltivare passione, bellezza e autenticità — per voi, insieme a voi.

Alla prossima emozione. Alla prossima volta.

Con il cuore,
La famiglia Montalbera



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

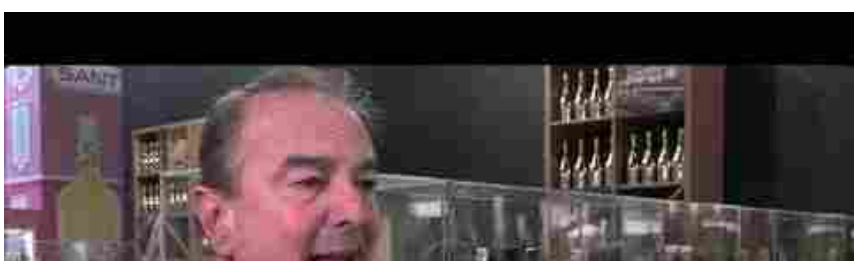
Durante l'edizione di Studio Aperto, Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, ha presentato i Ruchè di Castagnole Monferrato, evidenziando il valore di questo vitigno autoctono piemontese e presentando la nuova etichetta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2022. Questa edizione limitata rende omaggio al fondatore dell'azienda, Enrico Riccardo Morando, e rappresenta l'impegno di Montalbera nella valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni vinicole.

Durante l'intervista del programma "La volta buona" RAI 1, Franco Morando, ha sottolineato come il vino si possa introdurre in un momento piacevole della nostra giornata e la degustazione del vino possa trasformarsi in un momento di pura meditazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Intervento di Franco Morando, in collegamento da Vinitaly per la trasmissione Agorà su Rai 3, a cura della giornalista Laura Rizzo.

Franco Morando, Direttore Generale di Momtalbera, intervistato dal TG3 nazionale.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

www.montalbera.it

Email inviata con MailUp®

Cancella iscrizione | Invia a un amico

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o alla nostra newsletter e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra oppure perché, a norma dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, abbiamo reperito la tua e-mail di persona o navigando in rete o da e-mail che l'hanno resa pubblica. È tuo diritto richiedere la modifica o la cancellazione dei tuoi dati in nostro possesso. Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ufficio Stampa Montalbera, Società Agricola Montalbera s.r.l. Via Montalbera, 1, Castagnole Monferrato , 14030 Asti IT
www.montalbera.it 0141 292125

Archivio

- Aprile 2025
- Marzo 2025
- Febbraio 2025
- Gennaio 2025
- Dicembre 2024
- Novembre 2024
- Ottobre 2024
- Settembre 2024
- Agosto 2024
- Luglio 2024
- Giugno 2024
- Maggio 2024
- Aprile 2024
- Marzo 2024
- Febbraio 2024
- Gennaio 2024
- Dicembre 2023
- Novembre 2023
- Ottobre 2023
- Settembre 2023
- Agosto 2023
- Luglio 2023
- Giugno 2023
- Maggio 2023
- Aprile 2023
- Marzo 2023
- Febbraio 2023
- Gennaio 2023
- Dicembre 2022
- Novembre 2022
- Ottobre 2022
- Settembre 2022
- Agosto 2022
- Luglio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

LIFESTYLE • SAI COSA COMPRI?

Questi sono i migliori vini del Piemonte selezionati da Bibenda 2025

FRANCESCA CAPOZZI

Pubblicato il 16/04/2025

I migliori vini piemontesi? Sono questi e sono stati scelti e premiati dalla Bibenda 2025, guida della Fondazione Italiana Sommelier, che ha attribuito loro i 5 Grappoli

Indice

1. Barolo e Barbaresco
2. Barbera d'Asti
3. L'altro Piemonte tutto da degustare

Cerca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

È la terra delle Langhe, di sinuose colline e vigneti coltivate alle spalle del Monte Rosa, di straordinari vini fermi da grandi monovitigno nonché di vivaci bollicine degli aromatici Moscato e Brachetto. Il **Piemonte è una regione trainante nella produzione vinicola italiana**.

Da qui provengono elegantissimi Barolo, Barbaresco, ma anche altre DOCG, sicuramente meno note ma non meno interessanti, come l'Erbaluce di Caluso o il Cortese di Gavi in purezza. Selezionare le eccellenze in un territorio così vocato per la viticoltura è un compito insidioso per chiunque si cimenti nella tecnica della degustazione.

Non è facile, infatti, scegliere tra così tante etichette, ma Bibenda 2025 ha **premiato i migliori vini del Piemonte** assegnando loro i 5 Grappoli, il massimo punteggio. Giunta alla sua ventisettesima edizione, la guida redatta dalla Fondazione Italiana Sommelier (FIS) ha scelto accuratamente i vini piemontesi in un percorso gustativo che attraversa il Monferrato, il Roero, le Langhe e l'Alto Piemonte.

1. Barolo e Barbaresco

Dire Piemonte vuol dire **Barolo, il "re dei vini"**, e Barbaresco, grandi DOCG ottenuti da **uve Nebbiolo**. Tuttavia, per quanto l'immagine della regione sia indissolubilmente legata a questi vini esclusivi, solamente una piccolissima parte del vigneto piemontese è destinato alla coltivazione del Nebbiolo.

Questo perché il Nebbiolo è un vitigno a maturazione tardiva piuttosto esigente in grado di sprigionare una ricchezza di tannini, come il **Sagrantino** e l'Aglianico, **struttura, alcolicità con un'eleganza senza eguali e una lunga persistenza.** Tutte queste caratteristiche si ritrovano in un calice di Barolo e Barbaresco, leggermente meno potente del primo ma comunque iconico:

- Barbaresco 2021 GAJA
- Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2020 PIERO BUSSO
- Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano Riserva 2019 CASTELLO DI NEIVE
- Barbaresco Basarin 2021 MOCCAGATTA
- Barbaresco Bricco di Neive Riserva 2019 DANTE RIVETTI
- Barbaresco Costa Russi 2021 GAJA
- Barbaresco Currà 2020 BRUNO ROCCA RABAJÀ
- Barbaresco Gallina 2021 LA SPINETTA
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Riserva 2019 TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

GRÉSY

- Barbaresco Ovello 2020 CANTINA DEL PINO
- Barbaresco Ovello 2021 CASCINA MORASSINO
- Barbaresco Pajoré 2021 SOTTIMANO
- Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2018 MASSIMO RATTALINO
- Barbaresco Rabajà 2020 BRUNO GIACOSA
- Barbaresco Rabajà Riserva 2019 CASTELLO DI VERDUNO
- Barbaresco Rombone Cichin Riserva 2019 ADA NADA
- Barbaresco Serraboella 2020 FRATELLI CIGLIUTI
- Barbaresco Serraboella 2021 FONTANABIANCA
- Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2021 PAITIN
- Barbaresco Sorì San Lorenzo 2021 GAJA
- Barbaresco Sorì Tildin 2021 GAJA
- Barbaresco Spezie Riserva 2016 VITE COLTE
- Barbaresco Starderi 2021 COLLINA SERRAGRILLI
- Barbaresco Starderi 2021 ICARDI
- Barbaresco Starderi 2021 LA SPINETTA
- Barbaresco Starderi 2021 MONTARIBALDI
- Barbaresco Valeirano 2021 LA SPINETTA
- Barbaresco Vanotu 2021 PELISSERO
- Barolo 2020 BARTOLO MASCARELLO
- Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2020 SILVIO GRASSO
- Barolo Arborina 2020 BOVIO
- Barolo Arione 2020 CONTERNO
- Barolo Arione 2020 ENZO BOGLIETTI
- Barolo Badarina 2017 BERSANO
- Barolo Badarina Vigna Regnola 2020 BRUNA GRIMALDI
- Barolo Baudana 2020 LUIGI BAUDANA
- Barolo Boscareto 2017 BATASIOLO
- Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2020 BROVIA
- Barolo Bricco Ambrogio Lorens 2020 LODALI
- Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2018 CAVALLOTTO
- Barolo Bricco delle Viole 2020 G.D. VAJRA
- Barolo Bricco Voghera 2020 TENUTA CUCCO
- Barolo Bricco Voghera Riserva 2014 AZELIA
- Barolo Brunate 2019 MARCARINI
- Barolo Brunate 2020 GIUSEPPE RINALDI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- Barolo Brunate 2020 MARENGO
- Barolo Brunella 2020 BOROLI
- Barolo Bussia 2020 ALBERTO BALLARIN
- Barolo Bussia Dardi Le Rose 2020 PODERI COLLA
- Barolo Bussia Riserva 2017 FRATELLI BARALE
- Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2018 PRUNOTTO
- Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2020 CHIONETTI
- Barolo Cannubi 2020 BORGOGNO
- Barolo Cannubi 2020 CHIARA BOSCHIS – E. PIRA & FIGLI
- Barolo Cannubi 2020 COMM. G.B. BURLOTTO
- Barolo Cannubi 2020 MARCHESI DI BAROLO
- Barolo Cannubi 2020 REVA
- Barolo Cannubi 2020 TENUTA CARRETTA
- Barolo Castelletto Millenovecento48 Riserva 2018 JOSETTA SAFFIRIO
- Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2012 ROCCHE DEI MANZONI
- Barolo Cerretta 2020 CONTERNO
- Barolo Cerretta 2020 ETTORE GERMANO
- Barolo Cerretta 2020 FRATELLI REVELLO
- Barolo Cerretta 2020 SCHIAVENZA
- Barolo Cerretta Vigna Bricco Riserva 2018 ELIO ALTARE
- Barolo Cerviano-Merli 2020 MARZIANO ABBONA
- Barolo Conteisa 2020 GAJA
- Barolo Enrico VI 2020 CORDERO DI MONTEZEMOLO
- Barolo Francia 2020 CONTERNO
- Barolo Ginestra 2020 PAOLO CONTERNO
- Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2020 DOMENICO CLERICO
- Barolo Ginestra Riserva 2018 CASCINA CHICCO
- Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2020 CONTERNO FANTINO
- Barolo La Serra 2020 MAURO MOLINO
- Barolo Lazzarito 2020 CASA E. DI MIRAFIORE
- Barolo Lazzarito 2020 VIETTI
- Barolo Lazzarito Riserva 2018 ETTORE GERMANO
- Barolo Lazzarito Vigna Preve 2020 PODERI GIANNI GAGLIARDO
- Barolo Marenca 2020 PIRA
- Barolo Margheria 2020 AZELIA
- Barolo Margheria 2020 MASSOLINO – VIGNA RIONDA
- Barolo Margheria Riserva 2018 BOASSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- Barolo Monvigliero 2020 FRATELLI ALESSANDRIA
- Barolo Monvigliero 2020 PAOLO SCAVINO
- Barolo Monvigliero Riserva 2019 CASTELLO DI VERDUNO
- Barolo Mosconi 2020 PARUSSO
- Barolo Ornato 2020 PIO CESARE
- Barolo Paiagallo 2020 MAURO VEGLIO
- Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2020 ROCCHE DEI MANZONI
- Barolo Prapò 2020 SCHIAVENZA
- Barolo Ravera 2020 GIACOMO GRIMALDI
- Barolo Riserva 2016 PAOLO SCAVINO
- Barolo Riserva 2018 PAOLO MANZONE
- Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 ANDREA OBERTO
- Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 RATTI
- Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 RENATO CORINO
- Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 ROCCHE COSTAMAGNA
- Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 AURELIO SETTIMO
- Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'Ulivo 2018 GIGI ROSSO
- Barolo Rüncot Riserva 2016 ELIO GRASSO
- Barolo San Giovanni 2020 GIANFRANCO ALESSANDRIA
- Barolo San Lorenzo di Verduno 2020 PELASSA
- Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2016 FRATELLI GIACOSA
- Barolo Serradenari 2020 DOSIO
- Barolo Sottocastello di Novello 2020 CA' VIOLA
- Barolo Sperss 2020 GAJA
- Barolo Vigna La Delizia 2020 FONTANAFREDDA
- Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2020 FIGLI LUIGI ODDERO
- Barolo Vignarionda Riserva 2018 ODDERO
- Barolo Villero 2020 GIACOMO FENOCCHIO
- Barolo Villero 2020

2. Barbera d'Asti

La produzione piemontese si conferma dominata da uve a bacca nera e tra queste primeggia la **Barbera**, che da sola costituisce circa il 30% del vigneto piemontese. Dotata di **spiccata acidità e meno tannini**, la Barbera mostra il suo potenziale non solo nelle DOC quanto anche nelle DOCG Barbera d'Asti e Barbera d'Asti Superiore come in:

- Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2021 BRAIDA GIACOMO BOLOGNA
- Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2021 MARCHESI ALFIERI
- Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2022 ELIO PERRONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2019 SCARPA

3. L'altro Piemonte tutto da degustare

Il Piemonte, però, non è solo Barolo, Barbaresco e Barbera. Non si può infatti parlare di Piemonte senza menzionare altre espressioni del Nebbiolo dell'Alto Piemonte come nelle DOCG Gattinara e Ghemme, dove compare accanto a una piccola percentuale di Vespolina, Croatina e Uva Rara.

Ma il Piemonte è anche la patria dell'aromatico Ruché, del Dolcetto coltivato a sud, del Moscato nei frizzanti Asti prodotti con metodo Martinotti, delle bollicine metodo Classico dell'Alta Langa. Come non parlare, poi, dei bianchi fermi da Arneis, Timorasso, adatto all'invecchiamento:

- Alta Langa Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2015 CONTRATTO
- Alta Langa Zero 140 Mesi Cerere 2011 ENRICO SERAFINO
- Bramaterra 2020 ANTONIOTTI
- Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Edizione V s.a. BORGO MARAGLIANO
- Brut Rosé Soldati La Scolca d'Antan 2012 LA SCOLCA
- Caluso Passito Sulé 2019 ORSOLANI
- Carema Etichetta Nera 2020 FERRANDO
- Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco 2023 FRANCO M. MARTINETTI
- Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 BOVERI
- Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 TENUTA GARETTO
- Colli Tortonesi Timorasso Fausto 2022 VIGNE MARINA COPPI
- Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2022 CLAUDIO MARIOTTO
- Dogliani Superiore San Bernardo 2020 ANNA MARIA ABBONA
- Gattinara Galizja 2018 IL CHIOSSO
- Gattinara Tre Vigne 2020 TRAVAGLINI
- Gattinara Vigna Molsino 2020 NERVI
- Gattinara Vigna Valferana 2020 NERVI
- Gattinara Vigna Valferana 2020 PARIDE IARETTI
- Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2020 BROGLIA
- Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2023 NICOLA BERGAGLIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 Anni 2012 VILLA SPARINA
- Ghemme Collis Breclemae 2017 ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO
- Ghemme Oltre Il Bosco 2020 FRANCESCO BRIGATTI
- Grignolino d'Asti Monferace 2019 TENUTA SANTA CATERINA
- Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2020 ACCORNERO
- Lessona San Sebastiano allo Zoppo 2016 TENUTE SELLA
- Loazzolo Piasa Rischei 2021 FORTETO DELLA LUJA
- Monferrato Bianco Timorgasso 2023 MORGASSI SUPERIORE
- Monleale 2020 VIGNETI MASSA
- Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2019 CADGAL
- Nizza La Court Riserva 2021 MICHELE CHIARLO
- Nizza Lìberta 2021 ROBERTO FERRARIS
- Nizza Viti Vecchie 2022 GIANNI DOGLIA
- Piemonte Chardonnay Riserva di Famiglia 2019 COPPO
- Roero Bric Valdiana 2021 GIOVANNI ALMONDO
- Roero Mombeltramo Riserva 2020 MALVIRÀ
- Roero Mon Surì Riserva 2021 HILBERG-PASQUERO
- Roero Sudisfà Riserva 2021 ANGELO NEGRO
- Ruchè di Castagnole Monferrato Il Fondatore Riserva 2021 MONTALBERA
- Tarasco 2020

Non vuoi perdere le nostre notizie?

- Iscriviti ai nostri canali **Whatsapp** e **Telegram**
- Siamo anche su **Google News,** attiva la stella per inserirci tra le fonti preferite

Fonte: Bibenda 2025

Leggi anche:

- **Questo è il "re dei vini" italiani e non immaginerai mai il prezzo di una singola bottiglia**
- **I migliori 10 vini d'Italia? Sono questi secondo la guida Bibenda 2025**
- **Dal Chianti al Pinot grigio, questi sono i 6 migliori vini italiani sotto i 20 euro per il 2025**

Iscriviti alla newsletter settimanale
ISCRIVITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gazzetta d'Asti

www.ecostampa.it

CASTAGNOLE MONF. Un ottimo debutto

Il primo Alta Langa dell'azienda Montalbera

Franco Morando

Montalbera firma il suo primo Alta Langa. Eccellenza e territorio in un calice per un debutto di carattere, purezza, tradizione e innovazione.

Con questa nuova creazione, Montalbera di Castagnole Monferrato, l'azienda di proprietà della famiglia Morando, rafforza il proprio impegno nella valorizzazione delle sue radici e nell'innovazione enologica.

"Celebriamo l'eccellenza di un territorio che ha dato origine alla nostra famiglia, esprimendo un legame autentico con Castiglione Tinella, dove ogni vendemmia racconta una storia di passione e dedizione. Vogliamo restituire al Metodo Classico - sottolinea Franco Morando, direttore generale di Montalbera - *la sua vera essenza, esaltando la purezza, l'unicità dei nostri terreni, facendoci guidare dalla natura. Ogni millesimo è un nuovo inizio, un'opportunità per trovare l'equilibrio tra opposti: leggerezza e concentrazione, freschezza e maturità, evoluzione tra ossidazione e riduzione. Il tempo è un fattore essenziale ma imprevedibile: dopo 36 mesi sui lieviti si raggiunge l'armonia, dopo cinque anni l'intensità espressiva e la profondità, dopo 10 anni l'integrità e la complessità che rendono unica la mia Alta Langa".*

Il primo Alta Langa di Montalbera nasce da un impianto situato a Castiglione Tinella, un'area particolarmente vocata, dove altitudine e composizione del suolo, ricco di marne tufacee e calcaree, donano al vino freschezza vibrante e struttura impeccabile. In bocca si impone per la sua complessità e grande bevibilità, tipica degli spumanti d'altura.

Affinato per 36 mesi sui lieviti e rigorosamente Blanc de Blancs Pas Dosé, questo spumante rappresenta un perfetto equilibrio tra classicità e ricerca, testimoniando la dedizione costante dell'azienda verso l'eccellenza.

> St. V.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

winenews.it
WineNews

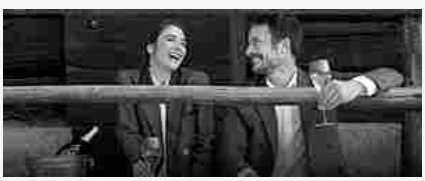
www.ecostampa.it

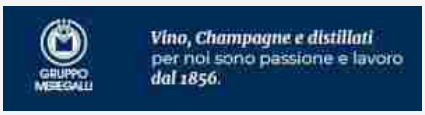
DICONO DI NOI

La Verità

DI CARLO CAMBI — 10 APRILE 2025, ORE 11:25

Cantine verso l'intesa taglia prezzi con gli importatori di vino americani...Al Vinitaly, chiuso ieri, oltre 3.000 operatori dagli States. Fiducia sulla tenuta del settore... Non è dato sapere se nel bagaglio a mano Giorgia Meloni porterà una bottiglia di Brunello o di Barolo da offrire a Donald Trump, ma di certo i dazi sull'agroalimentare saranno al centro dei colloqui il 17 aprile alla Casa Bianca con un seguito a Roma dove il giorno dopo arriva J.D. Vance, il vice di Trump. Perché partire da qui per tracciare un bilancio di quattro giorni di Vinitaly, cinquantasettesima edizione andata ieri a Verona in archivio con 4.500 cantine e 200.000 operatori presenti, in un clima non certo di entusiasmo? Perché i vignaioli parevano calati nella parte del dazi driver, come il Trevis Bickle interpretato da Robert De Niro, estraneo alla terra perché perseguitato dal fantasma delle tariffe. È vero che gli Usa sono il primo mercato estero delle nostre cantine - 1,9 miliardi con quasi 600 milioni dagli spumanti- ma è anche vero che c'è da preoccuparsi degli altri 6 miliardi di fatturato estero- per l'80% europeo- e dei quasi sette di mercato interno. Sul versante americano ci sono tre importanti segnali. Il primo ottenuto dalla nostra diplomazia è di aver escluso il bourbon americano dai contro dazi europei - Ursula von der Leyen li ha annunciati ieri: dal 10 al 25% -, il secondo lo ha offerto il tavolo con le organizzazioni economiche tenuto da Giorgia Meloni dove il presidente di Coldiretti Ettore Prandini ha sollecitato risorse europee parametrate all'importanza dei vari settori (l'agroalimentare vale il 13% di export e il "danno" stimato dei dazi è sui 3 miliardi, 800 milioni per il vino), il terzo è che all'interno della filiera vino c'è già un dialogo aperto con gli importatori. A Vinitaly di operatori a stelle e strisce se ne sono visti più di 3.000 e si è capito che il loro orientamento è di chiedere uno sconto per contenere l'impatto dei dazi. Come osserva Luca Castagnetti, con **Winenews.it** il più autorevole sito italiano d'informazione sul vino, uno dei più importanti consulenti sui mercati esteri: "Il dazio deve scorrere, non moltiplicarsi lungo la filiera". Il sistema d'importazione in Usa





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

winenews.it
WineNews

www.ecostampa.it

moltiplica per 4 il prezzo iniziale del vino (la catena è produttore, importatore, distributore, venditore finale), ma ci possono essere "risparmi" se tutti accettano di limare la loro quota. Un dazio del 20% se applicato per intero sulla bottiglia porta un prezzo di partenza di 4 dollari a 19,2 dollari, se invece il dazio si ripartisce come onere tra gli attori può incidere per meno di un dollaro. Tutto questo dipende anche dal prezzo iniziale e dall'importanza della bottiglia. Un altro studio dice infatti che il mercato americano negli ultimi mesi ha guardato con particolare interesse alle bottiglie italiane con un boom dei vini di fascia alta e del Brunello di Montalcino in particolare. Secondo l'Osservatorio Efi (Edoardo Freddi International) il mercato americano è in fortissima crescita: il più esportato in assoluto è il Pinot Grigio che, rispetto al 2023, ha totalizzato un più 5% nelle vendite; al secondo posto il Prosecco (vendite cresciute del 68%), terzo il Brunello di Montalcino che ha fatto addirittura più 80%. Segno che ha ragione Franco Morando di Montalbera - ha vigne fra Monferrato e Langa- il quale sostiene: "La percentuale dei dazi va a colpire il segmento divino tra i 3e 6 euro e che al dettaglio non superano i 13 dollari la bottiglia; sono meno soggetti a rischio invece i vini della fascia luxury". Si può non piangere troppo sul vino versato. Perché dal Vinitaly comunque arriva una spinta. La offre una analisi del Centro studi Divulga (vicino a Coldiretti) secondo cui sono 5.500 i giovani agricoltori italiani che hanno scelto un futuro tra le vigne, caratterizzandosi per una maggiore attenzione alla distintività e alla sostenibilità: il settore vitivinicolo è ai primi posti nelle scelte imprenditoriali degli under 35. Secondo Divulga, quasi un terzo delle aziende in jeans vende i propri vini all'estero, contro un quinto della media generale. Viene da dire che finché c'è vigna c'è speranza.

Copyright © 2000/2025

PUBBLICATO SU **LA VERITÀ**

ALTRI ARTICOLI

DICONO DI NOI
Il Giornale
09 Aprile 2025

DICONO DI NOI
Il Sole 24 Ore
09 Aprile 2025

DICONO DI NOI
Corriere.it
08 Aprile 2025

BERTANI
FRANCIACORTA
ASTI VIBE
DONNAFUGATA
BERLUCCHI
DI MAJO NORANTE
IL MARRONETO
TERRE ALLAGO
CASA PALADIN
Rocca delle Macìe
FAMIGLIA ZINGARELLI
PASQUA
HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL
FATTORIA dei BARBI Montalcino
Questo è un tappo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

10-04-2025
Pagina 4
Foglio 1

LaVerità

www.ecostampa.it

Cantine verso l'intesa taglia-prezzi con gli importatori di vino americani

Al Vinitaly, chiuso ieri, oltre 3.000 operatori dagli States. Fiducia sulla tenuta del settore

di **CARLO CAMBI**

Non è dato sapere se nel bagaglio a mano **Giorgia Meloni** porterà una bottiglia di Brunello o di Barolo da offrire a **Donald Trump**, ma di certo i dazi sull'agroalimentare saranno al centro dei colloqui il 17 aprile alla Casa Bianca con un seguito a Roma dove il giorno dopo arriva **J.D. Vance**, il vice di **Trump**. Perché partire da qui per tracciare un bilancio di quattro giorni di Vinitaly, cinquantasettesima edizione andata ieri a Verona in archivio con 4.500 cantine e 200.000 operatori presenti, in un clima non certo di entusiasmo? Perché i vignaioli parevano calati nella parte del dazi driver, come il Trevis Bickle interpretato da **Robert De Niro**, estraneo alla terra perché perseguitato dal fantasma delle tariffe.

È vero che gli Usa sono il primo mercato estero delle nostre cantine – 1,9 miliardi con quasi 600 milioni dagli spumanti – ma è anche vero che c'è da preoccuparsi degli altri 6 miliardi di fatturato estero – per l'80% europeo– e dei quasi sette di mercato interno. Sul versante americano ci sono tre importanti segnali. Il primo ottenuto dalla nostra diplomazia è di aver escluso il bourbon americano dai controdazi europei – **Ursula von der Leyen** li ha annunciati ieri: dal 10 al 25% –, il secondo lo ha offerto il tavolo con le organizzazioni economiche tenuto da **Giorgia Meloni** dove il presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** ha sollecitato risorse europee parametrate all'importanza dei vari settori (l'agroalimentare vale il 13% di export e il «danno» stimato dei dazi è sui 3 miliardi, 800 milioni per il vino), il terzo è che all'interno della filiera vino c'è già un dialogo aperto con gli importatori. A Vinitaly di operatori a stelle e strisce se ne sono visti più di 3.000 e si è capito che il loro orientamento è di chiedere uno sconto per contenere l'impatto dei dazi. Come osserva **Luca Castagnetti**, con Winenews.it il più autorevole sito italiano d'informazione sul vino, uno dei più importanti consulenti sui mercati esteri: «Il dazio deve scorrere, non moltiplicarsi lungo la filiera». Il sistema d'importazione in Usa moltiplica per 4 il prezzo iniziale del vino (la catena è produttore, importatore, distributore, venditore finale), ma ci possono essere «risparmi» se tutti accettano di limare la loro quota. Un dazio del 20% se applicato per intero sulla bottiglia porta un prezzo di partenza di 4 dollari a 19,2 dollari, se invece il dazio si ripartisce come onere tra gli attori può incidere per meno di un dollaro. Tutto questo dipende anche dal prezzo iniziale e dall'importanza della bottiglia. Un altro studio dice infatti che il mercato americano negli ultimi mesi ha guardato con particolare interesse alle bottiglie italiane con un boom dei vini di fascia alta e del Brunello di Montalcino in particolare. Secondo l'Osservatorio Efi (Edoardo Freddi International) il mercato americano è in fortissima crescita: il più esportato in assoluto è il Pinot Grigio che, rispetto al 2023, ha totalizzato un più 5% nelle vendite; al secondo posto il Prosecco (vendite cresciute del 68%), terzo il Brunello di Montalcino che ha fatto addirittura più 80%. Segno che ha ragione **Franco Morando di Montalbera** – ha vigne fra Monferrato e Langa – il quale sostiene: «La percentuale dei dazi va a colpire il segmento di vino tra i 3 e 6 euro e che al dettaglio non superano i 13 dollari la bottiglia; sono meno soggetti a rischio invece i vini della fascia luxury».

Si può non piangere troppo sul vino versato. Perché dal Vinitaly comunque arriva una spinta. La offre una analisi del Centro studi Divulga (vicino a Coldiretti) secondo cui sono 5.500 i giovani agricoltori italiani che hanno scelto un futuro tra le vigne, caratterizzandosi per una maggiore attenzione alla distintività e alla sostenibilità: il settore vitivinicolo è ai primi posti nelle scelte imprenditoriali degli under 35. Secondo Divulga, quasi un terzo delle aziende in jeans vende i propri vini all'estero, contro un quinto della media generale. Viene da dire che finché c'è vigna c'è speranza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SI STAPPA Francesco Lollobrigida e Zaia venerdì al Vinitaly [Ansa]

DISORDINE MONDIALE

L'Europa annuncia la sua ritorsione a rate

Cantine verso l'intesa taglia-prezzi con gli importatori di vino americani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

affaritaliani.it

www.ecostampa.it

CORPORATE - IL GIORNALE DELLE IMPRESE

Mercoledì, 9 aprile 2025

Montalbera porta il Piemonte a Vinitaly 2025: nuovo Alta Langa, sapori autentici e tradizione di famiglia

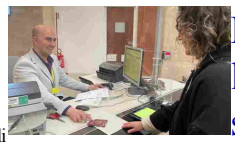
Morando (Montalbera): “Abbiamo sempre puntato su vini di alta qualità e su un posizionamento medio-alto, lontano dal segmento mainstream”

di Federica Toscano

Condividi

Video Interviste

Newlat Food, presentati i risultati al 31 dicembre 2024:...



Poste Italiane lancia il servizio passaporti negli uffici...

Axpo Italia, presentata la nuova edizione del Profilo di...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

affaritaliani.it

www.ecostampa.it

Terna: presentato il Piano di Sviluppo 2025 della rete...

AffariTV

Montalbera racconta il Piemonte a Vinitaly 2025 con il nuovo Alta Langa d'esordio, prodotti autentici e radici familiari profonde

Uno stand che salta all'occhio a **Vinitaly 2025**, quello di **Montalbera**, capace di unire ospitalità, design e racconto del territorio in un perfetto equilibrio tra stile e sostanza. Un grande soppalco, che ha creato uno spazio curato nei minimi dettagli, accoglieva i visitatori con un elegante **angolo bar**, tavolini per la degustazione e una selezione di **prodotti tipici piemontesi** come salumi e formaggi, abbinati con cura ai vini in assaggio. Presente anche **Nino Falcone**, l'**enologo** dell'azienda, che guidava i wine lover alla scoperta delle etichette, spiegando tecniche di vinificazione, filosofia produttiva e storia.

A fare da cornice, una splendida **immagine panoramica** dei **vigneti di Montalbera**, di un verde vivo e rigoglioso, simbolo del legame profondo tra l'azienda e la sua terra. Un'immagine che non era solo decorazione, ma dichiarazione d'identità: portare la **Langa** e il **Monferrato** nel cuore di Verona, mostrando orgogliosamente un territorio e i suoi frutti.

In questo scenario, **Montalbera** ha esposto con entusiasmo le sue storiche eccellenze come il **Ruchè** di **Castagnole Monferrato DOCG** e il **Grignolino d'Asti DOC**, e ha raccontato il suo più recente traguardo: il **primo Alta Langa DOCG** della cantina. Nello stand si respira un'atmosfera che unisce Francia e Italia: lì dove molti vedono competizione, Montalbera ha saputo cogliere il meglio di entrambe le scuole enologiche, coniugando ricerca, curiosità, spirito critico e imprenditoriale, sempre nel segno della qualità e della tradizione.

Il nuovo **Alta Langa** di **Montalbera** è uno **Chardonnay** in purezza, **millesimato** e **Pas Dosé**, nato dai vigneti di **Castiglione Tinella**, terra natale del fondatore Enrico Riccardo Morando. Affinato per **36 mesi sui lieviti**, senza l'aggiunta di liqueur d'expédition, questo spumante rappresenta un inno alla **purezza e all'identità territoriale**.

La vinificazione segue i più rigorosi dettami del Metodo Classico: pressatura soffice, fermentazione in

Editoriale

E se guardassimo al Mediterraneo?

di Raffaele Volpi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

affaritaliani.it

www.ecostampa.it

acciaio a temperatura controllata, affinamento lento e naturale. Il risultato è uno spumante di **straordinaria eleganza**, caratterizzato da un **perlage fine e persistente**, un bouquet ricco di **note agrumate, pan brioche, crosta di pane** e un sorso teso, **minerale e avvolgente**, che unisce **complessità e bevibilità**.

"*Ogni millesimo è un nuovo inizio*", ha commentato **Franco Morando**, direttore generale di Montalbera. "*L'Alta Langa per noi è un progetto che unisce radici familiari e visione enologica: vogliamo raccontare la nostra terra con autenticità e precisione*".

Con due sedi, a **Castagnole Monferrato**, dove sorgono anche le **Wine Suites** e la cantina principale, e a **Castiglione Tinella**, dove nasce l'Alta Langa, Montalbera è una delle poche realtà capaci di abbracciare **due territori simbolo del vino piemontese**. La partecipazione a Vinitaly 2025 ha rafforzato l'immagine dell'azienda come ponte ideale tra tradizione e innovazione, territorio e mercato, eleganza e ricerca.

Un **messaggio** forte, chiaro e coerente, espresso non solo nel calice, ma anche nell'**esperienza** che l'azienda ha saputo creare all'interno della fiera: un piccolo angolo di **Piemonte** che a Verona ha saputo lasciare il segno.

L'intervista di *Affaritaliani* a Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera

Franco Morando ha dichiarato ai microfoni di Affaritaliani: "*Definirei questa un'edizione effervescente, anche perché fino a quattro giorni prima dell'inizio non avevamo la certezza che tutta la compagine americana sarebbe stata presente. L'annuncio del governo Trump e l'introduzione di nuovi dazi sono un tema molto serio: all'aumento dei 25 punti percentuali già in vigore, si è aggiunto un ulteriore 20%. Un incremento che, a mio modesto avviso, colpirà in particolare le fasce di mercato a basso prezzo, soprattutto quei vini nella fascia tra i 4 e gli 8 euro, che rischiano di trovarsi in un vero e proprio 'cul-de-sac', un vicolo cieco*".

"*La nostra fortuna, se così possiamo chiamarla, è quella di aver sempre puntato su vini di alta qualità e su un posizionamento medio-alto, lontano dal segmento mainstream. Questo potrebbe aiutarci a subire un impatto leggermente minore rispetto ad altri produttori. Ma è chiaro che anche noi saremo toccati da queste politiche commerciali così dure, introdotte dalla presidenza Trump*" ha affermato **Morando**.

"*Personalmente*", ha proseguito **Morando**, "*credo che nei momenti di maggiore crisi, come diceva Papa Pio V, 'Quando c'è il buio più profondo, bisogna accendere una candela'. Per noi, quella candela sono gli investimenti: in risorse umane, certo, ma soprattutto in innovazione. Quest'anno, in un periodo complesso per il mercato italiano, segnato anche da politiche interne molto restrittive, come quelle volute dal Ministro Salvini in tema di sicurezza stradale e contrasto all'abuso di alcol, abbiamo deciso di lanciare un nuovo prodotto che mancava nella nostra gamma: l'Alta Langa. In un contesto in cui il mercato registra una contrazione del 30%, abbiamo scelto di investire*".

"*Siamo fieri e onorati di produrre la nostra Alta Langa nella cantina di Castiglione Tinella, un luogo per noi molto speciale, poiché è la casa natale di mio nonno, Enrico Riccardo Morando. Un uomo che è stato pioniere del pet food in Italia, ma anche custode delle radici contadine della nostra famiglia. Siamo orgogliosi, come famiglia imprenditoriale, di poterci ancora definire, con convinzione, contadini*" ha concluso il Presidente **Morando**.

Argomenti montalbera 2025 montalbera franco morando montalbera piemonte montalbera vini montalbera vinitaly 2025

In evidenza

Luigi Berlusconi e il senso per gli affari. Conti *boom* per la società dove ha investito il figlio di Silvio

In vetrina

Cannavacciuolo a Masterchef? No Max Giusti al GialappaShow - Parodia clamorosa. "Sei appeso a un bilico" - VIDEO

Affari di motori

Renault incanta la Milano Design Week con l'audace restomod R17 elettrico -I VIDEO-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Pizza della settimana: Margherita 3.0 – Spluga Pizzeria Contemporanea in abbinamento al Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" Montalbera

da un ora su https:

Spluga Pizzeria Contemporanea Via Vittorio Emanuele 12, Sorico (CO) Telefono: 0344 84124 di Antonella Amodio Ricetta di di Alfio Colombo Ingredienti biga 200 gr. farina tipo 1 88 ml. acqua 2 gr. lievito Ingredienti impasto 700 gr. farina tipo 1 100 gr. farina integrale 542 ml. acqua 23 gr. sale 23 gr. Olio Ingredienti ragù alla [...]

L'articolo Pizza della settimana: Margherita 3.0 – Spluga Pizzeria Contemporanea in abbinamento al Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" Montalbera proviene da Luciano Pignataro Wine Blog.

[...leggi]

tags : farina pizza wine ricetta lievito ingredienti monferrato pizzeria castagnole monferrato

Condividi:

Articoli correlati:

I migliori 10 vini a meno di 10 € e tutti i vini eccellenti secondo l'Espresso 2014

I vini dell'eccellenza per la guida I Vini d'Italia dell'Espresso sono quelli che hanno ottenuto almeno un punteggio di 18/20. Siamo quindi nell'Olimpo e su di loro si [...]

tags : pecorino prosecco franciacorta riesling nebbiolo malvasia barbaresco erbaluce frappato vitovska
dal 11 October 2013 su: www.scattidigusto.it

Vini d'Italia 2013 de L'Espresso | Le Eccellenze in anteprima assoluta

Quello che mancava ora c'è. Non so come siamo riusciti ad averle ma ecco le Eccellenze della guida Vini d'Italia 2013 dell'Espresso. In attesa della presentazione ufficiale di [...]

dal 4 October 2012 su: www.intravino..

BLOG

Luciano Pignataro Wine Blog
https:

Cibo, ristoranti, pizza, trattorie e vino: tutto il meglio in Italia

BLOG TAGS

alba asti barbaresco barbera barolo bianco bosco brut burro cantina castagnol cioccolato classico degustazione del di doc docg dolcetto dolci farina forno frutta grignolino ingredienti italiana langh latt monferrato moscato naturale nebbiolo piemontese pinot ricetta ricette riserva riso ristorante roero rosso sala salsa superior toscana vendemmia vini vitigno wine zona

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina Badges dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC·TL.DIG·STO

www.ecostampa.it

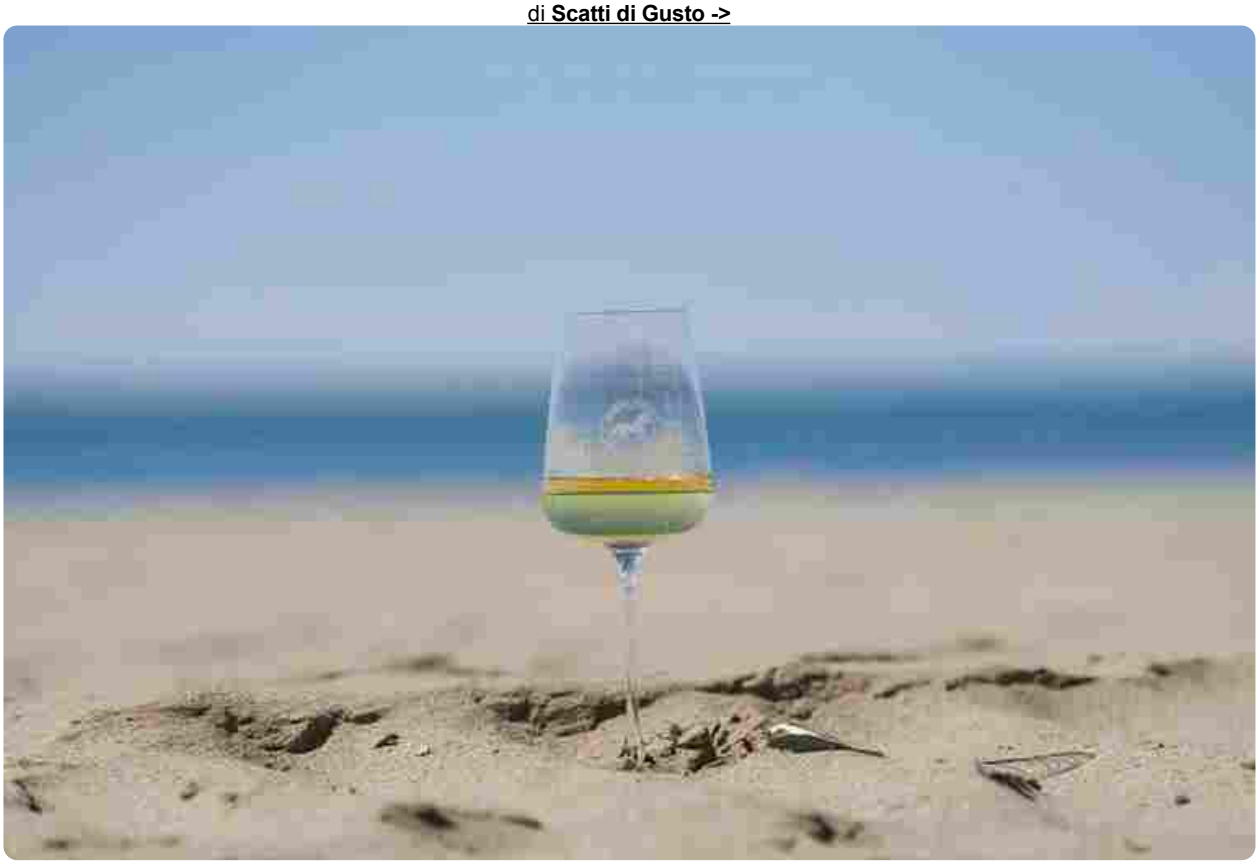
Vino **6 Aprile 2025**|Aggiornato il **6 Aprile 2025 alle ore 13:17**

Vinitaly 2025, cosa c'è di nuovo da vedere ma soprattutto da bere

Raffica di novità al Vinitaly 2025 con il prosecco da 250 € a bottiglia, il ristorante di Massimo Bottura e lo stand di Carlo Cracco

Scatti di Gusto>**Vino**

di **Scatti di Gusto ->**



Partita la 57a edizione del Vinitaly, il salone internazionale sui vini e distillati che in questo 2025 si tiene dal 6 al 9 aprile alla Fiera di Verona. Argomento dei giorni a venire saranno i dazi americani che pesano sull'export dei vini italiani.

Più terra terra, e con un occhio alle polemiche degli anni scorsi, il Vinitaly ha diffuso le informazioni su come arrivare e sui parcheggi. Un piano della mobilità realizzato dal Comune di Verona in sinergia con Veronafiere, Ufficio mobilità e traffico del Comune, Polizia Locale, Forze dell'ordine, Autostrada Brescia-Padova, Autobrennero, ATV e Unione Radiotaxi Verona.

Il consiglio è arrivare a Verona in treno e utilizzare i bus navetta gratuiti o seguendo il percorso pedonale segnalato di circa 2 chilometri.

L'ingresso a Vinitaly è riservato esclusivamente agli operatori specializzati maggiorenni e prevede il pagamento di un biglietto. La manifestazione è aperta dalle 9.30 alle 18, con accesso consentito fino alle 17. Mercoledì 9 aprile, l'orario di chiusura è anticipato alle 16.30, con ultimo ingresso alle 14.30.

Come parcheggiare al Vinitaly 2025

La bestia nera come in ogni fiera che si rispetti è il parcheggio. Dall'autostrada A22 "Brennero", l'uscita consigliata è **Verona Nord**, con possibilità di sosta nei parcheggi dello **Stadio Bentegodi** (via dello Sport). Dall'autostrada A4 "Serenissima", la via più diretta per il quartiere fieristico è l'uscita **Verona Sud**, in prossimità del **parcheggio scambiatore Genovesa**, che offre **800**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO
www.ecostampa.it

posti auto gratuiti. Entrambe le aree di sosta sono servite da navette gratuite (rispettivamente Linea C e Linea G) che garantiscono un collegamento diretto con gli ingressi della Fiera.

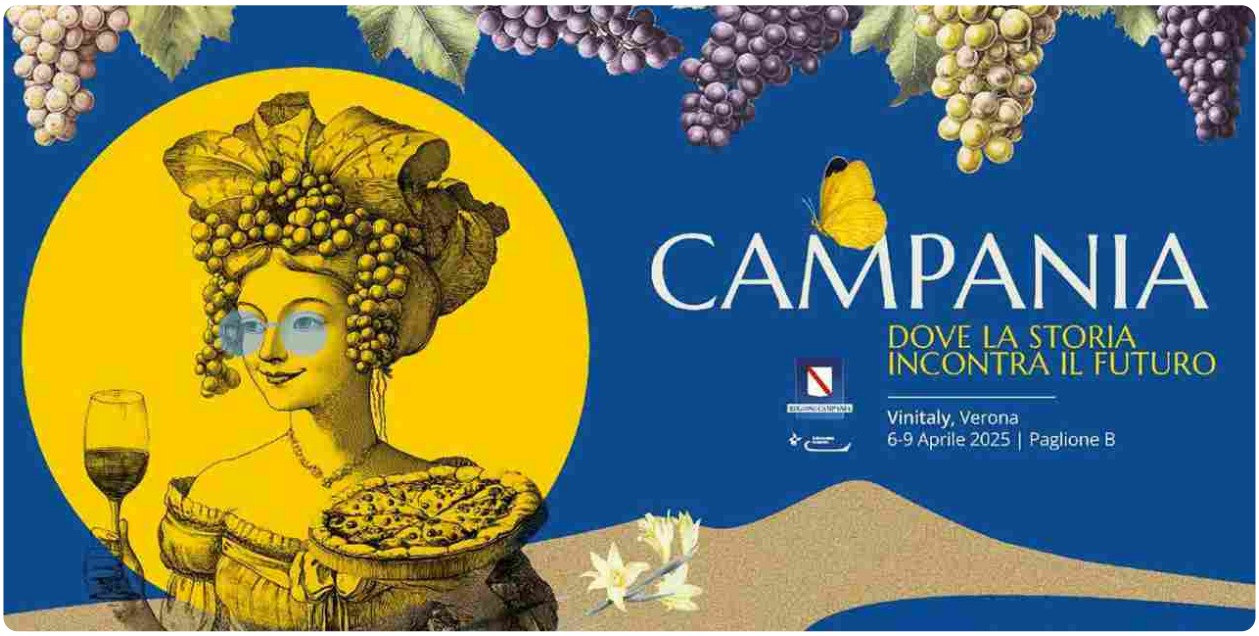
Il **Parcheggio Adigeo**, in via Cagnoli, aperto dalle 7.30 alle 20, con 1.000 posti auto, è servito dalla navetta linea H. In questo caso la tariffa è di 15 € al giorno.

Di fronte all'ingresso del Vinitaly c'è il **Parcheggio P3 nell'Ex Mercato Ortofrutticolo** in viale del Lavoro, aperto dalle 7 alle 20. In questo caso la tariffa è di 25 € al giorno, con una capienza di 1.100 posti.

Per le informazioni in tempo reale su disponibilità parcheggi e sulla situazione della viabilità c'è il sito e l'account X Verona Mobilità.

Chiusa la parentesi info&utilità vediamo cosa c'è nella botte del Vinitaly.

Regioni, Consorzi e collettive al Vinitaly 2025



La Regione Campania con Gianni Sinesi

Collettiva di 180 aziende per la Campania (Padiglione B) in cui ci sono 7 Consorzi di Tutela del Vino della regione. Fitto il calendario degli appuntamenti in cui c'è spazio per la pizza con il Premio Ambasciatori dei vini di Campania, concorso sulla Miglior Carta dei vini campani nelle pizzerie che segue la masterclass "La Campania in un calice: viaggio tra le denominazioni (lunedì 7 aprile, ore 10:15).

Martedì 8 aprile, alle ore 15 Masterclass "Tipicità e terroir dei bianchi campani. Degustazione delle denominazioni bianche che esprimono le peculiarità del terroir in abbinamento con preparazioni dello chef Giovanni Solofra a base di prodotti della pesca di Cetara DOP". Con **Alessandro Marra** (Slow Food) e **Gianni Sinesi**, sommelier del 3 stelle Michelin Reale.

Emilia Romagna com il ristorante di Massimo Bottura al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Al Padiglione 1 ci sono gli stand di 80 produttori. Ad affiancarli anche sei Consorzi di Tutela: Lambrusco, Vini di Romagna, Colli di Parma, Emilia-Romagna, Colli Piacentini, Bosco Eliceo.

Tra i produttori anche **Carlo Cracco**, produttore in Santarcangelo di Romagna (RN) insieme alla moglie **Rosa Fanti**, presenti a Verona con la loro cantina.

Accanto al vino, il cibo sarà protagonista indiscusso del padiglione, grazie alla collaborazione con lo chef **Massimo Bottura** e il suo ristorante "…al Massimo". Il menù, realizzato da **Francescana Family,** offrirà ai visitatori un'opportunità unica per sperimentare l'armonia tra cucina stellata e le migliori produzioni regionali. A Vinitaly, inoltre, si celebrerà il trentesimo anniversario del ristorante Osteria Francescana con un premio speciale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

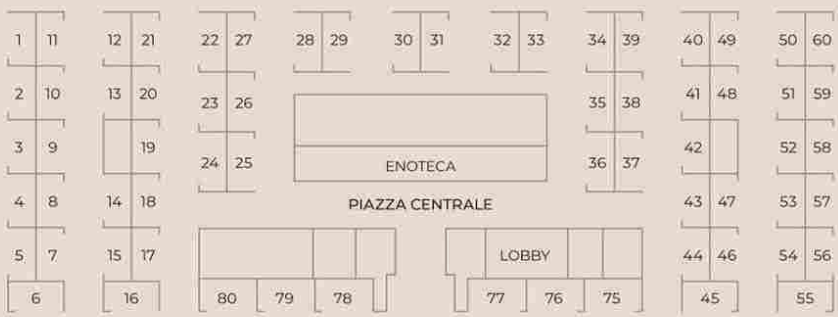
In base alla giornata, nel menù del ristorante si alterneranno alcuni dei piatti più rappresentativi della **Francescana Family**: dal “Cacio e Pere” e “Beautiful, psychedelic, spinpainted cotechino, charcoal grilled with glorious colors as a painting” di Osteria Francescana alla “Rosetta della Domenica” del ristorante Cavallino; dallo “Short ribs forever” del ristorante Al Gatto Verde al “Tortellino del Tortellante”, fino alla “Zuppa Inglese” di Franceschetta58. (prenotazioni a questo link)

Friuli Venezia Giulia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SCITDIGSTO

www.ecostampa.it



I NOSTRI ESPOSITORI OUR EXHIBITORS

Agricola Francesco Rotolo	04	Ca' Tullio	24	Guerra Albano Wines	12	Scarbolo	75
Amandum	63	Colle Duga	19	Il Roncal	31	Sirch	69
Augusta Bargilli	01	Colutta Gianpaolo	28	Isola Augusta	71	Skok	40
Azienda Agricola Marina Danieli	55	Comelli Paolino	13	Jacuss	05	Spolert Winery	18
Azienda Agricola Norina Pez	65	Cozzarolo	39	Keber Renato	58	Sturm	08
Azienda Agricola Scarbolo Sergio	09	Dario Coos	59	Kornjanc Alessio	68	Tarlao	36
Azienda Agricola Toros Franco	20	Dorigo	41	La Sclusa	22	Tenuta Fernanda Cappello	06
Barone Ritter De Záhony	15	Draga - Miklus Winery	44	Le Due Torri	66	Tenuta Villanova	02
Bastianich	49	Dri Giovanni Il Roncat	10	Marco Sara	53	Tenuta Villa Rubini	43
Blason Wines	33	Drius	37	Nadalutti Franco & C	47	Teresa Raiz - Le Marsure	79
Borgo delle Oche	70	Due del Monte	52	Obiz	61	Terre di Ger	16
Borgo Trevisan	45	Ermacora	77	Paradiis Winery	46	Terčič	74
Bortolusso Azienda Agricola Cav. Emiro	38	Ferruccio Sgubin	25	Paraschos	35	Tiare	51
Bosco Albano	62	Fruscalzo	67	Petrucco	42	Valchiaro	03
Bucovaz	29	Galliussi	73	Petrussa Società Agricola di Petrussa Gianni e Paolo	14	Valpanera	64
Cantina Borgo delle Rose		Giacomo Orlando	17	Pizzulin Denis	11	Vendrame Vignis del Doge	48
Agricola Cimolai	26	Gigante - Wine & Welcome In Friuli	78	Plessiva Isidoro Polencic	21	Vie D'Alt	76
Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito	54	Gildo	27	Raccaro	60	Vigna Lenuzza	07
Castelvecchio Società Agricola	57	Gori Agricola	23	Roi Clâr Colli di Noax	34	Vigna Petrussa	56
		Grillo Iole	72	Ronco Scagnet	32	Vigneti Pietro Pittaro	80
						Vini Brojli Aquileia	50
						Zorzon	30

Stand immersivo e 80 i produttori in collettiva regionale del Friuli Venezia Giulia che proporranno un totale di 5.760 bottiglie in degustazione. Mentre nell'enoteca, che riunirà il meglio di tutto il territorio con 4 etichette per azienda in degustazione, ci sono un totale di quasi 500 vini per 122 imprese. Nella sala degustazioni da 25 posti in programma 13 degustazioni che offriranno l'occasione di conoscere le produzioni del Friuli Venezia Giulia. Alle aziende presenti alla collettiva nel **Padiglione 6** si aggiungono inoltre 58 produttori presenti con un proprio stand. E le 6 aziende in collettiva nel **padiglione Bio**.

Lunedì 7 aprile alle 11:00 va in scena "Vitovska e il suo terroir: l'anima bianca del Carso". Alle 13 "Connessioni d'eccellenza", presentazione del Friuli Venezia Giulia e della sua offerta enogastronomica. Alle 14 "Wines of Friuli Venezia Giulia with Pietro Russo MW" e alle 16 "Wines of Friuli Venezia Giulia – with Stefano Cosma".

Martedì 8 aprile alle 10:00 "Multiple mini-vertical tasting of four Friuli Venezia Giulia fine wines – with Filippo Bartolotta". Alle 12 "Il futuro del turismo enogastronomico: tendenze ed esperienze innovative". Alle 15 "Le notti del vino, l'evento enoico dell'estate italiana" curato da Associazione nazionale Città del Vino del FVG. "Degustazione vini della 42^ Mostra Concorso "Bertiûl tal Friûl" alle 16.30.

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e l'accordo con il monopolio della Pennsylvania

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Il Consorzio, all'interno di **Piemonte Land – Pad. 10**, si presenta con l'accordo siglato con il **monopolio della Pennsylvania**. L'accordo darà vita a un esclusivo press tour per rafforzare i legami e favorire lo scambio culturale e commerciale tra le eccellenze del Monferrato e il mercato americano.

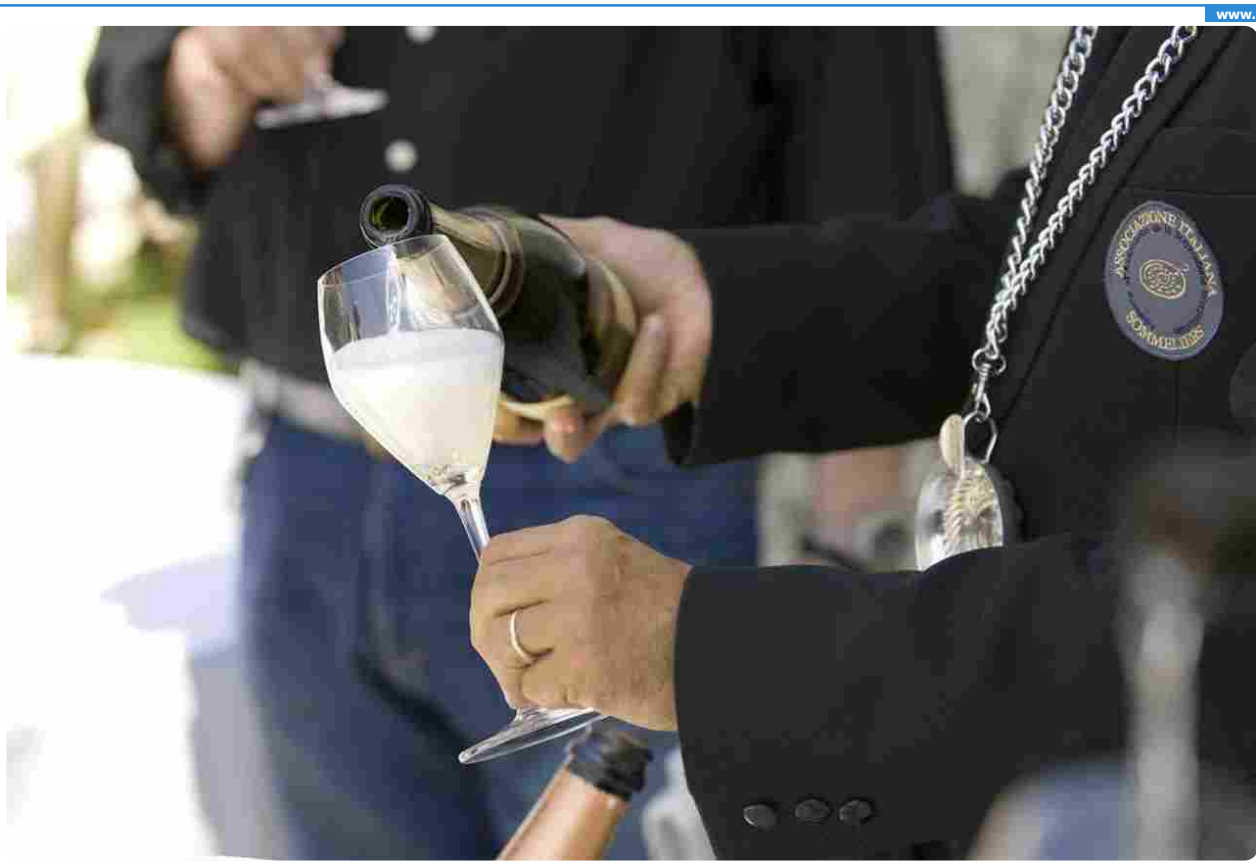
Vitaliano Maccario, Presidente del Consorzio, a proposito dei dazi ha commentato a margine dell'accordo: "*Sicuramente l'introduzione dei **nuovi dazi** sulle importazioni di vino negli Stati Uniti ci stanno costringendo a riflessioni importanti anche se non siamo particolarmente preoccupati. Grazie al loro prezzo competitivo, i vini delle denominazioni tutelati dal nostro Consorzio, in particolare la Barbera, prevediamo **non subiranno flessioni significative** nelle vendite. Poiché l'incidenza del rincaro sarà minima e confidiamo possa esser facilmente assorbibile dal mercato. Questo aspetto, unito al grande apprezzamento che questi vini riscuotono tra i giovani consumatori e wine lovers per la loro versatilità e abbinabilità, speriamo li tenga fortemente competitivi anche nel contesto dei nuovi dazi americani. Siamo quindi fiduciosi che continueranno ad essere ricercati nel mercato americano senza che la politica dei nuovi dazi possa incidere in modo troppo significativo sull'andamento della domanda*".

Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e la Mostra del Cinema

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it



Allo stand consortile (Padiglione 8 i2-i3) ci sono 10 produttori e oltre 200 etichette. I produttori presenti sono: Bival, Borgo Antico, Brancher, Ca' Salina, Colvendrà, Duca di Dolle, Frassinelli, Marchiori, Reggia Leone e Ronfini.
Clou del calendario, martedì 8 aprile alle ore 11 con la presentazione delle attività sviluppate nell'ambito del sostegno alla 82. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia. In particolare, sarà un momento per presentare la seconda etichetta in edizione limitata che arricchirà le bottiglie consortili di glamour. L'etichetta è stata realizzata per proseguire il racconto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, iniziato al Lido di Venezia lo scorso anno. Intervengono Luca Zaia e Franco Adami moderati da Eleonora Cozzella.

Consorzio Tutela Lambrusco al Vinitaly 2025 e lo Speed Tasting

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC·TL.DIG·STO

www.ecostampa.it

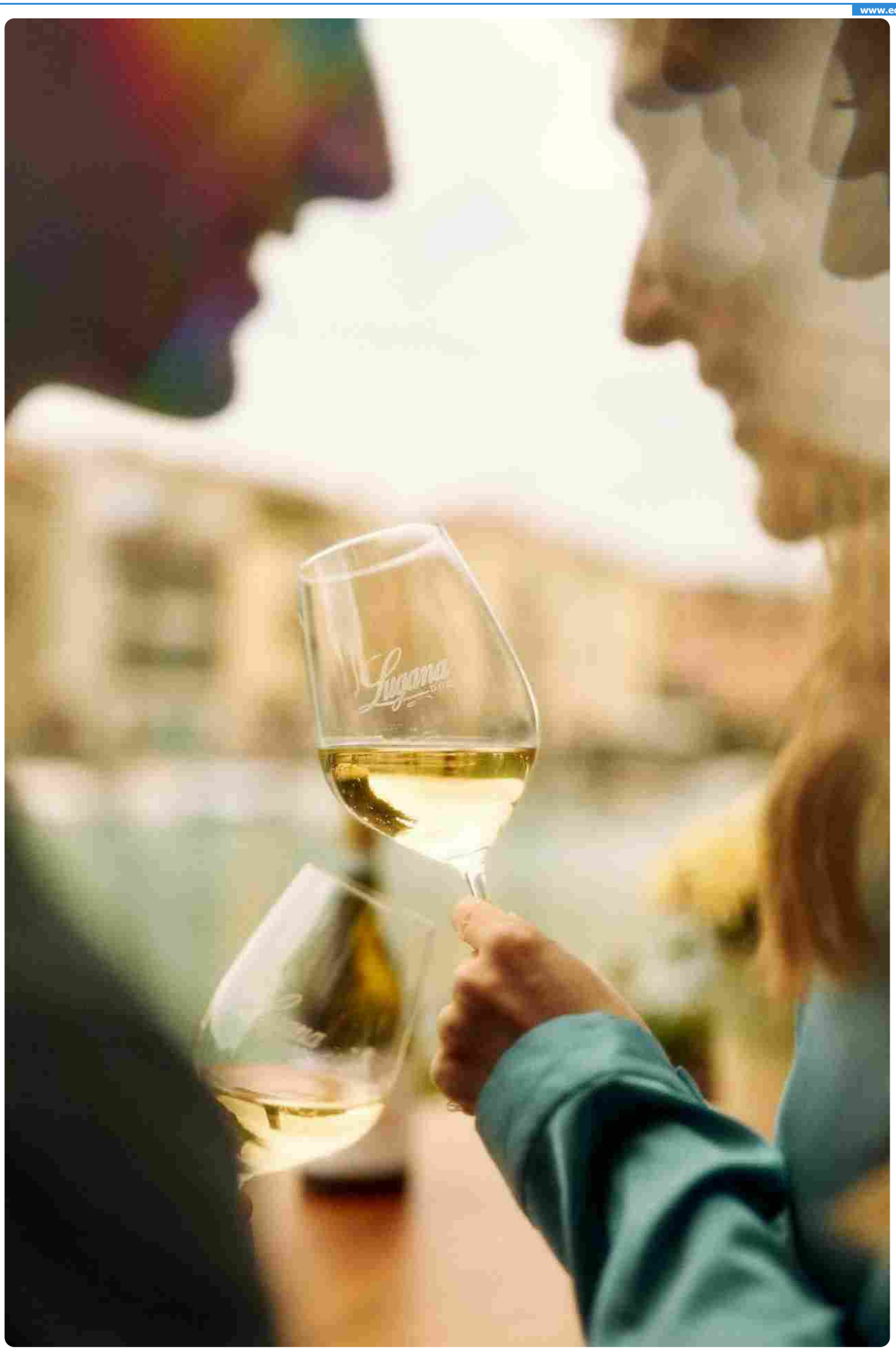
Il Consorzio Tutela Lambrusco è presente nel **padiglione 1 dell'Emilia-Romagna** dcon uno stand consortile condiviso con il Consorzio Emilia-Romagna (Stand A2-C1). A disposizione 80 etichette in mescita. Un'ampia selezione in grado di dare una panoramica completa dell'universo Lambrusco e di un'altra uva – questa volta bianca – tipica del territorio: la Spergola. Per facilitare l'approccio attraverso specifiche chiavi di lettura, il Consorzio propone 5 **Speed Tasting**, percorsi tematici su prenotazione che consentono di ottimizzare il tempo a disposizione in fiera. Ogni degustazione è pensata su una durata di circa 15 minuti con una selezione di quattro vini.

Consorzio Lugana con la stanza immersiva al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

L'area del Consorzio Lugana è al **Palaexpo Lombardia – Stand A7/8** con la **"Lugana Secret Tasting room"**. Una stanza immersiva "che trasporterà anima e corpo del visitatore nelle terre del Lugana, da Peschiera a Sirmione fino a Desenzano, con una degustazione 2.0". Nello stand consortile sarà inoltre possibile assaggiare **la nuova annata 2024 di Lugana Doc**.

Consorzio Morellino di Scansano vuole diventare "Superiore"

Il **Consorzio Morellino di Scansano** è al Vinitaly 2025 con 42 aziende e 63 etichette nella Hall 9, Stand B17 con la versione **Annata**, fresca e immediata, e la più strutturata e complessa **Riserva**. È l'occasione per saggiare le novità in arrivo: è stato formalmente avviato l'iter per l'introduzione della **menzione "Superiore"**, tipologia che andrà ad arricchire la proposta del Morellino di Scansano e che si caratterizzerà per una resa più bassa, un affinamento prolungato, una maggiore finezza e profondità.

Consorzio Primitivo di Manduria: il passaporto digitale al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Il Consorzio è presente al Vinitaly 2025 presso il **Padiglione 11, stand C4** con oltre 50 etichette di Primitivo di Manduria DOC e DOCG. **Martedì 8 aprile**, alle ore 13:30 presso la Sala Convegni della Regione Puglia, sarà presentato la nuova fascetta di Stato, il "Passaporto Digitale" del vino Primitivo di Manduria con un QR code che offrirà informazioni dettagliate sul prodotto. La presentazione avverrà insieme all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

Consorzio Tutela vini Valpolicella e Parmigiano Reggiano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO
www.ecostampa.it

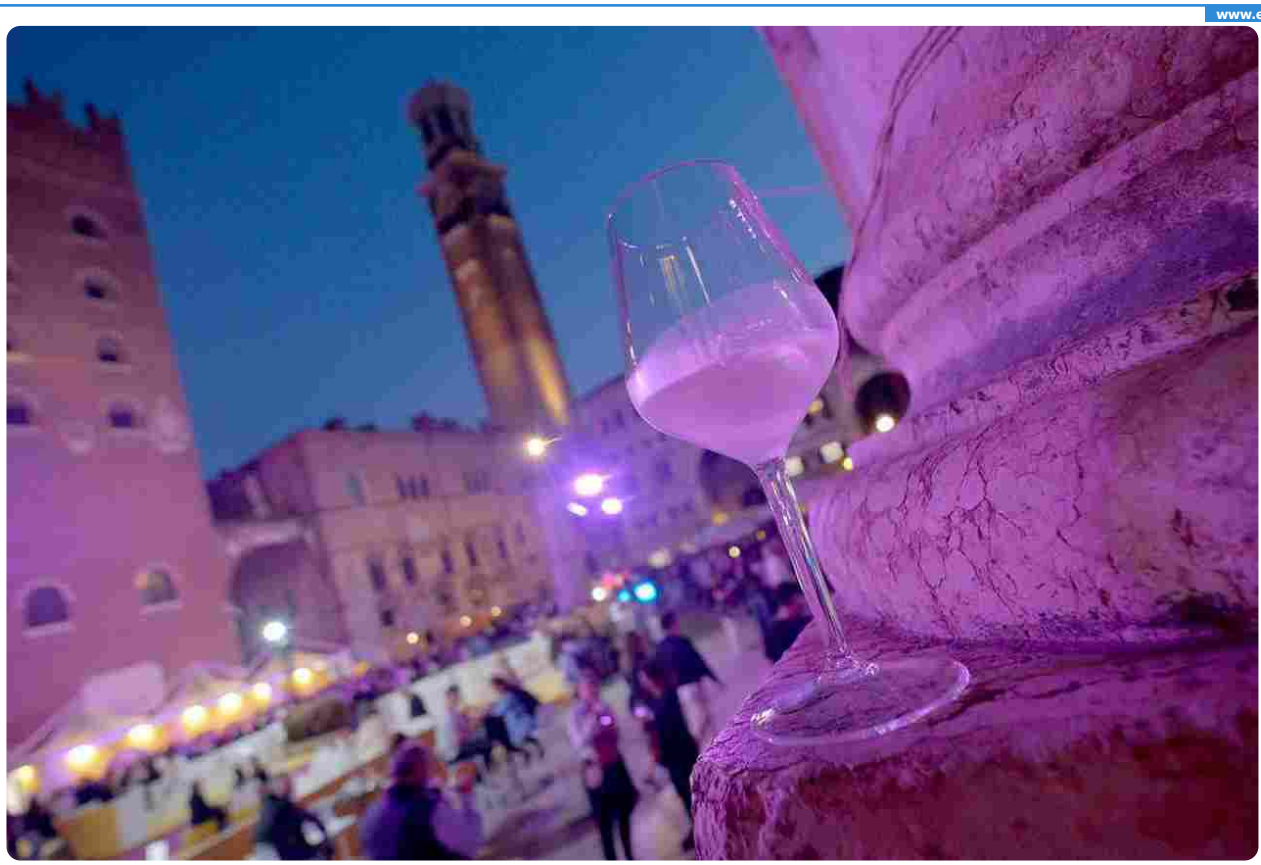


Foto: Ennevifoto

Il **Consorzio Tutela vini Valpolicella** si presenta al Vinitaly 2025 con 25 aziende, 50 etichette in mescita e un palinsesto di 16 eventi realizzati nel corso della manifestazione. Mercoledì 9 aprile sono previsti due workshop. “Valpolicella e Valpolicella Superiore: la tradizione moderna in abbinamento al Parmigiano Reggiano” (ore 10:30). E “Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso e Amarone: stile ed evoluzione strutturale in abbinamento a Parmigiano Reggiano” (ore 12:00), entrambi in collaborazione con Onav.

Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana: la Top Ten del Vermentino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Al Vinitaly ci sono i vini della Top Ten della sesta edizione del **Vermentino Grand Prix 2025** che si è concluso a Castiglione della Pescaia. Eccoli in ordine alfabetico.

Cantina Vignaioli di Scansano – Vermentino Superiore 2023 “San Bruzio”

Castelprile della Volpaia – Vermentino Superiore 2023 BIO “Castelprile”

Cupirosso – Vermentino 2022 BIO “Audace”

Fattoria di Magliano – Vermentino 2023 BIO “Pagliatura”

Giovanni Valentini – Vermentino Superiore 2023 “Veive”

Podere Poggio Bestiale – Vermentino 2023 “PerLelo”

Poggio Levante – Vermentino 2019 “Unnè”

Tenuta Casteani – Vermentino Superiore 2023 BIO “Maremmano”

Tenuta Dodici -Vermentino 2023 “Solo”

Tenuta Pietramora di Colle Fagiano – Vermentino 2023 “Limite”.

Li trovate allo stand del Consorzio (Padiglione 9 Stand B16). Insieme ai vini vincitori al banco consortile ci saranno 77 vini di 44 diverse aziende per offrire una panoramica della Denominazione.

Le Cantine al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO
www.ecostampa.it

Le barrique di Caiarossa

E andiamo con le novità proposte dalle cantine in occasione della fiera di Verona. Tanti vini, rebranding e progetti di nuovi spazi.

Bersano e la Cremosina

Padiglione 10 – Stand I3.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Bersano presenta a Vinitaly 2025 la vendemmia 2022 di **Nizza Docg "Cremosina",** uno dei single vineyard più rappresentativi dell'azienda. Il cuore di Bersano risiede nelle **dieci cascine di proprietà dislocate** tra Monferrato e Langhe. Tra le più emblematiche, la cascina Cremosina, nel cuore di Nizza Monferrato, dà origine a un'espressione distintiva della denominazione Nizza Docg, interpretando con eleganza la freschezza del vitigno Barbera. Il vino è prodotto in sole 10.000 bottiglie e rappresenta la migliore selezione degli 11 ettari della cascina. L'annata 2022 per Cremosina rappresenta un momento significativo nella storia di Bersano, in quanto segna la prima vendemmia dopo l'acquisizione integrale delle quote societarie da parte della famiglia Massimelli, segnando l'inizio di un nuovo capitolo aziendale.

Bertani, più spinta al Soave

Padiglione 5 – Stand D 5

Bertani presenta la sua nuova versione di un vino iconico per l'azienda, il Soave. Tra i primi nati in casa Bertani, il **Soave Original Vintage** è uno dei vini più riconoscibili dell'azienda, grazie alla sua etichetta storica. Con l'ultima vendemmia, Bertani e la sua squadra di enologi guidata da **Pietro Riccobono**, ha voluto arricchire ancora di più un vino dal gusto classico, con una ulteriore selezione delle uve destinate alla vinificazione durante la vendemmia 2024.

Bottega, il Prosecco da 250 € a bottiglia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 5 – Stand C7.

La cantina Bottega presenta al Vinitaly la nuova linea di Prosecco premium denominata **"Prosecco Premium Vintage Collection".** Presso lo stand Bottega al Vinitaly 2025 sono disponibili in degustazione 5 diversi vini spumanti di 4 diverse annate: Gold Vintage 2024, Gold Cru Vintage 2023, Gold Diamond Vintage 2022, Black Stardust Vintage 2021, Gold Stardust Vintage 2021. Il primo è vinificato in Brut, gli altri in Extra Brut, dosaggio ideale per l'evoluzione nel tempo della complessità del vino e della conseguente longevità. L'ultima release della collezione è Bottega Gold Stardust, che ha un prezzo al pubblico di 250 €.

Canevel con il nuovo Prosecco Brut

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC·TL.DIG·STO
www.ecostampa.it

Padiglione 7 – Stand B2

Canevel Spumanti, château di Valdobbiadene del Gruppo Masi, sarà presente a **Vinitaly 2025** (con la sua gamma di spumanti premium. La principale novità è il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut**, una nuova interpretazione di uno degli spumanti più emblematici nel panorama italiano delle bollicine. La declinazione in versione Brut del Cartizze Canevel, che in precedenza era Dry, deriva dalla scelta di applicare in chiave contemporanea le caratteristiche pedoclimatiche della collina di Cartizze considerata il 'Grand Cru' del Prosecco.

Caiarossa con la box degustazione

Padiglione 9 – Stand D16

Al **Vinitaly 2025**, oltre a tutte le nuove annate delle principali referenze della cantina, la cantina di Riparbella presenta una pregiata cassetta di legno contenente **sei annate distintive** per Caiarossa, blend di Cabernet Franc e Syrah con Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot e Grenache, affinato in barrique per almeno 14 mesi.

Cantina di Venosa: due degustazioni comparate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 8 – Stand G1

La cantina della Basilicata presenta al Vinitaly 2025 **due anteprime in degustazione comparata**. Le anteprime sono rappresentate dalle ultime annate di due fra i vini di punta della Cantina cooperativa lucana: il **Carato Venusio DOCG Underwater Wine annata 2017,** in comparazione con la sua versione tradizionale. E il Tansillo Metodo Classico Rosé 2021 (36 mesi sui lieviti) in assaggio insieme al **Tansillo Metodo Classico Rosé 2019**, affinato sui lieviti per 60 mesi.

Cantina Pizzolato e i vini biologici dealcolati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 5 – Stand B2

Cantina Pizzolato lancia al Vinitaly 2025 il primo impianto in Italia per la dealcolazione di vini biologici. Accompagnato dalla nascita della nuova società NoLo Italian Hub Srl, interamente dedicata ai prodotti No & Low Alcol, questo progetto pionieristico si basa sulla distillazione sottovuoto – tecnica approvata dal Regolamento UE 2025/405 per i vini biologici – che preserva i profumi naturali dell'uva. L'impianto opererà anche come servizio per altre cantine, stimolando l'innovazione nell'intero comparto vitivinicolo.

"Non si tratta solo di togliere l'alcol, ma di aggiungere valore: la qualità del biologico, la libertà di scelta e il rispetto per i nuovi stili di vita" afferma Settimo Pizzolato, presidente e amministratore delegato dell'azienda.

Il mercato dei no-low alcohol sta registrando una crescita continua, con previsioni di un +7,5% annuo, superando i 30 miliardi di dollari entro il 2030, secondo IWSR.

Carpineto con il Doga Bar al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 7 – Stand E7

Al Vinitaly 2025, all'esterno dello stand c'è il Dogajolo Bar con il Doga Party ogni giorno dalle 12 alle 13. Così la Cantina festeggia il debutto del **DogajolORO 2021** in degustazione in abbinamento ad eccellenze toscane, il Pecorino di Pienza stagionato del Caseificio Cugusi e una selezione di salumi toscani di Valdichiana Carni.

All'interno dello stand degustazione riservata di alcuni dei migliori vecchi millesimi dall'archivio storico da confrontare con le annate correnti. Tutte annate a 5 stelle perfettamente conservate e messe a disposizione dei collezionisti e degli estimatori.

I vini Carpineto sono in degustazione presso le enoteche e i tavoli consortili dei Consorzi Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano tutti i giorni della Fiera.

Casa Paladini con il Malbech che ha vinto 50 anni fa

Padiglione 4 – Stand E 5

Si veste di rosso **Malbech Gli Aceri IGP Veneto di Paladin per festeggiare i 50 anni dal suo primo importante premio.** Voluto dal fondatore **Valentino Paladin**, questo vino è stato uno dei primi **Malbech in purezza** d'Italia. Quest'anno, la famiglia Paladin celebra i 50 anni per la medaglia d'oro ottenuta nel 1975 alla Mostra Campionaria Nazionale dei Vini di Pramaggiore (VE), primo concorso enologico nazionale riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole.

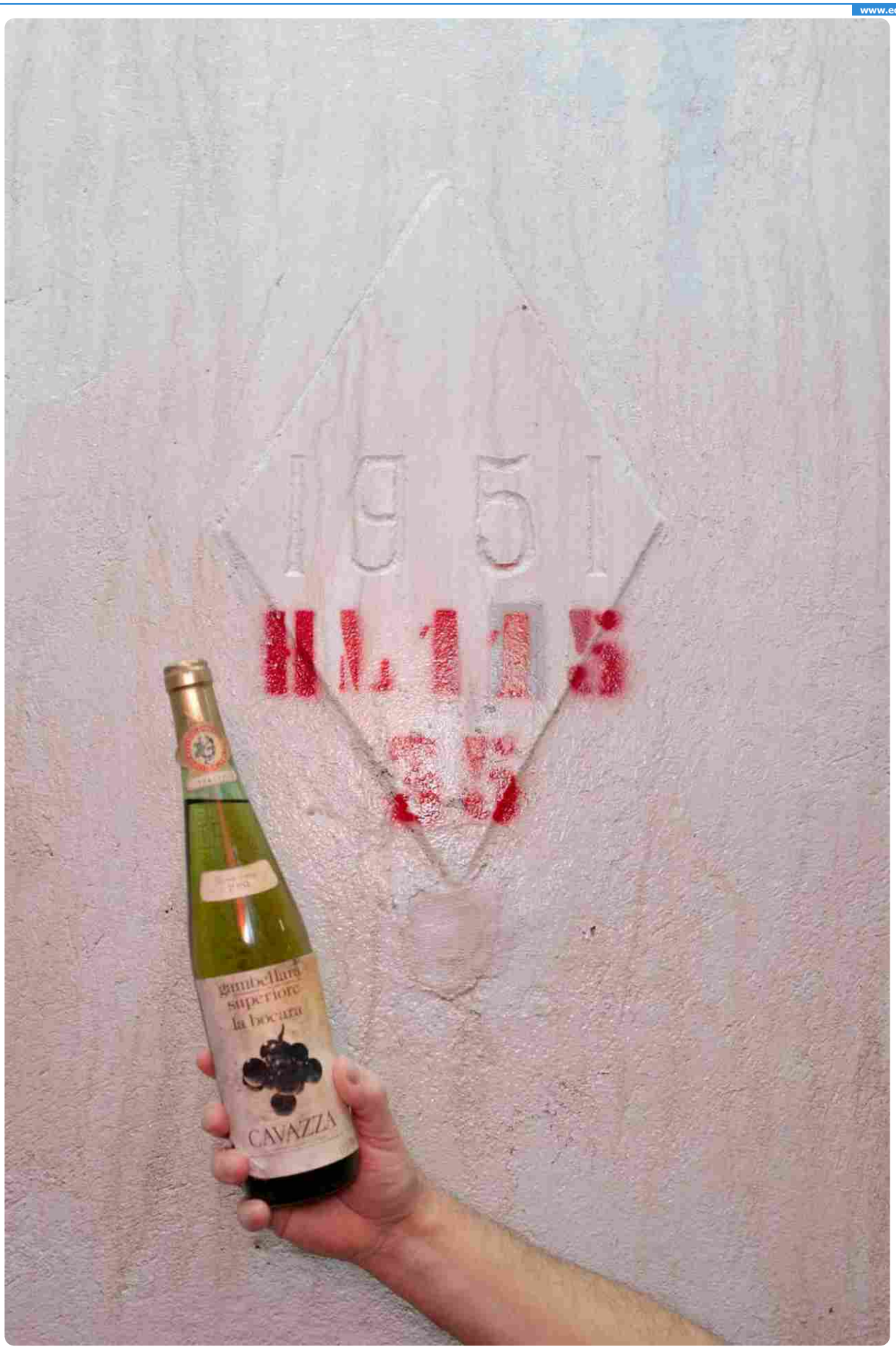
Accompagnato da un packaging speciale preparato per l'occasione, lo potete assaggiare in anteprima assoluta al Vinitaly 2025. Malbech Gli Aceri e il suo anniversario saranno celebrati durante una serata speciale, il prossimo 9 maggio, attraverso una verticale di vecchie annate selezionate dal caveau dell'azienda: 1999 – 2004 – 2010- 2018 – 2020.

Cavazza spinge sul migliore rapporto qualità – prezzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC·TL.DIG·STO

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC·TI.DIG·STO
www.ecostampa.it

Padiglione 4 – Stand E5

Cavazza porta a Vinitaly 2025 una selezione di vecchie annate e la **nuova linea Identità**, in un percorso che racconta quasi un secolo di esperienza vitivinicola nei Colli Berici e a Gambellara. Si tratta di vini che valorizzano vitigni autoctoni e identitari, fortemente legati alla storia aziendale e al territorio. Tra questi spicca **Bocara**, uno dei primi vini prodotti dalla famiglia, recentemente premiato dal Gambero Rosso con l'Oscar Qualità-Prezzo 2025.

Di Sipio batte sul Cinque

Padiglione 12 – stand F2.

Di Sipio "Cinque" è il Montepulciano con un affinamento minimo di cinque anni che l'azienda abruzzese presenta al Vinitaly 2025. Da uve Montepulciano d'Abruzzo, il "re" incontrastato della produzione enoica regionale, è prodotto dopo una raccolta manuale a maturazione piena con una selezione dei grappoli ed acini perfettamente sani con vinaccioli lignificati. Un vino da invecchiamento con cui Di Sipio vuole dare il proprio tributo al tempo, alla terra e alla passione che **Nicola**, che l'ha fondata nel 2000, ha tramandato al figlio **Paolo**, che la guida dal 2019. Per l'annata 2017, di Cinque sono state prodotte soltanto 1.498 bottiglie, ognuna numerata.

Enio Ottaviani, il vino del mare al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 1 – Stand C5

L'azienda è presente nel padiglione dell'Emilia Romagna insieme alla Rimini Rebola – Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini per far conoscere la Rebola e il Sangiovese riminese. Il progetto Rebola rappresenta una filosofia di valorizzazione del territorio: partire dalla terra, dall'uva e dal vino per poi arrivare alle aziende che lo producono. La Rebola, coltivata esclusivamente nella provincia di Rimini, esprime il suo carattere distintivo nelle tre sottozone di San Clemente, Coriano e Verucchio. Ognuna con un'interpretazione diversa ma sempre legata al mare e alle sue brezze saline.

Fazio, tre vini siciliani per una Fabula Amoris

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 2 – Stand G71

Casa Vinicola Fazio, cantina della DOC Erice, presenta al Vinitaly 2025 **Fabula Amoris**, una linea che racconta l'eccellenza siciliana attraverso il linguaggio del vino e della moda. Sono tre nuove etichette. **Silvaris**, un Nero d'Avola affinato in anfora che esalta l'autenticità del vitigno. **Greber**, un blend autoctono con una predominanza di Zibibbo che incarna la freschezza mediterranea. E **Fulgora**, un vivace spumante extra dry a base di Grillo. Le etichette portano la firma di Alessandro Enriquez.

Grosjean, il vino del terroir alpino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Padiglione 10 – Stand A1

Grosjean Vins, azienda storica della Valle d'Aosta, è al Vinitaly 2025 con la **degustazione di alcune vecchie annate** di **Petite Arvine**. Che quest'anno, con la prossima vendemmia, giunge alla sua quarantesima raccolta. La prima vigna è del 1982 – nel cru Rovettaz – vigna con già alle spalle circa 300 anni di storia, e nel 1985, viene fatta la prima vendemmia.

Masi e l'apertura di Monteleone21

Padiglione 7 – Stand C 3

Al Vinitaly 2025, i visitatori sono accolti dal video di presentazione della Masi Wine Experience, il progetto pensato per creare un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC·TL.DIG·STO
www.ecostampa.it

legame sempre più diretto con il consumatore finale, trasformando il turismo in un viaggio ricco di emozioni e contenuti. Il filmato mostra in anteprima al pubblico gli spazi di Monteleone21, il nuovo centro multifunzionale di Masi. L'apertura di **Monteleone21** - che avverrà ufficialmente a giugno 2025 nel cuore della Valpolicella – è la novità più attesa di Masi Wine Experience. La location racconta la storia, la cultura e la passione per il vino di Masi, ma anche il suo impegno per l'innovazione e la sostenibilità. Con un design all'avanguardia, Monteleone21 diventerà una destinazione imperdibile per appassionati di vino e turisti. Sarà una vera e propria porta d'ingresso alla cultura del vino, dove il visitatore potrà esplorare il significato del prodotto attraverso percorsi sensoriali, museali e gastronomici.

Masottina, Prosecco a dosaggio zero

Padiglione 4 – Stand A4.

Masottina svela la sua ultima creazione: **ViaVenti Prosecco DOC Treviso Dosaggio Zero**. Dalla cantina di Conegliano arriva un vino che nasce dalla filosofia della Famiglia Dal Bianco di vinificare per gravità solo uve di qualità assoluta, tutte provenienti dalla provincia di Treviso. Questo nuovo spumante, che si aggiunge alla collezione di ViaVenti Extra Brut e ViaVenti Rosé Brut, è il risultato di una lunga fermentazione che ne esalta la purezza e la finezza.

Montalbera, il primo Alta Langa al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 10 – Stand D2.

Montalbera presenta la sua **prima Alta Langa**, espressione del *terroir* di **Castiglione Tinella**, terra natale del Capostipite di Famiglia Enrico Riccardo Morando. Questo spumante, Chardonnay in purezza millesimato, nasce da un concetto di riconduzione qualitativa sviluppato dall'Enologo Nino Falcone e da **Franco Morando**, Direttore Generale dell'azienda. L'obiettivo è dare vita a un vino che rappresenti la naturale evoluzione del Metodo Classico Pas Dosè 120+1.

Il primo Alta Langa di Montalbera nasce da un impianto situato a Castiglione Tinella, un'area particolarmente vocata per altitudine e composizione del suolo, ricco di marne tufacee e calcaree. Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Chardonnay in purezza, coltivate, segue i rigidi dettami del disciplinare di produzione dell'**Alta Langa DOCG**. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura costante di circa 12°C. Il dégorgement viene effettuato senza l'aggiunta di liqueur d'expédition, utilizzando per la colmatura esclusivamente il vino della stessa cuvée.

Principe di Corleone con i vini furiosi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 2 – Stand F63

Nella vasta distesa di vigneti baciati dal sole di Sicilia, nascono due vini che celebrano il fascino e la forza dell'**Orlando Furioso**: **Angelica Grillo** e **Orlando Syrah** che come i protagonisti del celebre poema di Ludovico Ariosto raccontano un'epopea sensoriale fatta di passione, equilibrio e intensità. "*Due vini che proponiamo come monovarietali da sempre e che sono oggi moderni, contemporanei e fortemente territoriali"*, spiega Vincenzo Pollara.

Tedeschi: nuovo logo e nuovo vino al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Padiglione 4 – Stand C3

In occasione di Vinitaly 2025 Tedeschi **svela la sua nuova immagine aziendale** con una brand identity rivista. Il lavoro, firmato da Hangar Design Group, si inserisce in un momento di grandi cambiamenti per la storica realtà, che si presenta in fiera anche con il **nuovo vino GA.RY** e la **rinnovata etichetta del Valpolicella Superiore Nicalò**.

La nuova immagine si presenta con un logo stilizzato stilizzato, evoluzione del marchio storico, e una veste grafica che coniuga

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC·TL.DIG·STO
www.ecostampa.it

estetica classica e sensibilità contemporanea. Il nuovo claim dell'azienda è "***Dediti alla conoscenza***".
Vinitaly è il palcoscenico scelto per presentare il nuovo GA.RY. Un inedito IGT Veneto Bianco da Garganega, Riesling e Chardonnay. Accanto a questo ci sarà poi il rebranding del Valpolicella Superiore Nicalò, uno dei vini cardine della produzione Tedeschi, che si presenta con un'immagine più fresca e coerente con la nuova identità aziendale.

Velenosi Vini, Extraordinary e dorata

Padiglione 7 – Stand C10.
La Signora del Piceno, Angela Velenosi, insieme alla figlia Marianna porta a Vinitaly 2025 le nuove annate in commercio e 2 novità: Extraordinary e Garofanata. **Extraordinary** è un blend di Montepulciano, Sangiovese e Lacrima di Morro presentato in una bottiglia dorata. Con Garofanata, vitigno autoctono delle Marche recentemente riscoperto, Velenosi Vini propone un vino dalla grande freschezza, esaltata da caratteristiche aromatiche come gelsomino, glicine e menta piperita.

Zorzettig con il Picolit 2007 al Vinitaly 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Padiglione 6 – Stand E2

In esclusiva per Vinitaly 2025 Zorzettig presenterà un tesoro del tempo: il **Picolit MYÒ DOCG 2007.** Un vino da meditazione nato da un naturale fenomeno chiamato acinellatura che riduce la quantità di acini per grappolo regalando una straordinaria concentrazione aromatica. Dal colore dorato luminoso, il Picolit 2007 conquista con un bouquet complesso di miele d'acacia, frutta candita, fiori bianchi e spezie dolci, e un sorso avvolgente, fresco e persistente.

Argomenti: Vinitaly

NESSUN COMMENTO

Lascia un commento

Non ci sono ancora commenti

Articoli correlati

Scatti di Gusto di Vincenzo Pagano
info@scattidigusto.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

SABATO 5 APRILE 2025

DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'

«La percentuale dei dazi va a colpire il segmento di vino popular, per intenderci quello il cui prezzo franco cantina varia tra i 3 e 6 euro e che al dettaglio si trasforma, dopo trasporto, dazi, ricarichi alla distribuzione in una fascia di prezzo che non supera i 13 dollari la bottiglia. Sono meno soggetti a rischio invece la fascia luxury. Sicuramente perderemo una fascia di consumo, quella più importante, perché l'effetto moltiplicatore porterà questi vini fuori dal segmento. Speriamo di avere uno spazio di trattativa, il ritorno a zero è quasi impossibile, ma forse possiamo scendere al 10%. È presto per dirlo. L'aspetto che mi preoccupa, forse più dei dazi, è il cambio dei gusti del consumatore verso altri vini, magari argentini o cileni, perché poi diventa difficile ritornare indietro». Lo ha dichiarato **Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi**.
«Personalmente - continua Franco Morando - penso che non bisogni iniziare -eccessi di guerre commerciali- perché alla fine ne soffrirà tutta una lunga filiera che come termine avrà il consumatore finale aggredito da un grado inflazionistico importante. Parlare, chiarirsi, sono le parole chiave, valorizzare il made in Italy, esaltare le nostre produzioni uniche e peculiari, queste sono le migliori armi che possiamo sfoggiare dinnanzi a politiche commerciali di tale severità. La politica, la mediazione avrà un ruolo fondamentale, e speriamo che i Nostri politici, legati anche semplicemente al contesto di ogni singola regione, smettano di sorridere e si rendano conto che se i dazi continueranno ad esser un 20% in aggiuntiva rispetto al già gravoso 25% per un toltale di 45% problematiche di giacenze di vino in cantina sicuramente si registreranno sempre, che non si voglia svendere un prodotto fatto con passione, cultura e dedizione. L'alternativa comunque rimane in qualsiasi caso, a mio sommesso avviso, la diversificazione del portfolio di vendita verso mercati emergenti e di maggior ricezione come l'oriente in generale. L'America rimarrà sempre il sogno di tutti e rimarrà sempre un Paese in cui cercheremo di fare del nostro meglio, ma purtroppo in questo momento è un mondo che sta andando al contrario e noi dobbiamo seguirlo», ha concluso **Franco Morando, direttore generale della tenuta vinicola Montalbera**.

on aprile 05, 2025

Nessun commento:

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (544)
▼ aprile (60)
DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDE...
EASTar VIBES
miart 2025: assegnati i premi commissione e acquis...
Il salone internazionale sui vini e distillati è i...
DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA “...
Rauschenberg e il Novecento a cura di Gianfran...
50 ANNI DI STORIA DEL MALBECH PALADIN
PASQUA VINI CON “ODE AL FUTURO” RACCONTA IL VINO ...
NASCE IL CIRÒ CLASSICO DOCG: UN NUOVO CAPITOLO ...
NUOVI DAZI USA: I CONSORZI DEL VINO DELL'UMBRIA ...
SALONE DEL MOBILE 2025: BORGIA MILANO PRESENTA DE...
MASTER SUL BAROLO della durata di una giornata I...
Bera al Vinitaly 2025: dall’Alta Langa al Moscato ...
In occasione della mostra prorogata fino al 26 apr...
Pasquetta al Castello di Monticello d’Alba
Andrea Raccagni. Vortice cosmico a cura di Claudi...
FABBRICA DEL VAPORE PRESENTA LA SECONDA EDIZIONE...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Cerca

MeteoWeb

Home News Meteo Meteo in diretta Clima Geo-Vulcanologia Astronomia Archeologia Altre Scienze

ALLERTA METEO NEVE SATELLITI METEO LIVE MALTEMPO SPAGNA MALTEMPO USA DONALD TRUMP

VIDEO SUGGERITO
Rari lampi colorati catturati dallo Spazio: astronauta filma gli sfuggenti "Sprite" | VIDEO

Gallery Vedi tutti ›

METEOWEB » AMBIENTE

Previsioni meteo Italia

+24H		+48H		+72H	
T.MIN	T.MAX	T.MIN	T.MAX	T.MIN	T.MAX

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Dazi sul vino: la preoccupazione del direttore generale di Montalbera

Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi

di Stefano Vitetta 5 Apr 2025 | 12:50

Immagine a scopo illustrativo realizzata con l'Intelligenza Artificiale © MeteoWeb

"La percentuale dei dazi va a colpire il segmento di vino popular, per intenderci quello il cui prezzo franco cantina varia tra i 3 e 6 euro e che al dettaglio si trasforma, dopo trasporto, dazi, ricarichi alla distribuzione in una fascia di prezzo che non supera i 13 dollari la bottiglia. Sono meno soggetti a rischio invece la fascia luxury. Sicuramente perderemo una fascia di consumo, quella più importante, perché l'effetto moltiplicatore porterà questi vini fuori dal segmento. Speriamo di avere uno spazio di trattativa, il ritorno a zero è quasi impossibile, ma forse possiamo scendere al 10%. È presto per dirlo. L'aspetto che mi preoccupa, forse più dei dazi, è il cambio dei gusti del consumatore verso altri vini, magari argentini o cileni, perché poi diventa difficile ritornare indietro". Lo ha dichiarato Franco **Morando**, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

"Personalmente – continua Franco Morando – *penso che non bisogni iniziare - eccessi di guerre commerciali- perché alla fine ne soffrirà tutta una lunga filiera che come termine avrà il consumatore finale aggredito da un grado inflazionistico importante. Parlare, chiarirsi, sono le parole chiave, valorizzare il made in Italy, esaltare le nostre produzioni uniche e peculiari, queste sono le migliori armi che possiamo sfoggiare dinnanzi a politiche commerciali di tale severità. La politica, la mediazione avrà un ruolo fondamentale, e speriamo che i Nostri politici, legati anche semplicemente al contesto di ogni singola regione, smettano di sorridere e si rendano conto che se i dazi continueranno ad esser un 20% in aggiuntiva rispetto al già gravoso 25% per un toltale di 45% problematiche di giacenze di vino in cantina sicuramente si registreranno sempre, che non si voglia svendere un prodotto fatto con passione, cultura e dedizione. L'alternativa comunque rimane in qualsiasi caso, a mio sommesso avviso, la diversificazione del portfolio di vendita verso mercati emergenti e di maggior ricezione come l'oriente in generale. L'America rimarrà sempre il sogno di tutti e rimarrà sempre un Paese in cui cercheremo di fare del nostro meglio, ma purtroppo in questo momento è un mondo che sta andando al contrario e noi dobbiamo seguirlo"*, ha concluso Franco Morando, direttore generale della tenuta vinicola Montalbera.

Il tuo indirizzo e-mail Iscriviti alla Newsletter
Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle condizioni generali del servizio.

Continua la lettura su MeteoWeb

CONDIVIDI

TAGS: VINO

MeteoWeb

NEWS METEO IN TEMPO REALE METEO GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA ARCHEOLOGIA
TECNOLOGIA CALENDARIO LUNARE GLOSSARIO

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
Il tuo indirizzo e-mail ISCRIVITI
Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle condizioni generali del servizio.

Chi siamo Redazione Note legali Privacy
Cookie policy
Cambia impostazioni privacy
© 2025 MeteoWeb - Editore Socedit srl - P.iva/CF 02901400800

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

politicamentecorretto.com

www.ecostampa.it

Enogastronomia e liquori

DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'

Di **giornale** - Aprile 5, 2025 7 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

politicamentecorretto.com

www.ecostampa.it

Advertisement

DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'

«La percentuale dei dazi va a colpire il segmento di vino popular, per intenderci quello il cui prezzo franco cantina varia tra i 3 e 6 euro e che al dettaglio si trasforma, dopo trasporto, dazi, ricarichi alla distribuzione in una fascia di prezzo che non supera i 13 dollari la bottiglia. Sono meno soggetti a rischio invece la fascia luxury. Sicuramente perderemo una fascia di consumo, quella più importante, perché l'effetto moltiplicatore porterà questi vini fuori dal segmento. Speriamo di avere uno spazio di trattativa, il ritorno a zero è quasi impossibile, ma forse possiamo scendere al 10%. È presto per dirlo. L'aspetto che mi preoccupa, forse più dei dazi, è il cambio dei gusti del consumatore verso altri vini, magari argentini o cileni, perché poi diventa difficile ritornare indietro». Lo ha dichiarato **Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi**. «Personalmente – continua Franco Morando – penso che non bisogni iniziare -eccessi di guerre commerciali- perché alla fine ne soffrirà tutta una lunga filiera che come termine avrà il consumatore finale aggredito da un grado inflazionistico importante. Parlare, chiarirsi, sono le parole chiave, valorizzare il made in Italy, esaltare le nostre produzioni uniche e peculiari, queste sono le migliori armi che possiamo sfoggiare dinnanzi a politiche commerciali di tale severità. La politica, la mediazione avrà un ruolo fondamentale, e speriamo che i Nostri politici, legati anche semplicemente al contesto di ogni singola regione, smettano di sorridere e si rendano conto che se i dazi continueranno ad esser un 20% in aggiuntiva rispetto al già gravoso 25% per un toltale di 45% problematiche di giacenze di vino in cantina sicuramente si registreranno sempre, che non si voglia svendere un prodotto fatto con passione, cultura e dedizione. L'alternativa comunque rimane in qualsiasi caso, a mio sommesso avviso, la diversificazione del portfolio di vendita verso mercati emergenti e di maggior ricezione come l'oriente in generale. L'America rimarrà sempre il sogno di tutti e rimarrà sempre un Paese in cui cercheremo di fare del nostro meglio, ma purtroppo in questo momento è un mondo che sta andando al contrario e noi dobbiamo seguirlo», ha concluso **Franco Morando, direttore generale della tenuta vinicola Montalbera**.

Advertisement

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Share

Articolo precedente
Massafra. Raoul Bova in "Il Nuotatore di Auschwitz"

Articolo successivo
TASSE: COMMERCIALISTI MILANO, 'DETRAZIONI TAGLIATE FINO AL 50%

"La Voce degli AVVOCATI"
si fregia del patrocinio morale dell'Ordine
Degli Avvocati di Roma.

Donate

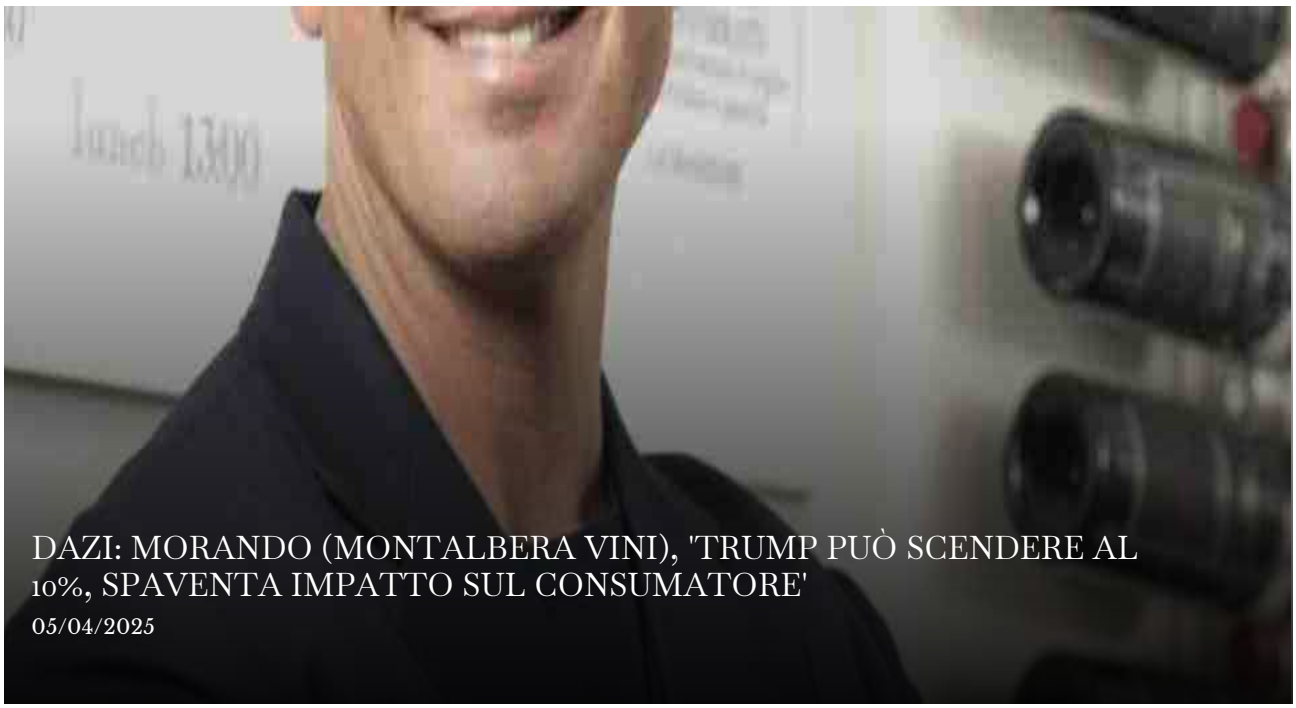
GOOGLE SEARCH

ENHANCED BY Google

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE'



DAZI: MORANDO (MONTALBERA VINI), 'TRUMP PUÒ SCENDERE AL 10%, SPAVENTA IMPATTO SUL CONSUMATORE' «La percentuale dei dazi va a colpire il segmento di vino popular, per intenderci quello il cui prezzo franco cantina varia tra i 3 e 6 euro e che al dettaglio si trasforma, dopo trasporto, dazi, ricarichi alla distribuzione in una fascia di prezzo che non supera i 13 dollari la bottiglia.

Sicuramente perderemo una fascia di consumo, quella più importante, perché l'effetto moltiplicatore porterà questi vini fuori dal segmento. Speriamo di avere uno spazio di trattativa, il ritorno a zero è quasi impossibile, ma forse possiamo scendere al 10%. È presto per dirlo. L'aspetto che mi preoccupa, forse più dei dazi, è il cambio dei gusti del consumatore verso altri vini, magari argentini o cileni, perché poi diventa difficile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ritornare indietro». Lo ha dichiarato **Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi**. «Personalmente - continua Franco Morando - penso che non bisogni iniziare -eccessi di guerre commerciali- perché alla fine ne soffrirà tutta una lunga filiera che come termine avrà il consumatore finale aggredito da un grado inflazionistico importante. Parlare, chiarirsi, sono le parole chiave, valorizzare il made in Italy, esaltare le nostre produzioni uniche e peculiari, queste sono le migliori armi che possiamo sfoggiare dinnanzi a politiche commerciali di tale severità. La politica, la mediazione avrà un ruolo fondamentale, e speriamo che i Nostri politici, legati anche semplicemente al contesto di ogni singola regione, smettano di sorridere e si rendano conto che se i dazi continueranno ad esser un 20% in aggiuntiva rispetto al già gravoso 25% per un toltale di 45% problematiche di giacenze di vino in cantina sicuramente si registreranno sempre, che non si voglia svendere un prodotto fatto con passione, cultura e dedizione. L'alternativa comunque rimane in qualsiasi caso, a mio sommesso avviso, la diversificazione del portfolio di vendita verso mercati emergenti e di maggior ricezione come l'oriente in generale. L'America rimarrà sempre il sogno di tutti e rimarrà sempre un Paese in cui cercheremo di fare del nostro meglio, ma purtroppo in questo momento è un mondo che sta andando al contrario e noi dobbiamo seguirlo», ha concluso **Franco Morando, direttore generale della tenuta vinicola Montalbera**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

05/04/2025

Facebook Twitter Pinterest

Articoli correlati

@ vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più. Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCg italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiapec.it
REA TV-439499

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Novità enologiche odierne.

STAMPA

1. Vinitaly 2025 – Protagonisti, debutti e premi

Verona, 6–9 aprile 2025

- **Le Marche al Vinitaly**: protagonista il **Verdicchio**, simbolo regionale sempre più amato dai giovani. Focus su sostenibilità e modernizzazione del disciplinare.
- **Cantina del Rimedio (Oristano)**: premiata **"Cantina dell'Anno"**, mentre il suo **Aristanis Brut** è il miglior spumante d'Italia secondo 5StarWines.
- **Cantina Pizzolato (Veneto)**: novità con linea **PIWI** e impianto per la **dealcolazione dei vini biologici**.
- **Cantina Muratori (Franciacorta)**: un modello di **viticoltura sostenibile**, con pannelli solari sopra i vigneti.
- **Relais Bianc Particulier 2019**: debutto speciale della **Cantina Bava** (Piemonte), Sauvignon reinterpretato.
- **Consorzio Vini di Romagna**: 18 produttori al Vinitaly portano il meglio della tradizione forlivese e romagnola.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- **Cantine Birgi (Sicilia)**: grande attenzione a **innovazione e sostenibilità**.
- **All'Antico Vinaio e Joe Bastianich**: presentano i vini "La Mozza" con schiacciate gourmet, evento lancio a Verona.

2. Premi e riconoscimenti

- **"Vino Bianco dell'Anno"**: **Madame Sauvignon 2021** (Collio), premiato da **Food and Travel Italia**.
- **Cantina Valtidone (Piacenza)**: 4 vini premiati al **Mundus Vini** in Germania, tra cui l'Arvange Brut e il Julius Gutturnio.
- **Guida Vini d'Italia 2025 – Gambero Rosso**: presentata con premi a cantine emergenti, vini sostenibili e progetti solidali.

3. Vino e geopolitica – Dazi USA

Il grande tema del giorno: i dazi USA del 20% sui prodotti europei.

- **Prodotti colpiti**: vino, olio, formaggi e salumi. L'export italiano verso gli USA valeva 73 miliardi nel 2024.
- **Conseguenze**:
  - **+20% di tasse** sulle bottiglie italiane in USA.
  - **Vino e formaggi** tra i più penalizzati.
  - **Accumuli nei porti italiani**: container fermi a Livorno, Genova, Palermo, ecc.
- **Danni stimati**: Unione Italiana Vini calcola **323 milioni di euro l'anno**.
- **Le voci dal settore**:
  - **Balbiano (Piemonte)**: "Il rischio è una contrazione della domanda fino al 40%".
  - **Busi (Chianti)**: "Basta dipendenza dagli USA, apriamo al **Mercosur**".
  - **Morando (Montalbera Vini)**: "A rischio la fascia popolare, si spera in trattativa al ribasso".
  - **Gaja (Barbaresco)**: "Troppo allarmismo. C'è margine per trattare".
- **Effetti indiretti**: mutamenti nelle abitudini di consumo, con rischio di preferenza per vini cileni o argentini.

4. Sostenibilità e futuro del vino

- **Carbon credits in agricoltura**: nuove opportunità per aziende agricole molisane grazie al progetto **GECO2.2** (mercato volontario del carbonio).
- **Vitigni PIWI**: resistenti ai funghi e più sostenibili, promossi da Cantina Pizzolato.
- **Sfide del settore**:
  - Calo consumi interni.
  - Cambiamento climatico.
  - Etichettatura trasparente.
  - Scelta dei giovani: meno fedeltà al vino, più esplorazione di alternative.

5. Dati e numeri

- **Produzione 2024**: Italia al **1° posto mondiale** con 41 milioni di ettolitri (+7% rispetto al 2023).
- **Export 2024**: 8,1 miliardi di euro (+5,5% rispetto al 2023).
- **Biodiversità vitivinicola**:
  - 75% del patrimonio coperto da 80 vitigni autoctoni.
  - 528 certificazioni DOP/IGP (record europeo).
  - Crescita nei distretti: +10% per **Prosecco**, **Colli Fiorentini**, **vini veronesi**.

6. Inchieste e critica al sistema

- **Ranucci ("Report")**: "Il vino è un re nudo". Tre inchieste TV hanno messo in discussione la trasparenza del sistema vinicolo italiano.

7. Focus e curiosità

- **Vino in 300 battute**: *Bianco Renitens 2022 – Nicola Biasi*: blend PIWI affascinante con pesca, acidità viva e finale amarognolo.
- **Marilisa Allegrini**: una visione familiare e imprenditoriale che guarda al futuro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dell'enoturismo.

Conclusione

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa di oggi è stata offerta da **QUIDQUID**. Ci sentiamo domani con tutte le novità dal mondo del vino!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

04/04/2025

Facebook Twitter Pinterest

@ vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più. Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCg italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiapec.it
REA TV-439499

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A VERONAFIERE

Vinitaly 2025: dai low alcool ai bio, tutte le novità della cantine

Vinitaly, dal 6 al 9 aprile a Verona, ospiterà 4mila cantine, consolidandosi come riferimento per il settore vinicolo. Focus su dazi Usa, vini dealcolati e nuove abitudini di consumo .Italia a Tavola presenta in anteprima le novità di alcune delle cantine che saranno presenti a Vinitaly provando ad anticipare quali saranno le novità per le principali tipologie di vini

04 aprile 2025 | 05:00

Driver per **l'internazionalizzazione e incubatore dei nuovi trend del settore**. Sono le **principali direttrici di Vinitaly 2025 - la fiera principe del vino italiano che approda a VeronaFiere dal 6 al 9 aprile - che punta a rafforzare ulteriormente il posizionamento internazionale del brand fieristico di promozione del vino italiano** e, al contempo, il ruolo di apripista e di sviluppatore delle tendenze e dei conseguenti modelli di business. È proprio questo il ruolo che Vinitaly si è ritagliato negli ultimi anni. «**È lo strumento di bandiera per il posizionamento del vino italiano nei principali mercati, consolidati ed emergenti** - sottolinea il presidente di Veronafiere **Federico Bricolo** -. Per questo tutte le iniziative e gli eventi fieristici realizzati da Vinitaly nel mondo hanno, tra le finalità, quella di individuare nuovi e potenziali buyer profilati in vista della manifestazione b2b a Verona. Con questo obiettivo lavoriamo in network con tutti i referenti istituzionali a partire dai ministeri e Ice ma anche con gli uffici diplomatici delle ambasciate p**er garantire competitività, ottimizzazione delle risorse e per aumentare le opportunità di business per le nostre aziende espositrici**».

La 57ª edizione di Vinitaly 2025 si preannuncia ricca di **novità** e **sorprese**, con un focus particolare sulle tendenze emergenti e sulle eccellenze dei territori italiani. Di seguito esploreremo le **novità più interessanti** di alcune aziende vinicole per ciascuna delle principali categorie di vini protagoniste della manifestazione: dai **vini naturali** e **orange wine** agli **spumanti** e le **bollicine**. Ci soffermeremo sui **rossi** dagli autoctoni ai cru emergenti, sui **bianchi**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di terroir e i **rosati**. Non mancherà l'attenzione verso i **passiti** e i **vini dolci**, espressioni rare e preziose della tradizione italiana, oltre a uno sguardo sulle nuove bevande "**wine-based**", i trend del settore **No/Low Alcohol** e le novità di **spirits** e **supercolici**.

- **Rossi autoctoni, cru emergenti e nuovi blend**
- **Bianchi autoctoni e terroir in ascesa**
- **Spumanti e bollicine innovative**
- **Rosati italiani in ascesa**
- **Vini passiti e tradizione dolce**
- **Vini naturali e orange wine**
- **No/low alcohol (NoLo) e nuove bevande "wine-based"**

Rossi autoctoni, cru emergenti e nuovi blend

Sul fronte dei vini rossi, Vinitaly 2025 vedrà sia la celebrazione di vitigni autoctoni tradizionali sia il debutto di progetti innovativi. Molti produttori puntano su **cru territoriali** e micro-vinificazioni per esprimere al meglio i terroir italiani. Questo connubio di **tradizione e innovazione** vitigni regionali vinificati in modo innovativo, blend inediti (come l'incrocio Merlese, incrocio di Sangiovese e Merlot sperimentato in Romagna) e storytelling curato sul packaging - riflette una strategia diffusa tra i produttori italiani per posizionare i propri rossi sia sul mercato interno sia all'estero.

Molte cantine proporranno a Verona edizioni speciali (annate celebrative, riserve limitate) per fidelizzare gli intenditori, mentre altre punteranno su rossi più leggeri e pronti da bere, assecondando la domanda di vini da consumo informale.

Le novità delle aziende

- **Allegrini (Pad 6 Stand E5)**
  Allegrini rinnova uno dei suoi vini più iconici: non più "La Grola", ma "**Grola**", omaggio al corvo e alla **Valpolicella Classica**. La nuova bottiglia, leggera ed eco-friendly, riflette l'impegno per la sostenibilità.
- **Argea (Hall 5 Stand B4)**
  Poderi dal Nespoli presenterà in anteprima una nuova espressione di **Prugneto Sangiovese di Romagna Doc**, che ha visto un **restyling enologico** per esaltare al meglio le caratteristiche del varietale e del territorio.
- **Branchini 1858 (Pad 1 Stand C4)**
  Porta una nuova espressione del **Cardinala Nuova** è un Romagna Doc Sangiovese Superiore Appassimento 2023 con cui Branchini riprende l'antica tecnica dell'appassimento per raggiungere un aroma più intenso, in sole 1.000 bottiglie.
- **Bosco del Merlo (Pad 4 Stand E5)**
  Presenta **"Primont" Pinot Nero Doc Friuli**
- **Caiarossa (Pad 9 Stand D16)**
  Sarà presentata una pregiata cassetta di legno contenente **sei annate distintive** per Caiarossa, blend unico di Cabernet Franc e Syrah con Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot e Grenache, affinato in barrique per almeno 14 mesi.
- **Girlan (Hall 6 Stand D2)**
  Al Vinitaly presenterà in anteprima il **Pinot Noir Riserva Trattmann 2022** della linea Solisti nella bottiglia leggera.
- **Michele Chiarlo**
  Presenta al **Vinitaly 2025** il **Barolo Docg Riserva Tortoniano 2019**, prodotto solo nelle annate eccezionali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

in edizione limitata di 4.000 bottiglie.

- **Roeno (Pad 5 Stand E5)**
  Presentazione del primo vino in anfora della cantina: Mattj Pinot Grigio Macerato 2022
- **San Felice (Pad 9 Stand D15)**
  In degustazione il nuovo **P#327** di Campogiovanni, nato da una selezione scrupolosa delle uve più vocate, e **Merìa** di Bell'Aja, un Cabernet Franc dal carattere mediterraneo e balsamico.
- **Tenuta di Biserno (Pad 7 Stand D3)**
  Presenta in anteprima nazionale **ColleMezzano Toscana Igt Rosso**, un **Supertuscan** di grande eleganza e profondità.
- **Tenuta Gorghi Tondi (Hall 2 Stand 31D)**
  Presenta il **Sicilia Perricone Doc Perrì Bio 2024**, rosso mediterraneo affinato in botti di rovere.
- **Tenuta J. Hofstatter (Pad 6 Stand D3)**
  Presenta un vino da singolo vigneto: **Barthenau Vigna Herbsthöfl Pinot Nero**.
- **Tenuta Licinia (Pad 9 Stand B12)**
  L'azienda di James Marshall Lockyer presenta due nuovi monovarietali: Onda Cabernet Franc 2023 e Isolato Sangiovese 2023.
- **Fantini Group (Hall 12 Stand E2)**
  Presenta un nuovo vino pugliese della linea **Zolla**: **Nero di Troia**. Altra novità il **Primitivo di Manduria Zenk**.

Bianchi autoctoni e terroir in ascesa

I vini bianchi italiani vivono un momento di forte valorizzazione, con territori emergenti e autoctoni riscoperti. A Vinitaly 2025 si terranno degustazioni mirate e vitigni come Verdicchio, Bellone, Pecorino, Fiano, Falanghina, Greco e altri bianchi locali saranno messi in luce come **perle regionali** di grande pregio.

Molti produttori presenteranno nuove annate dei loro cru di bianchi con l'obiettivo di mostrare finezza e longevità. Sul fronte innovazione, qualcuno propone versioni macerate o affinamenti in anfora anche per i bianchi, per aggiungere complessità . Complessivamente i vini bianchi a Vinitaly 2025 sottolineano la **diversità ampelografica** italiana: da nord a sud si va dai freschi aromatici altoatesini ai minerali di suolo vulcanico, fino ai bianchi mediterranei di struttura. La tendenza è di comunicarli meglio, combattendo la percezione che l'Italia eccella solo nei rossi - e le iniziative in fiera lo testimoniano.

Le novità delle aziende

- **Amalberga (Pad 9 Stand D17/E16)**
  La cantina ostunese propone in degustazione il nuovo vino **Icona d'Itria Francavidda IGT Puglia.**
- **Argea (Hall 5 Stand B4)**
  Debutteranno due bianchi inediti: **Scanadé Romagna Docg Albana Secco** e **Lòstar Forlì Igt Chardonnay**. Saranno presentati anche due vini spumanti dealcolati: uno firmato dalla cantina abruzzese Zaccagnini e uno dal brand Brilla!, pensati per i consumatori moderni, sempre più attenti al benessere.
- **Bosco del Merlo (Pad 4 Stand E5)**
  Presenta "**Pietris" Friulano Doc Friuli.** Inoltre, la fiera sarà l'occasione per presentare al pubblico il restyling di **Turranio**, Sauvignon Blanc in purezza, frutto di 3 fasi vendemmiali e fiore all'occhiello della cantina.
- **Cantina Contini (Hall 8 stand D1)**
  Per celebrare la vednemmia del 1998, il **Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1998**, assieme al **Vernaccia di Oristano Flor** e all' "**Antico Gregori" Vernaccia di Oristano Riserva Doc 1991** si presentano con un nuovo look che rende omaggio all'iconica etichetta del passato.
- **Cantina Kaltern (Pad 6 Stand C2)**
  Presenterà l'intera gamma, dai **Classici** alla linea **Quintessenz**. Uno dei protagonisti sarà **kunst.stück**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Vernatsch 2023 - settima edizione in tiratura limitata, chiara espressione del potenziale e dell'eleganza del vitigno autoctono **Schiava**.

- **Cantina Valle Isarco (Pad 6 Stand D3)**
  Porta a Vinitaly 2025 la nuova etichetta **Granit 960**, un Kerner al 100% che affina in una tank da 960 litri realizzata da un blocco singolo di granito della Valle Isarco di più di 20 tonnellate.
- **Cantina Vignaioli Morellino di Scansano (Pad 9 Stand C17)**
  La cooperativa di Scansano (Gr) presenta **San Bruzio Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc 2023.**
- **Famiglia Casadei (Hall 9 Stand C5)**
  Al Vinitaly Famiglia Casadei presenterà due importanti novità: **l'Orpicchio di Elena Casadei**, prodotto con il vitigno a bacca bianca tipico della zona del Valdarno allevato a Terre di Romena, e il **Vermentino di Gallura Superiore Docg.**

- **Fantini Group (Hall 12 Stand E2)**
  Presenta un nuovo vino pugliese della linea **Zolla**: **Verdeca.**
- **Folonari Ambrogio e Giovanni (Pad 7 Stand D10)**
  Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute celebra i **Magnifici 7**, nuovi bianchi monovarietali che esaltano il vitigno in purezza: **La Pietra Chardonnay 2022** delle **Tenute del Cabreo**, **Le Bruniche Chardonnay 2024** di **Nozzole** e **Vermentino Bolgheri Doc 2024** di **Campo al Mare**.
- **Girlan (Hall 6 Stand D2)**
  Al Vinitaly presenterà in anteprima **Sauvignon e Chardonnay Flora 2023**.
- **Maculan (Pad 7 Stand B39)**
  La storica azienda di Breganze, propone l'assaggio del nuovo **Mawi Bianco** da varietà resistenti: uve Souvignier Gris provenienti dalla località Costa e Sauvignon Rytos dalla località Ferrata
- **Santa Teresa e Cortese (Hall 2 Stand B15)**
  Presenta Insieme **Bianco Terre Siciliane Igp,** frutto di un blend di Albanello, una varietà autoctona siciliana con Zibibbo (35%) e Fiano (10%).
- **Tenuta Gorghi Tondi (Hall 2 Stand 31D)**
  Presenta il **Sicilia Zibibbo Doc Bio Rajàh 2024**, con parziale affinamento in anfora, che esalta la sua sapidità minerale ispirata al Mediterraneo.
- **Tenuta J. Hofstatter (Pad 6 Stand D3)**
  Presenta un vino da singolo vigneto: **Vigna Castel Rechtenthal Gewürztraminer.**
- **Tonnino (Pad C Stand 18)**
  Presenterà un focus dedicato al nuovo vino **Ceuso Bianco 2023 Doc Alcamo.**

Spumanti e bollicine innovative

Il boom delle bollicine italiane prosegue con nuove etichette e strategie di premiumizzazione. Prosecco e Metodo Classico saranno sotto i riflettori, spesso in versioni inedite. Il trend generale nelle bollicine è la ricerca di maggiore qualità (es. soste sui lieviti prolungate, dosaggi zero) e identità territoriale, con **TrentoDoc, Oltrepo' Pavese, Alta Langa, Lambrusco e Metodo Classico del Sud** che guadagnano attenzione accanto a Prosecco e Franciacorta.

Il packaging diventa strumento di posizionamento: edizioni limitate, bottiglie dal design iconico e co-branding evidenziano la volontà di distinguersi in un mercato spumanti sempre più competitivo.

Le novità delle aziende

- **Abelé 1757 (Pad 8 Stand F3/F4)**
  Presenterà il suo **Brut Rosé** in una veste rinnovata che unisce lo Chardonnay, emblema della Maison, al

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Pinot Noir di Les Riceys. A suggellare questa evoluzione, anche il nuovo design della bottiglia

- **Andreola (Pad 6 Stand D4)**
  A Vinitaly 2025 debutterà il nuovissimo "**Marna del Bacio" Valdobbiadene Docg Rive di San Pietro di Barbozza**, il nuovo **Extra Brut** firmato **Andreola**
- **Cantina di Venosa (Pad 8 Stand G1)**
  La novità assoluta è il **Tansillo Metodo Classico Rosé dell'annata 2019**, affinato sui lieviti per ben 60 mesi.
- **Cantine Riunite & Civ (Pad 5 Stand C5)**
  Tra le novità più attese, spicca la linea **Contessa Matilde by Cavicchioli**, Inoltre, **Ottocentorosa** di **Albinea Canali** e la linea **Riunite** per i mercati internazionali si presentano con una nuova immagine.
- **Castello Bonomi (Pad 4 Stand E5)**
  Presenterà **Franciacorta Riserva Lucrezia Etichetta Nera Extra Brut 2011**. Una Riserva di pregio, prodotta solo nelle annate migliori, che per il millesimo 2011 conta un affinamento di oltre 130 mesi sui lieviti. Quest'anno la novità riguarderà anche il **packaging, con una nuova etichetta celebrativa del Monte Orfano**, omaggio ai Franciacorta prodotti in quest'area. Una produzione di nicchia che eleva ai massimi vertici le scelte tipiche di Castello Bonomi.
- **Castello Di Meleto (Pad 9 Stand B1)**
  L'azienda di Gaiole in Chianti presenterà **Teàtrico**, Metodo Classico da uve Sangiovese in purezza, coltivate a 400 metri sul livello del mare.
- **Col Vetoraz (Pad 6 Stand C5)**
  Dal forte legame identitario con una terra eletta dal valore inestimabile, nascono i tre **Valdobbiadene Docg Coste** di Col Vetoraz; **Valdobbiadene Docg Brut Coste di Levante**, **Extra Dry Coste di Ponente** e **Millesimato Coste di Mezzodì**.
- **Drusian Francesco Azienda Agricola** (**Pad 6 Stand E3)**
  Verrà presentato "**Piumani**", **annata 2022**, uno Spumante frutto della collaborazione con la Cooperativa Sociale ALI di Valdobbiadene.

- **Fantini Group (Hall 12 Stand E2)**
  Debutta il **Cava Cala Rey**, bollicina spagnola 100% Chardonnay firmata **Finca Fella**.
- **Lantieri de Paratico (Pala Expo Stand D3)**
  Debutterà ufficialmente a Vinitaly **Fontanelle**, la nuova bollicina firmata Lantieri de Paratico, frutto della vendemmia 2020 che esprime l'unicità e l'autenticità dell'**Erbamat** e l'eleganza dello Chardonnay.
- **Masottina (Pad 4 Stand A4)**
  Svela la sua ultima creazione: **ViaVenti Prosecco Doc Treviso Dosaggio Zero**, risultato di una lunga fermentazione che ne esalta la purezza e la finezza, regalando un'esperienza di gusto persistente, pulita e straordinariamente equilibrata.
- **Montalbera (Padiglione 10 Stand D2)**
  Presenta con orgoglio la sua **prima Alta Langa**, spumante, Chardonnay in purezza millesimato, nasce da un concetto di riconduzione qualitativa.
- **Mossi 1558 (Pad 1 Stand E17)**
  Presenta al **Vinitaly 2025** il nuovo **spumante metodo classico Ruggente**, prodotto con uve **Barbera**
- **Ruggeri (Hall 4 Stand D7)**
  Presenta il suo primo **Cartizze Brut Millesimato annata 2023**
- **Serena Wines (Hall 6 Stand C4)**
  Tra le novità presentate in fiera **Medea, il Doc Treviso Extra Dry firmato Serena Wines 1881**. Inoltre, Serena Wines 1881 presenta il nuovo **ricettario** dalla grafica dinamica e piena di colore, dedicato alla mixology.
- **Tenute Nicosia (Hall 2 Stand 9A)**
  Sarà presentato in anteprima il **Metodo Classico Carricante Sessantamesi Sosta tre Santi 2019**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rosati italiani in ascesa

I vini rosati (rosati fermi da uve autoctone) continuano la loro scalata in termini di immagine e qualità. Negli ultimi anni i principali consorzi hanno fatto squadra fondando l'istituto "**Rosautoctono**" per promuovere i rosé tradizionali italiani (Bardolino Chiaretto, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte, Salice Salentino, Cirò, ecc.). L'obiettivo è dare dignità e visibilità internazionale ai rosati da vitigni autoctoni, sfidando il dominio dei rosé francesi. A Vinitaly 2025 ci si aspetta quindi più **degustazioni di rosati di qualità** e comunicazione dedicata: alcuni produttori presenteranno nuovi rosati "di concetto" pensati per il mercato estero, con packaging curato e nomi accattivanti.

Anche i territori storicamente vocati (Salento, Abruzzo, Lago di Garda) portano in fiera rosati di alto livello, spesso ottenuti da uve autoctone in purezza e vinificati con tecniche moderne per esaltarne colore e aromi. Il rosato viene posizionato sempre più come vino gastronomico e annuale (non solo estivo), e Vinitaly offre la vetrina per consolidare questo messaggio.

Le novità delle aziende

- **Albino Armani (Hall 5 Stand A6)**
  Presenterà in anteprima il nuovo vino rosato **Foja Zicolà** in edizione limitata di 3.000 bottiglie.

Vini passiti e tradizione dolce

Sebbene meno al centro delle cronache, i vini dolci e da dessert mantengono la loro presenza di prestigio. A Vinitaly 2025 troveremo le nuove annate di Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari, Sagrantino Passito, Recioto della Valpolicella, Vin Santo e altri nettari: spesso presentati in spazi dedicati dalle cantine storiche.

Più che lanci rivoluzionari, in questo segmento si punta sulla **tradizione** e sull'eccellenza artigianale: per produttori come Donnafugata, Tasca d'Almerita o Maculan, la fiera è l'occasione di far assaggiare millesimi recenti e annate storiche ai buyer internazionali, ribadendo il posizionamento altissimo di questi vini rari. Alcune novità potrebbero riguardare tecniche di appassimento sperimentali o edizioni limitate (ad es. vendemmie tardive da varietà inedite), ma in generale i passiti a Vinitaly comunicano continuità e unicità territoriale, elementi da sfruttare nel marketing narrativo.

- **Brugnano**
  A Verona la cantina porta una novità, in commercio dal 2025: **Alquimia**, un Passito da Moscato bianco in purezza coltivato nelle vigne della Doc Alcamo a 300 metri sul livello del mare.
- **Zorzettig (Pad 6 Stand E2)**
  Presenterà un vino da meditazione nato da un naturale fenomeno chiamato acinellatura il **Picolit MYÒ Docg 2007**.

Vini naturali e orange wine

I vini "raw" a basso intervento, naturali, biologici e biodinamici stanno uscendo dalla nicchia per diventare protagonisti. Vinitaly 2025 dedica per la prima volta un evento ufficiale a questo segmento: *RAW WINE Verona*, una grande degustazione con oltre 120 produttori artigianali da tutto il mondo, celebrando il vino naturale e biodinamico. In parallelo, l'associazione Vi.Te (Vignaioli e Territori) organizza eventi collaterali con decine di vignaioli naturali. Gli **orange wine** (vini bianchi macerati sulle bucce) saranno presenti in varie degustazioni come simbolo di autenticità e riscoperta di tecniche antiche. Molte cantine tradizionali iniziano a proporre etichette "orange" o senza solfiti, affiancandole alle linee classiche, come segnale di posizionamento verso un pubblico di appassionati alla ricerca di tipicità estreme. Questo trend, prima alternativo, è ora pienamente riconosciuto anche dal salone veronese.

No/low alcohol (NoLo) e nuove bevande "wine-based"

Una delle novità più dirompenti di Vinitaly 2025 è l'apertura ai vini a zero o basso alcol. Per la prima volta il salone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

ospiterà un' **Enoteca NoLo** interamente dedicata a vini dealcolati e a bassa gradazione, con banco d'assaggio e masterclass specifiche. Questo progetto pilota - destinato a diventare strutturale nelle prossime edizioni - segnala l'attenzione verso un mercato in forte crescita globale, considerato "complementare" al vino tradizionale. Durante Vinitaly 2025 si terranno convegni come *"Zero alcol e attese del mercato"* e *"Tecnologia 0.0"* per discutere tecniche produttive e trend di consumo dei No/Low alcohol.

Diversi produttori italiani, soprattutto spumantisti e grandi gruppi, stanno sperimentando linee di spumanti dealcolati o cocktail a base vino senz'alcol per intercettare nuovi consumatori (mercati Middle East, segmenti salutisti, ecc.). La presenza dei NoLo a Verona, annunciata ufficialmente durante un eventopromozionale a Jeddah, dimostra che Vinitaly intende presidiare anche l'innovazione di prodotto più "disruptive".

Le novità delle aziende

- **Argea (Hall 5 Stand B4)**
  Saranno presentati due vini spumanti dealcolati: uno firmato dalla cantina abruzzese Zaccagnini e uno dal brand Brilla!, pensati per i consumatori moderni, sempre più attenti al benessere.
- **Cantine di Verona (Pad 5 Stand E3)**
  Debutto ufficiale di G.Low, la nuova linea di vini a bassa gradazione alcolica pensata per un consumo consapevole e spensierato.
- **Evoluzioni - the good-for-you beverage company (Pad 5 Stand F4)**
  Ettore Ravizza e l'enologo **Andrea Moser** presentano a Vinitaly **Komb(w)ine**, una bevanda analcolica che unisce le regole del vino e della kombucha, creando una nuova categoria enologica. A base di **tè biologico**, **mosto d'uva monovarietale** e **SCOBY**, fermenta naturalmente eliminando l'alcol.

- **Gruppo Montelvini (Pad 4 Stand E6)**
  Sarà presente in fiera con diversi brand, tra cui **Monvin**, leader nella produzione di vino in fusto di fascia premium, che svela in anteprima un vino bianco frizzante a basso contenuto alcolico nel formato da 20 litri.
- **Mack & Schühle (Pad 8 Stand G6/G7)**
  Mack & Schühle Italia lancia **GRAPUR**, vino biologico, vegano e a basso contenuto alcolico, nato per un consumo consapevole e sostenibile.
- **Tenuta J. Hofstatter (Pad 6 Stand D3)**
  Tra le novità un dealcolato di alta gamma**: Dr. Fischer Zero Riesling Sparkling,** nato al **100% da Riesling Kabinett.**

Vinitaly, cosa aspettarci dall'edizione 2025

Il nuovo piano strategico **"One 2024-2026"** di **Veronafiere** mira a rafforzare Vinitaly 2025 come la principale piattaforma promozionale per l'industria vinicola, puntando sull'attrazione di investimenti e sull'aumento della visibilità nei mercati internazionali, sia storici che emergenti. Prosegue inoltre il processo di **selezione qualitativa dei partecipanti**, avviato durante la 55ª edizione, che nel **2023 ha portato 29.600 visitatori internazionali provenienti da 143 Paesi**. Vinitaly rappresenta un'importante piattaforma di incontro per i professionisti del vino, offrendo **Grand Tastings, masterclass e numerose degustazioni**, con l'obiettivo di **facilitare il contatto tra domanda e offerta nel panorama vinicolo internazionale**. Tutto questo, come ogni anno, nella **cornice autentica di Verona**, città simbolo della fiera e della tradizione enologica italiana.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Dazi, enoturismo e low alcohol sono tra i temi principali dell'edizione 2025 di Vinitaly

Vinitaly 2025 sarà un'edizione fondamentale per comprendere come il settore del vino italiano si stia adattando a questi nuovi scenari. Le sfide legate ai dazi USA impongono una riflessione sulle strategie di export, mentre l'affermazione dei vini no-low alcol apre nuove opportunità di mercato. Al tempo stesso, il cambiamento nelle abitudini di consumo dovuto al Codice della Strada richiede risposte innovative per mantenere viva la cultura del vino senza comprometterne la sicurezza**. Sarà interessante vedere come produttori, distributori e operatori del settore affronteranno queste sfide, cercando di trasformarle in opportunità per il futuro del vino italiano.** I temi chiave del vino a Vinitaly 2025: dazi, come detto vini dealcolati e codice della strada. **Vinitaly 2025 si preannuncia come un'edizione di grande importanza per il settore vitivinicolo italiano, in un contesto caratterizzato da profondi cambiamenti e sfide per il mercato.** Tra i temi più caldi che domineranno il dibattito troviamo l'impatto dei dazi USA sul vino italiano, il crescente interesse per i vini low alcol e dealcolati e le nuove abitudini di consumo legate alle restrizioni del Codice della Strada.

Vinitaly, una fiera business oriented

Ecco che in questa fase di profonda trasformazione del comparto vitivinicolo, tra contrazione dei mercati e una domanda che cambia pelle, «**Veronafiere intende potenziare la competitività di Vinitaly per renderlo sempre più aderente alle aspettative e alle esigenze del settore**» dichiara **Maurizio Danese,** amministratore delegato di Veronafiere.E se da un lato si punta a un Vinitaly sempre più internazionale e orientato al business, le novità di quest'anno riguardano soprattutto i dealcolati e l'enoturismo. È stato infatti annunciato a Jeddah **il progetto pilota che amplia i contenuti di Vinitaly 2025 facendo spazio anche ai vini NoLo** (No-Low alcohol), che entrano ufficialmente alla 57ª edizione del Salone internazionale dei vini e distillati.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Vinitaly torna a VeronaFiere dal 6 al 9 aprile

Ad oggi il programma "dealcolato" contempla due focus: "Zero alcol e attese del mercato" (8 aprile) e "Tecnologia 0.0: produzione e innovazione a confronto" (9 aprile) realizzati in collaborazione con Unione italiana vini. Sul fronte espositivo, Vinitaly 2025 presenterà una enoteca dedicata ai vini dealcolati, con un banco mescita dei vini NoLo che poi si presentano da protagonisti anche nei cocktail del padiglione Mixology. La svolta è evidente: pur rimanendo centrata sul nome e sui valori del vino, la fiera guarda al mercato che chiede i vini NoLo e li cerca con le garanzie di qualità della filiera vitivinicola.

Nasce Vinitaly Tourism

In tempi di contrazione del mercato e di dazi che potrebbe spazzar via da un giorno all'altro intere filiere distributive, c'è un valore che nessun Trump può rovinare e nessuna cifra può comprare: **il valore del paesaggio e dell'esperienza unica che un enoturista può compiere in Italia** (come in altre regioni d'Europa). Ecco allora che l'enoturismo entra nel raggio di azione del 57° Vinitaly con il numero zero di Vinitaly Tourism, il nuovo progetto per la promozione delle esperienze da vivere nelle cantine del Belpaese. **In programma il 9 aprile, ha l'obiettivo di sostenere le aziende del vino con ulteriori servizi b2b in chiave enoturistica per connetterle a una rete di buyer turistici internazionali altamente profilati su questo segmento di mercato reale e potenziale.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Vinitaly Tourism, il nuovo progetto per la promozione delle esperienze da vivere nelle cantine italiane

Nella giornata dedicata, Vinitaly Tourism debutta con un format di speed date one to one (fino a 10 appuntamenti per azienda) e una serie di appuntamenti tematici sul futuro del turismo del vino nel nostro Paese, a partire dal convegno di apertura "L'enoturismo non è solo una degustazione: strategie per costruire un business sostenibile", realizzato in collaborazione con Winedering, principale marketplace online dedicato esclusivamente a wine experience, cantine e wine tour. A seguire il focus su "Turismo enologico come leva per la valorizzazione delle destinazioni italiane". **Organizzato in partnership con Roberta Garibaldi, la Vinitaly Tourism conference prevede invece tre sessioni di lavoro dedicate ai dati e ai trend dell'enoturismo di casa nostra.**

Una svolta cruciale, perché l'enoturismo è un asset fondamentale per la crescita delle aziende italiane del vino. E non solo perché valorizza il territorio, incrementa la visibilità e riconoscibilità del brand, ma soprattutto perché è un canale di vendita diretto che fidelizza la clientela e costituisce una fonte di reddito e marginalità per le aziende. Una indicazione che i Consorzi stessi del vino dovrebbero osservare con attenzione, riflettendo sul fatto che ogni euro speso concentrandosi sul calice e le degustazioni in giro per il mondo rischia di infrangersi contro dazi e ostacoli di mercato, mentre **ogni euro investito sullo sviluppo di un enoturismo consapevole diventa un moltiplicatore di valore non solo per le aziende vitivinicole, ma per tutto il Paese.**

Codice della strada: nuove abitudini di consumo nei ristoranti

L'entrata in vigore del nuovo Codice della Strada ha generato un cambiamento nelle abitudini di consumo del vino nei ristoranti e locali italiani. Sebbene i limiti legali alla guida non siano stati modificati, la paura dei controlli più rigidi ha portato molti clienti a ridurre il consumo di alcol.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il nuovo Codice della Strada ha portato ad un cambiamento delle abitudini nei consumi di vino

I primi effetti registrati nel settore ristorativo indicano una preferenza crescente per il consumo al calice rispetto alla bottiglia, una riduzione nella domanda di superalcolici e un aumento delle richieste di bevande analcoliche o low alcol, tra cui birra e cocktail no alcol. Alcuni locali hanno adottato soluzioni creative per rispondere a questa tendenza, come pacchetti "cena con pernotto" per permettere ai clienti di godersi un pasto senza preoccuparsi della guida. Secondo gli operatori del settore, questa trasformazione potrebbe avere conseguenze significative nel medio-lungo termine, soprattutto per i vini di alta gamma, che vengono tradizionalmente venduti in bottiglia. **Per rimanere competitivi, i ristoratori e le enoteche stanno ampliando l'offerta di vini low alcol e dealcolati, che si candidano a diventare un'alternativa sempre più richiesta.**

Dazi Usa sul vino italiano: un duro colpo per l'export

Oltre 3mila buyer americani hanno confermato la loro partecipazione alla 57ª edizione di Vinitaly. «La presenza di un così numeroso contingente di operatori statunitensi è un segnale positivo per le aziende e per Vinitaly», ha dichiarato **Adolfo Rebughini**, direttore generale di Veronafiere. «In un contesto economico incerto, ciò potrebbe influenzare la geografia del nostro export, ma mettiamo a disposizione la nostra piattaforma per facilitare eventuali accordi diretti tra imprese italiane e importatori e distributori, specialmente per il nostro primo mercato di destinazione extra-Ue».

La delegazione statunitense comprende anche 120 top buyer selezionati, invitati e ospitati da Veronafiere e ICE. Questi professionisti provengono da importanti aree degli Stati Uniti, tra cui Texas, Midwest, California, Florida e New York, e rappresentano circa il 10% del totale del piano di incoming 2025. Il programma della fiera prevede, oltre **agli incontri b2b, una serata di networking dedicata agli operatori americani, che si terrà martedì 8 aprile presso Palazzo della Gran Guardia.**

Il mercato statunitense è fondamentale per il vino italiano, rappresentando il **24% dell'export enologico nazionale**. Con l'introduzione dei nuovi dazi, i produttori potrebbero essere costretti ad assorbire parte dell'aumento dei costi per rimanere competitivi, con conseguenze negative sia per le aziende che per i consumatori. Il rischio è anche quello di perdere quote di mercato a vantaggio di competitor internazionali come Spagna, Cile e Australia, meno colpiti dalle tariffe commerciali.

Vinitaly, eventi paralleli e aree tematiche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oltre a Vinitaly, si svolgeranno **eventi concomitanti** come:

- **Xcellent Beers** (dedicato al mondo della birra),
- **Enolitech** (tecnologie per la produzione di vino, olio e birra),

portando così il numero totale di aziende partecipanti a quasi **4.300**. L'evento "Vinitaly and the City", che si tiene nel **centro di Verona**, attira gli appassionati di vino con **degustazioni e attività culturali**. Vinitaly 2025 offrirà anche diverse **aree tematiche**, tra cui:

- **Organic Hall**, dedicata ai vini biologici,
- **International Wine Hall**, con la partecipazione di aziende vinicole provenienti da vari Paesi.

Saranno presenti anche sezioni dedicate alla **mixology** e a **Micro Mega Wines**, quest'ultima focalizzata su vini di nicchia di **qualità eccezionale**.

Vinitaly Operawine: eccellenza e cultura del vino

Grande attenzione sarà riservata a **Vinitaly Operawine**, dove **131 produttori** presenteranno i migliori vini italiani, con Toscana, Piemonte e Veneto tra le regioni protagoniste. Il tema dell'**opera**, riconosciuto come patrimonio immateriale dell'**Unesco**, sottolinea il legame culturale tra il **vino e la musica**.

© Riproduzione riservata

STAMPA

VINITALY 2025 | FIERA DEL VINO | VERONAFIERE | EXPORT VINO ITALIANO | VINI DEALCOLATI | ENOTURISMO | MERCATI INTERNAZIONALI | DAZI USA | VINI NOLO | BUSINESS VITIVINICOLO | TURISMO DEL VINO | STRATEGIE DI MERCATO | INTERNAZIONALIZZAZIONE | BUYER INTERNAZIONALI | TENDENZE VINO 2025

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.