

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
1	Rubrica			
	Montalbera			
	Ilgolosario.it	31/03/2025	<i>Il Timorasso e' Derthona!</i>	2
	Winenews.it	28/03/2025	<i>Da Anteprima del Ruche' a Torino a Derthona Due.Zero a Tortona, i vitigni autoctoni protagonisti</i>	15
	Torinonews24.it	27/03/2025	<i>A Torino la degustazione dei migliori Ruche' dell'anno L'evento imperdibile per gli appassionati</i>	30
	Atnews.it	26/03/2025	<i>Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice</i>	32
	EgNews.it	24/03/2025	<i>Le 100 "Iconic Wineries d'Italia"</i>	34
	Newsfood.com	23/03/2025	<i>Ruche' Montalbera: Il Principe Rosso del Monferrato - intervista a Franco Morando e Cino Tortorella</i>	35
	Winenews.it	20/03/2025	<i>Dalle 100 Iconic Wineries ai 25 Maestri del Calice, Forbes premia leccellenza italiana del vino</i>	38
	Winecouture.it	18/03/2025	<i>Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice</i>	40
	La Prima di Winenews.it	16/03/2025	<i>ProWein 2025: Italia n.1 in fiera, al centro del fondamentale mercato di Germania</i>	44
	SPECIALEITALIADELGUSTO. BLOGSPOT.COM	12/03/2025	<i>Un debutto di carattere: purezza, tradizione e innovazione.</i>	45



ilGolosario

CANTINE

Il Timorasso è Derthona!

di **PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI** • 31.03.2025

Soddisfazione e sorpresa per l'annata 2023

Derthona, una storia italiana da studiare nelle università. È una avventura che continua a stupire, quella legata al Timorasso, vitigno che rischiava l'oblio, e che oggi è all'origine di una produzione di vino che ha cambiato il destino di un territorio.

TAGS

[IL GIORNALE DEL GUSTO](#)[TIMORASSO](#)

Siamo nei **Colli Tortonesi**, una terra di 786 chilometri quadrati, con 1.300 ettari vitati. Nel 1985

c'è un solo ettaro vitato di Timorasso. L'unico produttore, allora, è **Walter Massa**, che esce con la prima bottiglia a inizi anni '90. Lo seguono presto altri due produttori, **Andrea Mutti e Paolo Poggio**. Da quel momento il successo è esponenziale e nel 2000 entrano in campo altri produttori che si uniscono ai tre pionieri. In questo periodo si comincia ad associare al nome Timorasso l'antico appellativo della città di Tortona, Derthona, per indicare il territorio, il vino e il vitigno che sta diventando il simbolo di Rinascimento nei Colli Tortonesi.

Nel **2011** viene inserita nel disciplinare Timorasso la **Sottozona "Terre di Libarna"** per valorizzare l'estremo confine dei Colli Tortonesi, la Val Borbera, dove i vigneti sono coltivati in altezza, tra i 400 e i 600 metri di altitudine.

A gennaio **2020** è stata presentata la **Sottozona Derthona**, con tre tipologie in commercio, Piccolo Derthona: (viti più giovani e affinamento in acciaio più breve rispetto a Derthona e Derthona Riserva). I numeri dicono di un percorso formidabile. I **soci**, da uno ora sono **114**. Gli ettari vitati, dagli inizi, e dai 3 del 2000, oggi vedono la Sottozona Derthona - che comprende un territorio di 400 chilometri quadrati - con 440 ettari di Timorasso, di cui 330 ettari idonei a Doc.



Di questo cammino virtuoso che sta rivoluzionando

l'economia di questa terra, documentazione suggestiva sono i vini, che abbiamo avuto modo di assaggiare nella degustazione svoltasi sabato 29 marzo a Carbonara Scrivia, in occasione di **Derthona 2.0**, l'evento con cui i produttori si presentano a critica, operatori e consumatori. Nei calici le **produzioni del 2024**, che ha avuto 13 giorni con temperature superiori ai 35 °C e 27 vicini allo 0, con 87 giorni di pioggia per 651 mm di pioggia durante la stagione vegetativa, risultando annata impegnativa. La **2023**, che ha avuto 24 giorni con temperature superiori ai 35 °C e 33 vicini allo 0, con 67 giorni di pioggia per 534 mm di pioggia durante la stagione vegetativa, risultando annata sorprendente. E la **2022**, che ha avuto 28 giorni con temperature superiori ai 35 °C e 46 vicini allo 0, con 71 giorni di pioggia per 251 mm di pioggia durante la stagione vegetativa, risultando annata estrema e da seguire con attenzione.



Detto questo, abbiamo proceduto alla degustazione alla cieca, di tutti i campioni proposti: 6 del Piccolo Derthona 2024; 43 del Derthona annata 2023 e 28 del Derthona riserva 2022. Il risultato è andato oltre le aspettative, per un'annata che s'era presentata difficile, la 2023, ma a sentire i campioni e poi a leggere i risultati è stata convincente e sorprendente, con tanti 5 ***** che è il massimo

della nostra valutazione, caduta su oltre dieci cantine, cosa mai successa in passato. E anche quest'anno ci portiamo a casa la scoperta di un poker di nuove cantine, per *IlGolosario*, che saranno oggetto della nostra attenzione, nei prossimi mesi, per candidarle alle finali dei Top Hundred 2025 che saranno celebrati a **Golosaria Milano** i prossimi **1-2 e 3 novembre**.

In sintesi, possiamo dire che l'annata 2023 ha condotta a una coerenza di prodotto, presentato al massimo della sua potenzialità. E chissà cosa sarà l'evoluzione. Del 2022, pur registrando una buona annata, che ebbe i suoi problemi siccitosi, i vini ci sono sembrati meno persistenti di quelli dell'annata 2023. E anche il massimo dei voti ha sfiorato, qui, pochissime cantine.



Qui l'esito dei nostri assaggi.

PICCOLO DERTHONA 2024

- **Canevaro Luca.** Di un colore giallo brillante, con riflessi oro. Al naso è fine, con note di frutta tropicale, e in particolare di ananas. In bocca è pieno, elegante, filigranoso. Un produttore che conquistò la nostra Top Hundred nel 2019 e che si dimostra sempre all'altezza.



- **Cantina di Tortona** ha colore oro brillante, e già note complesse di miele e spezie e un cenno floreale. Con un sorso ampio, ha gusto di frutta matura, supportato da bella freschezza.
- **Claudio Mariotto** Paglierino luminoso, si propone con profumi di fiori di sambuco e naso franco di frutta esotica. Intenso e speziato. In bocca è equilibrato, fresco, con nota minerale che ricorda già l'idrocarburo. Questi, su sei campioni sono stati i nostri 3 migliori Piccolo Derthona 2024.



DERTHONA 2023

- **Vignaioli Battegazzore.** Il Derthona "Maggiore" ha colore oro brillante. Naso disteso, con note floreali e fruttare. Equilibrato, fresco, è piacevole e armonico, al palato. Ed è sempre come lo ricordiamo,

avendolo impalmato fra i Top Hundred nel 2022 col medesimo vino dell'annata 2019.



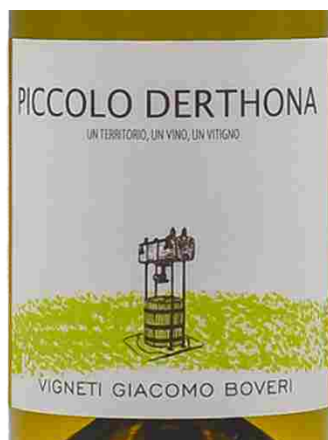
- **Cantine Volpi.** Giallo oro, al naso si propone con note di agrumi canditi, frutta esotica, idrocarburi, mentre in bocca è pieno, ampio, con finale che tende all'amarognolo.
- **La Colombera.** Clamoroso il Derthona "Santa Croce", dal colore oro, con profumi di frutta matura, ananas, mango, mineralità e sorso equilibrato, pieno, fresco. Della stessa cantina di assoluta eccellenza anche il Derthona, dalle note di pietra focaia e idrocarburi, sorso sapido. Quindi il Derthona Montino elegantissimo, dalle suggestive note minerali, miele, frutta esotica, e dal sorso iconico. E se il Santacroce si è portato a casa il massimo della valutazione (i 5 *****) gli altri due vini erano a un passetto dal medesimo risultato. Elisa, bravissima!!!



- **Canevaro Luca.** Ha colore oro brillante e consistente. Spicca l'intensità dell'ananas e della speziatura, che chiude con leggera nota ematica. Pieno, fresco, filigranoso, bello.
- **Iandolo.** È stata la rivelazione dello scorso anno questa cantina, salita agli onori dei Top Hundred. E con 2023 non è stato da meno. Paglierino brillante, al naso ha profumi di fiore di sambuco e note franche e distese. Piacevole al palato con un'invitante freschezza e buona sapidità.



- **Vigneti Giacomo Boveri.** Un vino che dal colore paglierino che vira all'oro. Al naso è riccamente agrumato, intenso, con note di cedro. In bocca è di notevole struttura. E arriva diritto ad ottenere i 5 *****



• **Vigneti Leone.** Sorprende il Derthona "Vannoni" 2023 per il naso profondo e le note di sambuco che emergono con nitidezza. E ancora sentori di senape e spezie, per un campione molto caratteristico. Il sorso è pieno, filigranoso, di classe. Anche questa cantina, che è nuova a IlGolosario, ottiene il massimo dei voti *****

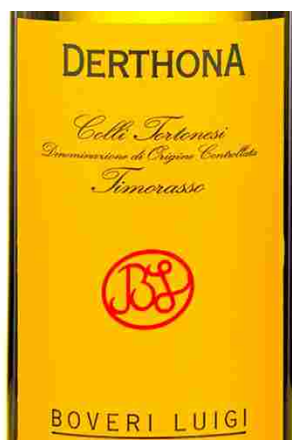


• **Montalbera.** Dal colore paglierino brillante, il Derthona "Calypsos" ha note vegetali di foglia di pomodoro e sentori di pesca. Molto elegante, in bocca è pieno, rotondo, fresco, di buona lunghezza.

• **Terre di Sarizzola.** Un vino di carattere, con note ematiche evidenti, ampio, pieno, di corpo: muscoloso e fresco. Ottimo!

• **Luigi Boveri.** Di colore paglierino brillante e consistente, al naso è citrino con delicate note di violetta, chiudendo con speziatura elegante. Ampio

e disteso, in bocca ha freschezza e sorso iconico. Anche questa è una cantina di riferimento per noi che ha ottenuto, come tutti gli anni, i punteggi apicali.



• **Romanzo del vino.** Altra sorpresa, per una cantina nuova al Golosario. Un vino dal bel colore consistente con un naso che esprime subito note balsamiche, di eucalipto, menta, ma anche sentori freschi di lavanda, che rendono il naso molto fine. Il tutto si accompagna a una bocca scalare, fresca e sapida. Complimenti anche per il nostro risultato: 5 *****

• **Oltretorrente Az. Agr.** Il colore è sempre oro brillante, il naso è speziato su note di frutta; in bocca è pieno, pregnante con un finale sapido e amaricante Cantine Sant'Agata Franco Cavallero. È un fenomeno Franco (e siamo in attesa che si esprima col Baratuciat). In questo caso il Derthona "Ciclico" ha un naso fresco con profumi di ortica, erbe selvatiche, che poi evolve su note di frutta esotica e minerali. In bocca è pieno, rotondo, ampio. Unico: da meritare i nostri 5 *****



• **Vietti.** Dal suo colore giallo oro, si ha poi un ha naso disteso, elegante, con fiori e frutta che si propongono su una nota minerale, mentre in bocca ha un sorso filigranoso, bellissimo, iconico. Di classe. Superbo, tanto da ottenere il massimo *****

• **Bruno Maurizio.** È stata una bella conferma trovare fra i migliori assaggi il Derthona "dei Sassi" che già ci aveva colpito alcuni mesi fa in una Vineria a Monleale. Il suo colore è paglierino brillante che vira verso l'oro. C'è tanta freschezza al naso, con una nota leggermente ematica. In bocca è pieno, fresco con un'acidità che del sorso nel costituisce il cuore.

• **Ezio Poggio Vinery.** Il colore è paglierino che vira verso l'oro con belle note erbacee di primavera e di violetta. In bocca è pieno e fine, speziato con grazia.

• **Davico Stefano** Altra cantina nuova al Golosario, si presenta con un giallo oro di bella consistenza. Ma il suo Derthona "Regina" stupisce per la speziatura ampia e complessa, le note di scatola di sigari ed erbe officinali, il sorso croccante, fresco, che sostiene una bella struttura con vibrante sapidità. Soddisfazione piena *****



• **Cantina di Tortona.** Anche questo ha colore oro, note di frutta esotica (di mango, papaya e ananas) e poi un gusto fresco e di buona pienezza. Sulla frutta esotica è il più netto di tutti. Anche questo meritevole di punteggi alti.



- **Vite Colte.** Colore paglierino che vita all'oro. Ha naso fresco con note floreali di fiori di sambuco e tiglio. In bocca è pieno, vellutato, sapido. Ottimo.
- **La Vecchia posta.** Dal colore paglierino brillante, il Derthona "Selvaggio" al naso apre floreale, per poi proporsi con note di mela e ribes, mente in bocca è elegante, armonico, disteso.
- **Vigneti Letizia.** Paglierino brillante, al naso avverti una ricorsa alla frutta bianca sottospirito con cenni di Idrocarburi. In bocca è croccante, fresco.
- **Tenuta Garetto.** Un bel Derthona per un naso che ha finezza di idrocarburi e un effluvio complesso e

ampio. In bocca la sua acidità è felice e la freschezza sostiene la persistenza.

- **Alvio Pestarino.** Altra cantina che ci offre sempre ottime soddisfazioni e che fra i primi andammo a scoprire e valorizzare. Questo Derthona "Thymos" ha colore oro pieno e brillante che fa rima con elegante, che è il descrittore che si avverte al naso dove senti ananas dolce e frutta esotica. Il sorso è pieno e l'acidità è ancora da domare.

- **Borgogno - Giacomo Borgogno e figli.** Di questo Derthona 2023 colpisce subito il naso minerale, con note di idrocarburi e pietra focaia. In bocca è fresco, sapido, di buona persistenza.

- **Mandirola Enrico.** Ha colore giallo oro; naso elegante di frutta gialla e nota balsamica, con sentori di menta. Pieno, ampio, iconico al palato, promette lunga vita. Ha raggiunto i 5*****



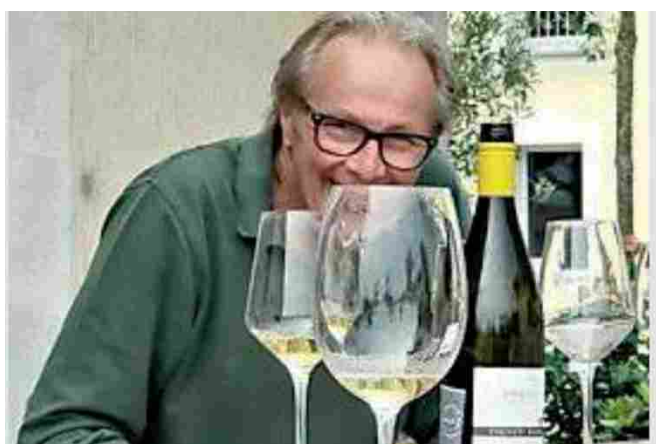
- **Cascina Gentile.** E rieccolo, questo produttore dell'Ovadese che già lo scorso anno aveva spiccato il volo stupendo tutti e arrivando alla nostra Top Hundred. Il suo 2023 Ha colore giallo oro brillante; il naso è elegantissimo con note di idrocarburi, spezie, per l'invito a sorso ampio e armonico. Anche quest'anno i 5 *****

FOTO

- **Cantine Volpi.** Il Derthona "La Zerba", fa ormai parte del corredo dei Derthona da conoscere. Questo 2023 ha colore giallo oro, note di frutta

esotica, miele ed idrocarburi; al gusto è ampio, sapido, persistente.

• **Vigneti Massa.** Ed eccoci nella cantina del fondatore che domenica ha ricevuto dal Comune il "Grosso d'Oro", massimo riconoscimento per le personalità che hanno fatto molto per il territorio. E Walter è stato all'inizio di un percorso incredibile. Il suo Derthona 2023 ha colore dorato, profumi di miele, mela cotta, frutta candita, mentre il sorso ha freschezza elegante e salinità che invitano alla beva.



• **Vigneti Repetto.** Notevole il Derthona "Quadro", già nostro Top Hundred. Ha colore paglierino carico, che al naso si presenta complesso, con note minerali, iodate e di idrocarburi, e poi sentori di polvere da sparo e pietra focaia; il sorso è finissimo, dalla bella spada acida e di ottima lunghezza.

• **Casa Al Mat.** Non conosciamo questa cantina, che ci ha presentato il suo Derthona "Intro" 2023 dal bel colore oro. Al naso ci sono le note classiche di idrocarburi e frutta; in bocca è pieno, ma nello stesso tempo fine.

• **Mariotto Claudio.** Il suo Derthona 2023 è molto rappresentativo dell'annata: fruttato e speziato, è molto equilibrato, lineare, piacevole, come c'era da aspettarsi, un Timorasso iconico per un produttore che rappresenta sempre una sicurezza.

DERTHONA RISERVA 2022

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 28 Marzo 2025 - Aggiornato alle 15:02



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa

VIENI A TROVARE
AL PADIGLIONE
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

CONCORSO VALDOSTANO
PARCHEGGIO AUTOMATI 9/24
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

6-9 April 2025
Verona, ITALY

SICILIA DDC
SICILIA DDC
SICILIA DDC



ITALIA

L'AGENDA WINENEWS

HOME » ITALIA

Da "Anteprima del Ruchè" a Torino a "Derthona Due.Zero" a Tortona, i vitigni autoctoni protagonisti

Ma anche i "Vini delle Coste" a Lucca, il "Longevity Camp" a Castel Monastero, la "Festa del Bio" e "Giallo Limoncello" da Trimani a Roma

TORINO, 28 MARZO 2025, ORE 15:30



L'"Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg" con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Torino (ph: Facebook/Montalbera)

< 1/10 >

Dall'"Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg" a Torino, con la nuova annata di uno dei vini più intriganti del Monferrato raccontato dai produttori del



TASCA
CONTI D'ALMERITA

Certificazione
B
Corporation



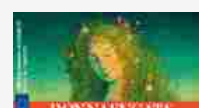
Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, a "Derthona Due.Zero" a Tortona, l'Anteprima della nuova annata del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso firmata dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi, ai "Vini delle Coste" a Lucca, la kermesse dei vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare di tutta Italia, **sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews con protagonisti i vitigni autoconi del Belpaese.** Nella quale, per gli amanti delle bollicine, con "Visit Cantina", le aziende del Prosecco Docg aprono le porte lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene nelle Colline Patrimonio Unesco, dove, a Valdobbiadene, è esposta anche la mostra fotografica "Il passo del viandante" di Arcangelo Piaì per Amorim Cork Italia. In montagna, nei rifugi sulle Dolomiti, si va dai "Sommelier in pista" dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier con i vini del Consorzio Alto Adige, agli happy hour "SpeckAperitivo" nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, ed a "Beef & Snow" in Val d'Ega con le prelibatezze altoatesine come la carne di manzo, protagoniste anche al "FarmFood Festival" a Merano in collaborazione con Merano WineFestival. Nel programma di Gorizia e Nova Gorica "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025 si viaggia sul "Treno del vino Valle del Vipacco" sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica con a bordo un viticoltore. A Cremona il "Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival" è dedicato alle eccellenze casearie italiane, simbolo del made in Italy, protagoniste anche a "Formaggio in Villa" a Cittadella. Con "La Primavera del Castellinaldo" a Guarene l'Associazione Vignaioli del Castellinaldo racconta la Barbera d'Alba. A Modena nasce la nuova associazione Custodi del Lambrusco, che riunisce un gruppo di produttori di Modena e Reggio Emilia, mentre Parma, capitale della "Food Valley" italiana, fa da sfondo al "Campionato Mondiale della Pizza". A Firenze il Chianti Docg sposa trippa e lambredotto nel primo "LampredOrto", in Chianti Classico Castel Monastero lancia Longevity Camp "la dolce vita toscana", un percorso dedicato al benessere e alla longevità, le Cantine Dei, griffe del Vino Nobile di Montepulciano, aprono le porte per un "Aperi-Musica", ed a San Giovanni d'Asso è tempo della festa del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi". A Bastia Umbria si apre "Agriumbria", la fiera nazionale dell'agricoltura, dell'alimentazione e della zootecnia, e lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria ripartono le "Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie". A Roma torna la "Festa del Bio" promossa da Federbio e Slow Food Italia, e c'è "Giallo Limoncello", la rassegna eno-letteraria dello storico winebar Trimani, ma arrivano anche Partesa con i "Wine Lab", gli incontri itineranti tra le sue cantine da Italia, Europa e Usa e gli operatori del fuoricasa, e le "Sbarbatelle", l'Associazione non-profit di produttrici di vino under 40 raccontate da Ais-Associazione Italiana Sommelier Lazio, mentre Eataly Roma Ostiense celebra la cucina romana con l'"Amatriciana & Carbonara Festival", e va in scena l'asta di vini di beneficenza organizzata dalla Fondazione Operation Smile Italia Ets. Senza dimenticare che nelle cantine del Movimento Turismo del Vino di tutta Italia ci sono i "Vigneti Aperti" che



BERTANI



FRANCIACORTA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

uniscono alla visita in azienda itinerari all'aria aperta per tutta la famiglia. E che la Fondazione Umberto Veronesi Ets torna nelle piazze italiane con "Il Pomodoro per la ricerca. Buono per te, buono per l'ambiente".

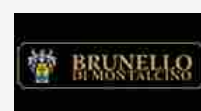
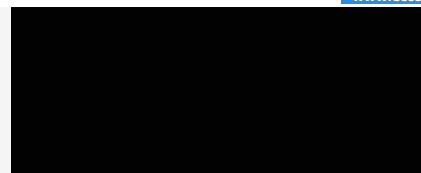
Il 31 marzo all'Nh Hotel Collection Piazza Carlina, a Torino, arriva l'**"Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg"** con la nuova annata di un vino che incarna il fascino e il mistero di un vitigno raro e prezioso, con una storia che affonda le sue radici in racconti di antichi monasteri e intuizioni visionarie come quelle di Don Giacomo Cauda, e che ha saputo affermarsi come una delle espressioni più intriganti del Monferrato, raccontato dai produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guidato da Vitaliano Maccario, insieme a Go Wine. Le cantine? Da Pierfrancesco Gatto a La Miraja, da Tommaso Bosco a Caldera, da Cantina di Casorzo alla Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, da Cantine Bava a Cantine Sant'Agata, da Esse Erre Agricola a Ferraris Agricola, da Goggiano a Montalbera, da Poggio Ridente a Prediomagno e Tenuta Montemagno. L'evento sarà articolato in una degustazione alla cieca riservata a giornalisti e operatori del settore, e in banchi d'assaggio aperti anche al pubblico. E Torino che, il 19 giugno, ospiterà la **cerimonia di premiazione dei "The World's 50 Best Restaurants"**, tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il **Consorzio dei Vini Colli Tortonesi**, guidato da Gian Paolo Repetto, firma **"Derthona Due.Zero"**, l'evento dedicato all'Anteprima per appassionati e media (domani e il 30 marzo), e addetti ai lavori (il 31 marzo) della nuova annata 2023, ma anche una selezione di Riserve, del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso, con il walk around tasting con più di 50 produttori e le masterclass di approfondimento al Museo Orsi di Tortona. Tornano anche **"I grandi terroir del Barolo"**, evento ideato da **Go Wine**, il 12 e il 13 aprile a Palazzo Martinengo - Moda Venue a Monforte d'Alba, nel cuore della Langa del Barolo, tra banchi d'assaggio e masterclass con cantine come Anna Maria Abbona e Silvano Bolmida, da Cascina Chicco a Marchesi di Barolo, da Fratelli Monchiero a Giovanni Sordo. Intanto, Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei **"Banchetti Enogastronomici"** (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della "tenzone culinaria" tra i ristoranti del territorio. **Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop**, da "Albenga in Tavola" ad Albenga (domani) all'"Evoe Festival di Recco", il Festival dell'arte gastronomica promosso dal Consorzio della Focaccia di Recco (domani e il 30 marzo), dalla "Scuola del Roccaverano" a Roccaverano (5-6 aprile) al "LangaRide" 2025, sempre nello storico borgo, un biketour per scoprire le bellezze paesaggistiche, culturali e gastronomiche delle Langhe (21 aprile), da Vinum di Alba (1-



4 maggio), ospite di Onaf, a "Caseus" ad Acqui Terme, dalla Fiera Carrettesca ancora a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a "casa" dei produttori.

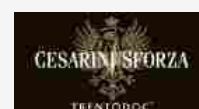
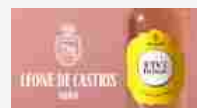
L'Associazione Vignaioli del Castellinaldo inaugura la bella stagione con **"La Primavera del Castellinaldo"**, evento dedicato al Castellinaldo Barbera d'Alba Doc, punta di diamante della Barbera d'Alba Doc, con più di 40 vini e oltre 20 produttori, il 30 e il 31 marzo al Palazzo Re Rebaudengo a Guarene tra degustazioni, incontri con i produttori, visite al castello e scoperte enogastronomiche. Il Consorzio dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, in collaborazione con il **Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco**, organizza la "Ciaspolata delle Dop", il 29 marzo, per scoprire il fascino della Valtellina d'inverno passeggiando tra le piste naturali del Lago Palù, che si snodano in una splendida conca a 2.000 metri di quota, e con un itinerario che prevede una discesa in direzione del Rifugio Lago Palù dove gustare l'**"Aperitivo in Quota - Winter edition"**. Il 13 aprile la Ferrovia italo-svizzera Vigezzina-Centovalli che viaggia tra Val d'Ossola e sponda elvetica del Lago Maggiore propone anche **"Cantine a bordo"**, per far conoscere i vini dell'Alto Piemonte, accompagnati dalle eccellenze gastronomiche del territorio, abbinati anche a qualche calice fuori regione, con andata e ritorno dalla stazione di Domodossola. Il 26 aprile è tempo di **"Ossola in Cantina"** per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prùnent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'**Associazione Produttori Agricoli Ossolani (Apao)**, l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola.

"Tuttofood" 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche **"Best Wine Stars"**, l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il **"Milano Sake Festival" 2025**, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. **"Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival"**, l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento da oggi al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il **"Food & Science Festival"**, promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo



rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati.

Il **Consorzio del Lambrusco**, guidato da Claudio Biondi, per il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento **"World Lambrusco Day - Italian edition"**, con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Intanto, **Cave Mont Blanc ha inaugurato la nuova avveniristica ed immersiva cantina d'alta quota a 2.173 metri**, al Pavillon du Mont Fréty di Skyway Monte Bianco, a Courmayeur, un nuovo concept, progettato in collaborazione con il rinomato studio di architettura Giò Forma, che i viaggiatori che frequentano la celebre località alpina, destinazione d'eccellenza non solo per il turismo outdoor e il benessere, ma anche per la sua ricca offerta enogastronomica, possono visitare per conoscere i segreti della viticoltura di montagna e della spumantizzazione in quota. La secolare arte del vino della **Cantina San Michele Appiano** incontra l'arte sperimentale e astratta di Robert Pan nel progetto **"Appius. Arte. Amore. Alto Adige"**, nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée creata con la selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon prodotte dai vigneti storici del Comune di Appiano, dove è stata svelata l'opera d'arte dell'artista bolzanino (scomposta in 10 elementi unici riprodotti in etichette in vetroresina applicate su altrettanti Mathusalem da 6 litri di Appius 2019, firmate dall'artista e da Hans Terzer, pioniere dei grandi vini bianchi altoatesini della cantina-simbolo dell'Alto Adige guidata da Klaus Pardatscher), primo passo di un progetto artistico più ampio che vuole celebrare la bellezza a tutto tondo. La presentazione ufficiale arriva al termine di un progetto studiato con cura per oltre un anno nei minimi dettagli da tutto il team di Cantina San Michele Appiano. Si resta ad Appiano, per **"Vinaltum"**, evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. E l'**Alto Adige** offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli



incantate e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. In **Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con **"Sciare con Gusto"**, evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione "La miglior vita possibile" per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma ci sono anche i **"Sommelier in pista"**, evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (1 aprile). E fino al 30 marzo prosegue **"SpeckAperitivo"**, l'originale e gustoso happy hour con i tipici sapori altoatesini nei rifugi più suggestivi del comprensorio sciistico Gitschberg Jochtal dell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, grazie al quale l'aperitivo in montagna diventa un'esperienza unica e conviviale grazie alla collaborazione con il Consorzio Speck Alto Adige Igp. Anche in **Val d'Ega**, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, dove, fino al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con **"Beef & Snow"** con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. E anche il **"FarmFood Festival"**, domani al Kurhaus di Merano, racconta i prodotti autentici dell'Alto Adige, 913 specialità locali, presentate direttamente dagli agricoltori altoatesini, 90 produttori selezionati, rappresentanti delle cinque regioni del territorio, solo prodotti di qualità certificata al 100% dai masi, in un evento promosso dal marchio di qualità Roter Hahn in collaborazione con il Merano WineFestival, tra degustazioni, show cooking di grandi chef, ma anche la possibilità di acquistare le prelibatezze. Dal 12 al 26 aprile, arriva una nuova edizione di **"DiVinNosiola"**, l'evento che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un ricco programma tra cultura, il rito collettivo della spremitura che riunisce le comunità trentine nella Settimana Santa per il simbolico passaggio dall'appassimento alla vinificazione (12 aprile), degustazioni guidate con Giuseppe Carrus del "Gambero Rosso", trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presidio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della

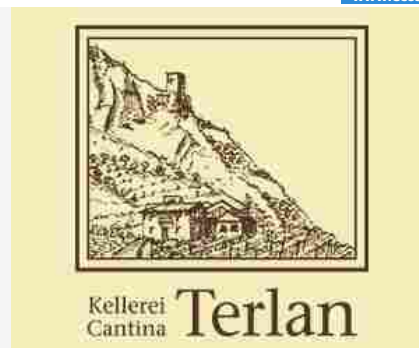


Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). E dal 21 al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di "Di Cantina in Cantina". **"Enovitis extrême"**, "clone" biennale di "Enovitis in campo", la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con **"Go! 2025"**, in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal "Treno del vino Valle del Vipacco" (fino al 19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a bordo per assaggiare i migliori vini della regione, a "Le Giornate delle Cantine Aperte" tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da "Su pietra e terra", evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico "Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere" a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E **PromoTursimoFvg** organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, "Atmosfere goriziane - Tour classico", per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, "Gorizia - Una storia di frontiera" porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. Il 12 e il 13 aprile a Claut, incantevole località immersa nel cuore delle Dolomiti friulane, torna la **"Festa del Pestith e dei Fermentati"**, un'opportunità per immergersi nelle tradizioni culinarie della regione, scoprire le produzioni artigianali locali e lasciarsi conquistare dai sapori autentici, come il Presidio Slow Food del Pestith, che celebra la biodiversità e il patrimonio gastronomico del Friuli Venezia Giulia.

A Verona, dal 6 al 9 aprile, va in scena **Vinitaly 2025** a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di **"Opera Wine" 2025**, la grande degustazione firmata dal magazine Usa "Wine Spectator" con 131 cantine italiane. E nei giorni di Vinitaly, **"Ode al futuro"** sarà una mostra immersiva voluta da **Pasqua** e dalla famiglia Pasqua per celebrare 100 anni di storia, con tanti appuntamenti in fiera e in città, dove un percorso museale site specific, accolto nella preziosa cornice di Giardino Giusti ed articolato in più sale espositive, accompagnerà il visitatore attraverso la storia, presente e futuro, della griffe veneta. Compie 20 anni **"VinNatur Tasting"**, appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i



professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e supportare artigiani locali. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco è tornata la **"Primavera del Prosecco"**, che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino proseguono a Col San Martino (10-27 aprile), Miane (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna fa da cornice a tanti eventi, come la "Giornata regionale dei Colli veneti" (23 marzo), il Concorso enologico "Fascetta d'oro" e la "Slow bike" promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica **"Il passo del viandante"**, con gli scatti di Arcangelo Piaì delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da **Amorim Cork Italia**, dal domani al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. I migliori formaggi d'Italia si danno appuntamento a **"Formaggio in Villa"** a Cittadella, dalle Dop più celebri alle rarità artigianali, dalle nuove tendenze ai capisaldi della tradizione, da ogni regione, perché c'è anche il concorso "Italian Cheese Awards": dal Maimone della Sardegna al Caciocavallo della Basilicata, dallo Squacquerone di Romagna alla Mozzarella di Bufala Campana, dall'Asiago al Parmigiano Reggiano, e molti altri. Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e



grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il **"Campionato Mondiale della Pizza"** torna a Parma, la città cuore della "Food Valley" italiana e nominata "City of Gastronomy Unesco", dall'8 al 10 aprile al Palaverdi, con oltre 55 Paesi che si contenderanno il primato per il pizzaiolo più bravo del mondo, oltre che per la pizza più buona, con la novità della partecipazione dei pizzaioli amatoriali in gara per la "World's Best Homemade Pizza". L'edizione n. 42 di **"Macfrut"**, la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. Dal 24 al 27 aprile **Grand Tour Italia** a Bologna ospiterà **"Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia"**, un evento imperdibile dedicato alle migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

Il 30 e il 31 marzo, il Real Collegio di Lucca fa da sfondo all'evento **"Vini delle Coste"**, dedicato al racconto ad appassionati ed addetti ai lavori di oltre 300 vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare, dalla Toscana - con i vini delle Colline Lucchesi, Montecarlo e Garfagnana, Colline Pisane, Candia e Lunigiana, espressioni dei territori di Lucca, Pisa e Massa, ma anche della Maremma e dell'Arcipelago Toscano - alla vicina Liguria, dalle espressioni provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e



il profumo del mare, da Terroir Marche con i vignaioli biodinamici all'Abruzzo, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione, come racconteranno 80 produttori presenti. Co-protagonisti, gli chef e gli ospiti di **"Condimenti"**, format ideato dallo chef Cristiano Tomei per interpretare il mondo attraverso il cibo e il vino, e legato anche al Lucca Comics & Games, evento internazionale dedicato al fumetto e che vede anche il progetto Foodmetti - Artisti delle tavole, "festival nel festival" dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Tomei. Dalla trippa col cavolo nero al più esotico zighini di trippa e lampredotto, passando per le reinterpretazioni storiche come la trippa di Caterina de' Medici e i piatti creativi come il cacciucco di ceci e lampredotto o la ribollita di lampredotto: il 30 marzo [Orto San Frediano](#) a Firenze si trasforma in un paradiso per gli amanti dei sapori forti con la prima edizione di **"LampredOrto"**, l'evento dedicato alle più originali varianti di trippa e lampredotto, organizzato da Associazione Bang! e TroppaTrippa.com, con il supporto del Consorzio Vino Chianti e il patrocinio dell'Accademia della Trippa.

"Materia - Fine and Rare Wine", l'asta live di Pandolfini, organizzata il 10 e l'11 aprile a Firenze, metterà in fila alcune delle più grandi espressioni del terroir italiano e francese, dalle colline toscane e piemontesi alle vigne della Borgogna e di Bordeaux, selezionando etichette che rappresentano il vertice della vinificazione mondiale. A seguire, L'edizione 2025 di **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** si terrà dal 15 al 18 maggio nella "New York del Medioevo", dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella "città delle torri" alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del "Gambero Rosso", un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci



saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Ma nasce anche la **"Chianti Lovers Week"**, la settimana dedicata al Vino Chianti Docg promossa, dal 5 all'11 maggio, dal Consorzio Vino Chianti, che ha aperto le candidature per ristoranti, enoteche e location che vogliono far parte del programma ufficiale, con degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e iniziative culturali (entro il 30 marzo). E che avrà un gran finale, il 10 e 11 maggio, alla Manifattura Tabacchi a Firenze, che riunirà appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docg, annata 2024, con musica, degustazioni e ospiti speciali. **Castel Monastero**, incantevole resort a 5 stelle che sorge tra le mura di un antico monastero medievale immerso nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, di proprietà della famiglia Marcegaglia, lancia **Longevity Camp "la dolce vita toscana"**, un percorso dedicato al benessere e alla longevità che, dal 1 al 6 aprile, unisce la bellezza del territorio toscano a insegnamenti innovativi sulla salute, un tributo al piacere di vivere in connessione con la natura. Intanto, Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato **il Festival "Il gusto della cultura e la cultura del gusto"**, un programma di incontri "diffusi" a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef trisstellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, prosegue il 14 aprile, al Santa Maria della Scala, con il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, e, infine, il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. A San Giovanni d'Asso (Montalcino) domani e il 30 marzo è tempo della **festa del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi"**, con l'Associazione Tartufai Senesi. Dal 24 al 27 aprile a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, torna **l'"Orcia Wine Festival"** promosso dal Comune con il Consorzio Orcia Doc, con i banchi di assaggio e masterclass a Palazzo Chigi, ed eventi anche ai bellissimi Horti Leonini. **Cantine Dei**, griffe del Vino Nobile, domani a Montepulciano, apre le porte della cantina per un **"Aperi-Musica"** con le prelibatezze a cura di Ciro Caramella, con lo spettacolo da "Lucio a Lucia", con la "Musicisti Nati" band, con la voce di Caterina Dei, il sax di Luca Ravagni, la voce narrante di Stefano Ciatti, ed i direttori artistici Diego Perugini e Filippo Zazzeri.

L'edizione n. 56 di **"Agriumbria"**, fiera nazionale dell'agricoltura, dell'alimentazione e della zootecnia, è in programma all'Umbriafiere di Bastia Umbra da domani al 30 marzo. E l'Umbria, con **"Porchettiamo"**, da cuore "verde", diventa anche il cuore "rosa" d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del "Maggio del Maiale", con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Dal 5 aprile, riparte il format di esperienze di oleoturismo in Umbria firmato **Strada dell'Olio Evo Dop Umbria**: le **"Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie"**, con la prima tappa a Giano dell'Umbria con la visita all'Abbazia di San Felice, complesso monastico benedettino e la visita alla Società Agricola Agricadd - Oro di Giano con degustazione di olio, per poi proseguire il 12 aprile a Trevi, il 3 maggio a Lugnano in Teverina, il 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, **"Anteprima Sagraantino"** dedicata alle nuove annate dei vini dei



territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal [Consorzio dei Vini di Montefalco](#), sarà di scena il 17 e il 18 giugno.

"Distinti Salumi" è la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food Italia e Slow Food Marche con il sostegno della Regione Marche, che dal 25 al 27 aprile, torna nel centro storico del borgo marchigiano per far conoscere la migliore norcineria artigianale italiana, tra Laboratori del Gusto, degustazioni a cura di cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food, attività per famiglie, momenti di approfondimento e il mercato con 50 produttori e artigiani del cibo. Si sono aperte le selezioni della "Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce", la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiaini tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di **"BrodettoFest"**, il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce.

Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo **"Enovitis in campo"**, la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti della Cantina Marramiero a Rosciano.

Ma, sempre nella Capitale, è tempo anche della **"Festa del Bio"**, l'appuntamento immancabile con il mondo del biologico promosso da Federbio e Slow Food Italia, che si svolge domani e il 30 marzo all'Orto Botanico, in un clima festoso e conviviale, capace di conquistare gusti e sensibilità diverse su un mondo che appassiona sempre più consumatori. L'Associazione Italiana Sommelier Lazio, in collaborazione con Ais Piemonte, il 30 marzo presenta, all'A.Roma Lifestyle Hotel, le **"Sbarbatelle"**, l'Associazione non-profit di produttrici di vino under 40 provenienti da tutta Italia animate da un giovanile entusiasmo e una contagiosa voglia di fare. Partesa, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale horeca, è ripartita con il suo "giro d'Italia enoico" con i **"Wine Lab"**, gli incontri itineranti tra gli operatori del fuoricasa e i produttori partner, selezionati ad ogni tappa tra le oltre 130 cantine da Italia, Europa e Usa, che firmano i vini di qualità del suo vasto portfolio: la prossima tappa è il 31 marzo, a Roma, per poi riprendere in autunno in Piemonte, Lombardia, Veneto e Marche. Eataly Roma Ostiense celebra due piatti principi della romanità, con l'**"Amatriciana & Carbonara Festival"**, un'occasione preziosa per gustare la cucina romana in un'atmosfera conviviale e festosa, da oggi al 23 marzo, e dal 28 al 30 marzo. Tra noir e alta cucina, storie e sapori, la rassegna letteraria, in cui libri e buon vini si fondono, **"Giallo Limoncello"** torna il 3 aprile nello storico [winebar Trimani di Roma](#), con Massimo Carlotto ad aprire la stagione, portando il suo ultimo romanzo *Danzate su di me* (Sem-Feltrinelli), un viaggio intenso tra segreti, passioni e riscatto, intervistato dalla giornalista e scrittrice Federica Fantozzi. Una location d'eccezione come la Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma, un curatore fuoriclasse come Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona, e soprattutto l'obiettivo di restituire il sorriso ai tanti bambini che nel mondo nascono con una malformazione del volto e che non hanno accesso alle cure: il 3 aprile torna l'**asta di vini di beneficenza organizzata dalla Fondazione Operation Smile Italia Ets**, con oltre 75 le aziende vinicole che hanno aderito all'iniziativa donando le proprie etichette, tra cui Ornellaia, Batasiolo, Tenuta di Trinoro, Marchesi



Frescobaldi, Rocca di Frassinello, Tenuta Il Palagio - che ha donato una bottiglia in edizione limitata autografata da Trudie Styler e Sting - e Vespa Vignaioli, che ha donato una bottiglia numerata ed autografata da Bruno Vespa, per raccogliere fondi a sostegno dei programmi medici di Operation Smile in Africa subsahariana e America Latina, per assistere e curare i bambini e gli adulti nati con malformazioni, come le labiopalatoschi. **"joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni"** è l'omaggio del **Maxxi**, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il **"World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream"**, uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc)** torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma.

Anche il **"Paestum Wine Fest"**, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommelierie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il **"Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano"**, l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del **"DMed - Salone della Dieta Mediterranea"**.

"Campania Stories" 2025, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio.

Il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud" 2025**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine



lovers il 9 giugno.

Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel **riconoscimento di "European Region of Gastronomy" 2025 assegnato alla Regione Sicilia**, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Ilgcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del **"Radicepura Garden Festival"**, Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema "Chaos (and) order in the garden", argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al "Chelsea Flower Show", e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abélanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci.

Infine, da marzo ad ottobre, c'è **"Vigneti Aperti"**, primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso "Wine trekking - i paesaggi del vino" proposti dalle cantine di tutta Italia. Spazio alla salute ed alla scienza, perché domani e il 30 marzo, la Fondazione Umberto Veronesi Ets torna nelle principali piazze italiane con **"Il Pomodoro per la ricerca. Buono per te, buono per l'ambiente"**, un'iniziativa ideata per raccogliere fondi e finanziare la ricerca in ambito pediatrico, al fine di garantire le migliori cure possibili ai bambini malati di tumore e aumentare le loro aspettative di guarigione. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraverserà il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Città Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il **"Giro d'Italia" 2025**, tra le gare di ciclismo più amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconterà a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'è più, da qualche anno, una "Wine Stage" vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraverserà sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo



quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio).

Copyright © 2000/2025

TAG: **AGRIUMBRIA, AIS, AMORIN CORK, BARBERA D'ALBA, CANTINE DEI, CASTEL MONASTERO, CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO, CONSORZIO CHIANTI, CONSORZIO VINI ALTO ADIGE, CONSORZIO VINI COLLI TORTONESI, DERTHONA, EATALY, FEDERBIO, FESTA DEL BIO, FONDAZIONE UMBERTO VERONESI, GO! 2025, LAMBRUSCO, MERANO WINEFESTIVAL, OLIO DOP UMBRIA, OPERATION SMILE ITALIA, PARTESA, PROSECCO DOCG, RUCHÈ, SLOW FOOD, TARTUFO DELLE CRETE SENESI, TIMORASSO, TRIMANI, VIGNETI APERTI, VINI DELLE COSTE**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Al "guru" della comunicazione Gavino Sanna il Premio alla Carriera 2025 by Vinitaly Design Award

28 Marzo 2025



ITALIA

Dazi Usa, "blocco spedizioni di vino può costare 6 milioni di euro al giorno alle cantine italiane"

27 Marzo 2025



ITALIA

Oltre 70 eventi tra musica, arte, cultura, degustazioni e wine talk: torna "Vinitaly and the City"

27 Marzo 2025



ITALIA

Vinitaly 2025: la mission è rilanciare il futuro del vino italiano, guardando oltre la minaccia dazi

27 Marzo 2025



ITALIA

"OperaWine" 2025: i 131 vini, portabandiera dell'Italia in Usa, del "grand tasting" di Vinitaly 2025

27 Marzo 2025



FILTRA PER ZONE ▾

HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA APPUNTAMENTI EVENTI SPORT ARTE LAVORO

27/03/2025 **TERRITORIO**

A Torino la degustazione dei migliori Ruché dell'anno – L'evento imperdibile per gli appassionati

CONDIVIDI

Torino celebra il Ruché: degustazione esclusiva del celebre vino del Monferrato

Il 31 marzo 2025, l'Hotel NH Collection Torino, situato in piazza Carlo Emanuele II, 15, ospiterà un evento imperdibile per gli amanti del vino: la presentazione in anteprima del Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2024. L'iniziativa è promossa dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, in collaborazione con GO WINE, e rappresenta un'occasione unica per scoprire questa eccellenza piemontese.

Due spazi per un'esperienza completa

L'evento sarà suddiviso in due aree principali:

Degustazione alla cieca: uno spazio riservato ai professionisti del settore, come giornalisti e operatori Ho.Re.Ca., per testare la nuova annata del Ruché senza influenze visive, permettendo una valutazione imparziale del vino.

Banchi d'assaggio: una seconda sala sarà dedicata agli stand delle cantine aderenti, dove i produttori presenteranno direttamente i loro vini al pubblico di appassionati.

Il programma dell'evento

15:00 – 18:00 → Sessione riservata a stampa e operatori Ho.Re.Ca. (partecipazione previa registrazione)

18:00 – 21:00 → Turno aperto agli enoappassionati, con degustazione libera al costo di €15,00 (evento già sold out).

Cantine partecipanti

Alla manifestazione prenderanno parte numerose aziende vitivinicole che producono il prestigioso Ruché di Castagnole Monferrato DOCG. Tra queste:

Az. Agr. Gatto Pierfrancesco

Az. Agr. La Miraja

TERRITORIO

A Torino arriva Alan Cumming- Il celebre attore vince il premio Stella della Mole

Az. Agr. Tommaso Bosco

Caldera Fabrizia

Cantina di Casorzo

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

Cantine Bava

Cantine Sant'Agata

Esse Erre Agricola

Ferraris Agricola

Goggiano

Montalbera

Poggio Ridente

Prediomagno

Tenuta Montemagno

Un abbinamento d'eccellenza

Ad accompagnare le degustazioni, sarà presente il Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP, che offrirà assaggi di questo celebre formaggio piemontese, perfetto per esaltare le caratteristiche del Ruché.

Come partecipare

Gli operatori del settore interessati a partecipare alla sessione pomeridiana devono compilare il modulo di registrazione. La conferma di partecipazione verrà inviata via email dall'indirizzo stampa.eventi@gowinet.it.

L'evento rappresenta un'opportunità esclusiva per immergersi nell'universo del Ruché di Castagnole Monferrato, un vino unico che continua a conquistare estimatori in tutto il mondo.

Per ulteriori Info clicca qui <https://www.gowinet.it/evento/anteprima-ruche-31-marzo-2025-torino/>

press,commtech.

the leading company in local digital advertising

anso

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ECONOMIA



Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice

Un debutto di carattere: purezza, tradizione e innovazione

di Comunicato Stampa - 26 Marzo 2025 - 15:17 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni
su

alta langa montalbera montalbera franco morando
 castagnole monferrato



Montalbera presenta con orgoglio la sua prima Alta Langa, un'espressione unica del terroir di Castiglione Tinella, terra natale del Capostipite di Famiglia Enrico Riccardo Morando. Questo straordinario spumante, Chardonnay in purezza millesimato, nasce da un concetto di riconduzione qualitativa sviluppato dall'Enologo Nino Falcone, che per l'occasione veste i panni di Chef de Cave, e da Franco Morando, Direttore Generale e anima dell'azienda. L'obiettivo è dare vita a un vino che rappresenti la naturale evoluzione dell'iconico Metodo Classico Pas Dosé 120+1, mantenendo intatta l'eleganza e l'identità della denominazione.

Con questa nuova creazione, Montalbera rafforza il proprio impegno nella valorizzazione delle sue radici e nell'innovazione enologica: "Celebriamo

ATmeteo

Previsioni

Asti



20°C

5°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ



Previsioni meteo alla piemontese:
il mese di marzo e la pelliccia
previsioni

Commenta

ATlettere

Tutte le lettere



Montabone rende omaggio a
Guglielmo Caccia con un
nuovo opuscolo

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 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 5 anni l'intensità espressiva e la profondità, dopo 10 anni l'integrità e la complessità che rendono unica la mia Alta Langa." chiosa Franco Morando.

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.

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Chardonnay in purezza, coltivate su suoli calcareo- argillosi ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., 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 colmatatura esclusivamente il vino della stessa cuvée, per esaltarne purezza e autenticità.

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Il perlage è fine, continuo e persistente, segno distintivo di una lunga maturazione sui lieviti. Il bouquet è elegante e complesso, con note di frutta candita, agrumi maturi e pan brioche, arricchite da sfumature minerali e floreali.

Al palato si distingue per freschezza, cremosità e avvolgenza, con un'acidità vivace che conferisce tensione e longevità. Il sorso è ampio e sapido, con un finale armonioso caratterizzato da eleganti richiami agrumati e minerali. Il naso rivela delicate note di crosta di pane e un lieve sentore di focaccia, seguite da intriganti sfumature minerali, con un accenno di polvere da sparo. 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.



"Sono caduta di fronte alla chiesa del Sacro Cuore: marciapiedi in condizioni disastrose"



Oggi è la Giornata internazionale della felicità



"Grazie all'assessore Luigi"

INVIA UNA LETTERA



Le 100 "Iconic Wineries d'Italia"

Prestigioso riconoscimento anche per la maison spumantistica Ferrari, per le aziende della famiglia Lunelli (Terroir Driven Wines) e per la Tenuta San Leonardo dei marchesi Guerrieri Gonzaga. Nuovo prestigioso riconoscimento della rivista Forbes per la casa spumantistica trentina Ferrari, per la Tenuta San Leonardo e per Villa Corniole. Quest'ultima azienda familiare di Verla di Giovo (Valle di Cembra) è stata inserita tra le cantine più iconiche d'Italia. La premiazione ha avuto quale palcoscenico l'Hotel Principe di Savoia di Milano nell'ambito di una giornata dedicata all'eccellenza del vino e al networking. Le aziende selezionate da Cristina Mercuri del Wine Club per la prestigiosa rivista Forbes Italia sono, confermando il ruolo centrale del Made in Italy nel panorama enologico internazionale. La mission: lo spumante Trentodoc e la valorizzazione del Müller Thurgau. Villa Corniole è stata premiata per la produzione di vini trentini di grande eleganza, con particolare attenzione agli spumanti metodo classico Trentodoc e al vitigno tipico della Val di Cembra: il Müller Thurgau. "Per noi è stato un grande onore e una grande emozione - ha commentato Maddalena Nardin, che insieme al marito Onorio Pellegrini e alle tre figlie Sara, Linda e Sabina conduce l'azienda - salire sul palco con i grandi nomi che hanno fatto la storia del mondo del vino italiano. Ancor più con una motivazione totalmente in linea con la nostra mission, frutto della passione, della dedizione e del duro lavoro di tutto il nostro team, che vuole valorizzare l'eleganza dei vini trentini e, in particolare, il potenziale del territorio della Valle di Cembra." La tenuta San Leonardo dei marchesi Guerrieri Gonzaga e la cantina di St. Michael-Eppan. Tra le aziende premiate figurano anche la maison spumantistica Ferrari di Ravina di Trento e le Tenute della famiglia Lunelli (Menzione Terroir Driven Wines). E, sempre per quanto riguarda il Trentino Alto Adige, la Tenuta San Leonardo dei marchesi Guerrieri Gonzaga e la Cantina di St. Michael-Eppan. Ecco le altre aziende "iconiche" d'Italia: Alberelli di Giodo, Allegrini, Animaetnea, Argiano, Argiolas, Banfi, Bellavista (Menzione Research & Development), Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Gaja, Joaquin (Menzione Niche Production), Petra, Pietradolce, Ripa della Volta (Menzione Contemporary Wines), Berlucchi, Borgogno, Ca' del Bosco (Menzione Pioneer Vision), Castello di Albola, Ceretto, Contadi Castaldi, Contratto, Famiglia Cotarella, Cristo di Campobello, Donnafugata, Lamole di Lamole, Le Macchiole, Lini910 (Menzione Quality Price Ratio), Lunae Bosoni, Lungarotti, Marchesi di Barolo, Marilisa Allegrini (Menzione Iconic Woman), Masciarelli, Masottina, Maugeri (Menzione Emerging Winery), Mazzei, Mesa, Montalbera, Sartori, Sella e Mosca, Tasca d'Almerita (Menzione Sustainability), Ornellaia, Tenuta San Guido, Tenuta Sette Ponti, Umani Ronchi, Velenosi, Villa Bucci. Premiati anche 25 sommelier "maestri del calice", manager e patron di ospitalità. Premiati anche in collaborazione con Passione Gourmet i 25 "Maestri del Calice", riconoscimento dedicato alle figure chiave dell'ospitalità italiana che guidano con maestria la selezione dei vini nei migliori ristoranti del BelPaese. Sono stati assegnati anche 5 premi speciali a mentori, emergenti e carriere da encomiare. Coordinato da Alberto Cauzzi, il progetto ha celebrato 25 professionisti tra sommelier, patron e restaurant manager che con competenza e sensibilità contribuiscono a elevare l'esperienza enogastronomica. Tra i professionisti premiati Valentina Bertini (Miglior Carriera Sommelier), Sebastien Ferrara, Beppe Palmieri (Sommelier Mentore), Giovanni Piezzo, Marco Reitano, Alberto Santini, Mitjia Sirk, Anna Coppola (Miglior Sommelier Emergente), Giampiero Cordero (Miglior Sommelier-Distributore), Daniela Franciosi (Carta dei Vini più originale nella proposta) e Alessandro Tomberli. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

newsfood.com

NUTRIMENTO & nutri-MENTE



AGROALIMENTAREURISMO

ATTUALITÀ

SHOP ONLINE

CONTATTI

[Home](#) » Ruché Montalbera: Il Principe Rosso del Monferrato – intervista a Franco Morando e Cino Tortorella (Video)

Ruché Montalbera: Il Principe Rosso del Monferrato – intervista a Franco Morando e Cino Tortorella (Video)



23 Marzo 2025 By Redazione

Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G. ulteriore riconoscimento alla gran qualità di questo rosso autoctono.

Seppure poco conosciuto, considerato una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi, il Ruché di Castagnole Monferrato si produce con le uve del vitigno omonimo. Questa particolare coltivazione ha origini incerte così come il Suo nome.

Cerca

CERCA


[Interviste Video](#)
[Fiere & Eventi](#)
[Gusturismo](#)
[News dalle Aziende](#)
[Ricette & Sapori](#)
[Vini & Cantina](#)
[Video Interviste](#)
[Fashion & Design](#)
[Energie Rinnovabili](#)
[Normativa Alimentare](#)
[Rubriche](#)
[International](#)

 PRIVACY E COOKIE POLICY
 COOKIE BANNER & CONSENSO

Newsfood.com, articolo pubblicato il: 12 Feb 2013

Rivisitato in ottica SEO il 23 marzo 2025

Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G. ulteriore riconoscimento alla gran qualità di questo rosso autoctono. Seppure poco conosciuto, considerato una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi, il Ruchè di Castagnole Monferrato si produce con le uve del vitigno omonimo. Questa particolare coltivazione ha origini incerte così come il Suo nome. La denominazione di origine controllata arriva solo nel 1987 per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti e confinanti tra loro. Questo è un piccolo territorio d' eccellenza in cui la sapienza dei vignaioli ha saputo creare una miscela fra la passione per la vite, il rapporto con il territorio e la ricerca d' innovazione enologica. Ciascuno dei sette paesi del Ruchè ha una qualche Sua magnificenza, forse un castello, una Chiesa, un borgo particolare, sicuramente svariati ristoranti raffinati e ottime cantine da cui "sgorga" il tanto amato autoctono. Il Ruchè di Castagnole Monferrato. Un tempo, per la gente, il Ruchè era il "vino della festa", un vino che si poneva come alternativa ad altri di consumo quotidiano e che con il tempo ha acquisito un "alone" leggendario. Il nettare in questione nell'immaginario collettivo è divenuto il vino che aveva accompagnato le milizie astigiane nelle crociate contribuendo alla vittoria dei Longobardi contro i Franchi nei pressi di Refrancore. Il fascino e il mistero di questo vino sono reali, le Sue origini sconosciute ai più, il Suo sapore così particolare ed unico lo distinguono nettamente da tutti gli altri classici vini piemontesi e lo rendono una vera perla della



[Gruppo Cremonini](#)

viticoltura di questa regione, descritto da più come "l'altra faccia del Piemonte".

Giuseppe Danielli

Direttore Newsfood.com

Condividi questo articolo: [Follow](#) [Share](#) [Tweet](#) [Save](#)

Mi piace:

Caricamento...



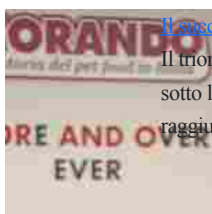
[Cino Tortorella, il Mago Zurli giornalista enogastronomo - Papà dello Zecchino d'Oro](#)

Ho conosciuto Cino Tortorella ad Alberobello; è da qui che è iniziata la nostra bella avventura in giro per l'Italia Un'avventura fantastica enogastronomica durata 6 anni, fino alla sua morte avvenuta il 23 marzo 2017 Quanto qui riportato in articoli...



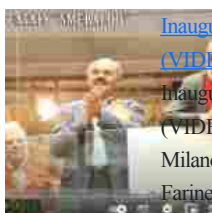
[Montalbera tra eredità e innovazione: 'Il Fondatore' Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021](#)

Montalbera, il più grande produttore di Ruchè, presenta con orgoglio il suo ultimo capolavoro: "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Un vino tributo all'eredità di Enrico Riccardo Morando, fondatore dell'azienda, ma anche un simbolo di innovazione e di continuità nella...



[Il successo del Gruppo Morando: fatturato record e crescita continua](#)

Il trionfo del Gruppo Morando: fatturato 2023 circa 220 milioni di euro Il Gruppo Morando, sotto la guida della terza generazione rappresentata da Franco e Laura Morando, ha raggiunto un notevole traguardo nel 2023 con un fatturato che si avvicina...



[Inaugurazione EATALY a Milano con Oscar Farinetti, Carlin Petrini, Cino Tortorella... \(VIDEO\)](#)

Inaugurazione EATALY a Milano con Oscar Farinetti, Carlin Petrini, Cino Tortorella... (VIDEO) 18 marzo 2014, Milano, inaugurazione di Eataly Smeraldo 18 marzo 2014, Milano, inaugurazione di Eataly Smeraldo Inaugurazione di EATALY a Milano con Oscar Farinetti, Carlin Petrini,...



[Assacord di Romano Levi by Tonino Verro e Cino Tortorella \(video\)](#)

Tonino Verro e Cino Tortorella raccontano Romano Levi La Contea di Neive, tempio del gusto di Tonino Verro, nelle Langhe. Intervista di Giuseppe Danielli del 10 dicembre 2012 Pubblicazione rivisitata in ottica SEO il 4 novembre 2023 Neive, 10...



MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 20 Marzo 2025 - Aggiornato alle 17:55


[ITALIA](#) [MONDO](#) [NON SOLO VINO](#) [NEWSLETTER](#) [LA CANTINA DI WINENEWS](#) [DICONO DI NOI](#) [WINENEWS TV](#)


ITALIA
RICONOSCIMENTI

HOME » ITALIA

Dalle 100 "Iconic Wineries" ai 25 "Maestri del Calice", Forbes premia l'eccellenza italiana del vino

Un evento a Milano per celebrare i migliori sommelier del Paese e le cantine che disegnano il futuro, tra sostenibilità ambientale e sociale

MILANO, 20 MARZO 2025, ORE 18:30



Forbes Italia valorizza e sostiene il comparto del vino (ph. Forbes)

Dalle cantine italiane più iconiche ed impegnate sul fronte di sostenibilità ambientale, sociale e brand reputation, con 10 menzioni speciali (da Bellavista a Ferrari Trento - Tenute Lunelli, da Joaquin a Ripa della Volta, da Ca' del Bosco a Lini910, da Marilisa Allegrini a Maugeri, da Montelvini a Tasca d'Almerita), passando per i sommelier e i restaurant manager che il mondo di invidia (come, tra gli altri, Valentina Bertini, Sebastien Ferrara, Beppe Palmieri, Giovanni Piezzo, Marco Reitano,



for a better wine world



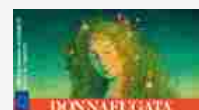
Vino, Champagne e distillati
per noi sono passione e lavoro
dal 1856.

Alberto Santini, Mitjia Sirk, Alessandro Tomberli ...), Forbes celebra l'eccellenza italiana del vino. Premiate, in un esclusivo evento a Milano, le 100 "Iconic Wineries", ovvero le aziende che disegnano il futuro dell'enologia made in Italy, ed i 25 "Maestri del Calice", le figure chiave dell'ospitalità italiana, che guidano con maestria la selezione dei vini nei migliori ristoranti del Paese.

Il progetto "Iconic Wineries", curato dalla wine educator Cristina Mercuri, ha riconosciuto 100 realtà d'eccellenza del panorama enologico italiano, con una menzione speciale a 10 categorie di aziende che stanno ridefinendo il mondo del vino. "Questi riconoscimenti vogliono sottolineare il lavoro straordinario di chi sta innovando e valorizzando il patrimonio vinicolo italiano", ha affermato **Cristina Mercuri**. Tra le aziende premiate ci sono, tra le altre, Alberelli di Giodo, Allegrini, Animaetnea, Argiano, Argiolas, Banfi, Bellavista (Menzione Research & Development), Ferrari Trento - Tenute Lunelli (Menzione Terroir Driven Wines), Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Gaja, Joaquin (Menzione Niche Production), Petra, Pietradolce, Ripa della Volta (Menzione Contemporary Wines), San Leonardo, Berlucchi, Borgogno, Ca' del Bosco (Menzione Pioneer Vision), Castello di Albola, Ceretto, Contadi Castaldi, Contratto, Famiglia Cotarella, Cristo di Campobello, Donnafugata, Lamole di Lamole, Le Macchiole, Lini910 (Menzione Quality Price Ratio), Lunae Bosoni, Lungarotti, Marchesi di Barolo, Marilisa Allegrini (Menzione Iconic Woman), Masciarelli, Masottina, Maugeri (Menzione Emerging Winery), Mazzei, Mesa, Montalbera, Sartori, Sella e Mosca, St. Michael-Eppan, Tasca d'Almerita (Menzione Sustainability), Ornellaia, Tenuta San Guido, Tenuta Sette Ponti, Umani Ronchi, Velenosi, Villa Bucci. Invece, i 25 "Maestri del Calice" è il riconoscimento (in collaborazione con Passione Gourmet) dedicato alle figure chiave dell'ospitalità italiana che guidano con maestria la selezione dei vini nei migliori ristoranti del Paese. Sono stati assegnati anche 5 premi speciali a mentori, emergenti e carriere da encomiare. Coordinato da Alberto Cauzzi, il progetto ha celebrato 25 professionisti tra sommelier, patron e restaurant manager che con competenza e sensibilità contribuiscono a elevare l'esperienza enogastronomica. **Tra i professionisti premiati Valentina Bertini (Miglior Carriera Sommelier), Sebastien Ferrara, Beppe Palmieri (Sommelier Mentore), Giovanni Piezzo, Marco Reitano, Alberto Santini, Mitjia Sirk, Anna Coppola (Miglior Sommelier Emergente), Giampiero Cordero (Miglior Sommelier-Distributore), Daniela Franciosi (Carta dei Vini più originale nella proposta) e Alessandro Tomberli.**

Alessandro Mauro Rossi, direttore Forbes Italia, ha parlato del mestiere del sommelier come un lavoro di continua ricerca "non si tratta solo di assaggiare un vino, ma di incontrare un produttore, conoscere la sua terra e poi raccontarla. Confrontarsi con i gusti delle persone è la cosa più complessa del mondo e voi siete i maestri delle parole e degli incontri". Si è parlato anche dell'importanza della formazione per il futuro dell'accoglienza con **Marta Cotarella, direttrice dell'Accademia di Alta Formazione di Sala e Accoglienza Intrecci**, secondo cui "oggi sono pochi i giovani pronti a dedicarsi a questo percorso, ma sono davvero motivati coloro che lo intraprendono. Per questo ci impegniamo a dare il massimo insegnando il valore dell'accoglienza".

Copyright © 2000/2025



SAGNA
 IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

CHAMPAGNE, VINI E DISTILLATI DI ECCELLENZA

SAGNA
 IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

 WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE
 TREND SPIRITS INTERNATIONAL 🔍


Homepage » Collection » Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice

COLLECTION

Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice

DI ROBERTA RANCATI 18 MARZO 2025


 vinitaly AND THE CITY
 VERONA IN WINE | L'EMOZIONE DI VINITALY
 NEL CUORE DI VERONA

Montalbera svela con orgoglio la sua prima Alta Langa, una **raffinata espressione del terroir** di Castiglione Tinella, terra d'origine del fondatore Enrico Riccardo Morando. Questo eccellente spumante, un millesimato di

Chardonnay in purezza, nasce da un innovativo approccio alla qualità, ideato dall'enologo Nino Falcone nel ruolo di Chef de Cave, in collaborazione con Franco Morando, Direttore Generale e cuore pulsante dell'azienda.

L'obiettivo è creare un vino che rappresenti l'evoluzione naturale dell'iconico Metodo Classico Pas Dosé 120+1, preservando intatte l'eleganza e l'identità della denominazione.

Con questa nuova creazione, Montalbera 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 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 5 anni l'intensità espressiva e la profondità, dopo 10 anni l'integrità e la complessità che rendono unica la mia Alta Langa.” commenta Franco Morando.

Marilisa Allegrini guarda oltre Villa Della Torre: arriva la linea di vini veronesi Peaks & Valleys

CONTINUA A LEGGERE »





“In prima linea per un consumo sereno”: Vinarius traccia lo stato dell’arte delle enoteche italiane

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



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.

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Chardonnay in purezza, coltivate su suoli calcareo- argillosi ad un’altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., 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, per esaltarne purezza e autenticità.

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Il perlage è fine, continuo e persistente, segno distintivo di una lunga maturazione sui lieviti. Il bouquet è elegante e complesso, con note di frutta candita, agrumi maturi e pan brioche, arricchite da sfumature minerali e floreali. Al palato si distingue per freschezza, cremosità e avvolgenza, con un’acidità vivace che conferisce tensione e longevità. Il sorso è ampio e sapido, con un finale armonioso caratterizzato da eleganti richiami agrumati e minerali. Il naso rivela delicate note di crosta di pane e un lieve sentore di focaccia, seguite da intriganti sfumature minerali, con un accenno di polvere da sparo. In bocca si impone per la sua complessità e grande bevibilità, tipica degli spumanti d’altura.



Cantina Kaltern: la nuova edizione kunst.stück è una Schiava a regola d’arte

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**.

*Montalbera lancia Il Fondatore Ruchè di Castagnole
Monferrato Docg Riserva, omaggio a Enrico Riccardo Morando*

• x ■



CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE
LA PIEVE



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

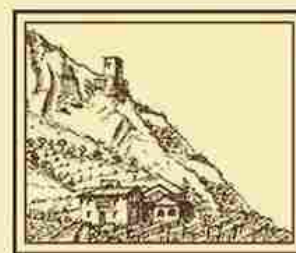
CONTINUA A LEGGERE »

sarzi
amade

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1968



**I racconti di
TOP CHAMPAGNE**



Kellerei
Cantina Terlan



**Distillati • Liquori • Amari
LE NOVITÀ**

Ultime news



STORY
Tenuta di Bibbiani:
ottenuta omologazione
per i cloni VdC2 e VdM1

18 MARZO 2025



TRADE
Vallepicciola:
collaborazione con la
Edoardo Freddi
International per
l'espansione sui mercati
esteri

18 MARZO 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Primo Piano

ProWein 2025: Italia n. 1 in fiera, al centro del fondamentale mercato di Germania

Arriva in un momento delicato, in cui la guerra commerciale e dei dazi tra Usa e Unione Europea sta prendendo corpo, e che mette ancora più al centro il fondamentale mercato continentale del vino, la ProWein 2025 a Düsseldorf. Dove l'Italia è il Paese con più espositori in assoluto, alla fiera tedesca: da Albino Armani ad Allegrini Wines, da Altesino, Borgo Scopeto e Caparzo ad Angelini Wines & Estates, da Argea ad Argentiera, da Caprai ad Astoria, da Poliziano a Farina, da Umani Ronchi a Planeta, da Baglio di Pianetto a Barone Pizzini, da Basilica Cafaggio a Bisol, da Bottega a Cadis 1898, da La Vis a Valpolicella Negrar, da Ceci a Settesoli, da Torrevento a Carpineto, da Morando a Zonin1821, da Casanova di Neri a Citra, da Cusumano a Dei, da Donnafugata a Cecchi, da Fantini a Ferrari, da Feudi di San Gregorio a Fontanafredda e Fontodi, da Gruppo Italiano Vini a San Michele Appiano, da Kettmeir a Tramin, da Le Monde a Leonardo da Vinci, da Tenute del Leone Alato a Librandi, da Livio Felluga a Lungarotti, da Frescobaldi a Mazzei, da Marilisa Allegrini a Masciarelli, da Masi a Masottina, da Medici Ermete a Michele Chiarlo, da Monchiero Carbone a Nonino, da Ornellaia a Paladin, da Pasqua a Piccini, da Rocca delle Macie a Ruggeri, da Schenk a Serena Wines, da Bellavista a Tedeschi, da Montalbera a Speri, da Tenuta Casenuove a Tenuta di Artimino, da Tinazzi a Tolaini, da Val d'Oca a Varvaglione, da Velenosi a Venica, da Vignaioli del Morellino di Scansano a Villa Sandi, da Zenato a Zorzettig, sono solo alcune delle tantissime aziende, che, da sole o nelle collettive, da quelle dell'Ice ai raggruppamenti di imprese come Iswa - Italian Signature Wine Academy e Italia del Vino Consorzio, da quelle gestite da gruppi come Area 39 a Fieramente, a quelle di tanti Consorzi di territori importanti del vino italiano, da quello del Brunello di Montalcino a quello del Vino Nobile di Montepulciano, dal Prosecco Doc alla Valpolicella, dalla Franciacorta al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg, da quello Delle Venezie a quello dei Vini d'Abruzzo, dal Soave all'Asolo, dal Chianti al Custoza, dal Chianti Classico all'Alto Adige, dal Friuli Venezia Giulia a Piemonte Land, dall'Istituto Marchigiano Vini ad Assovini Sicilia ed alla Regione Calabria (i commenti dei loro vertici sull'importanza del mercato tedesco).

Approfondimento su WineNews.it



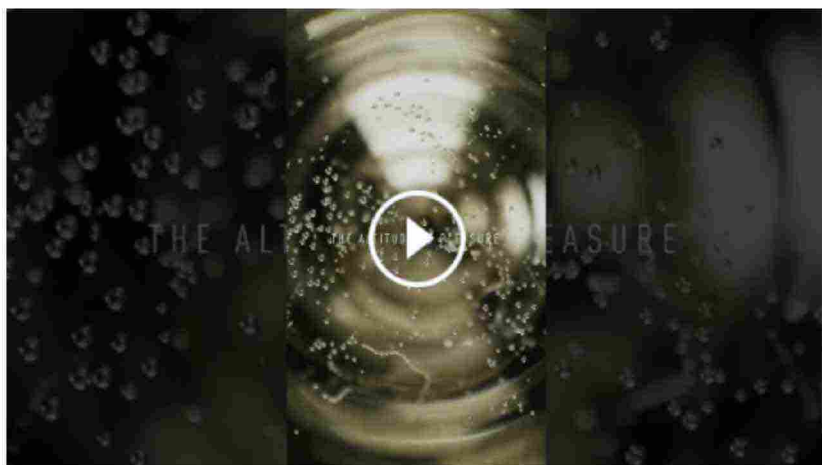
SpecialeltaliadelGusto



mercoledì 12 marzo 2025

Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice.

Un debutto di carattere: purezza, tradizione e innovazione.



DA OGGI NEL MONDO

Montalbera presenta con orgoglio la sua **prima Alta Langa**, un'espressione unica del *terroir* di **Castiglione Tinella**, terra natale del Capostipite di Famiglia **Enrico Riccardo Morando**.

Questo straordinario spumante, Chardonnay in purezza millesimato in versione Limited Edition, nasce da un concetto di riconduzione qualitativa sviluppato dall'**Enologo Nino Falcone**, che per l'occasione veste i panni di **Chef de Cave**, e da **Franco Morando**, Direttore Generale e anima dell'azienda. L'obiettivo è dare vita a un vino che rappresenti la naturale evoluzione dell'iconico Metodo Classico Pas Dosé 120+1, mantenendo intatta l'eleganza e l'identità della denominazione.

Archivio blog

▼ 2025 (372)

▼ marzo (98)

Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards 2025

Sabato 22 marzo 2025, ore 18 Col ferro e col f...

Horeca Expoforum 2025 debutta al Lingotto Fiere di...

g. olmo stuppia KATASTERISMÓS

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P..."

ALBINO ARMANI - NEL VINO DAL 1607 TORNA A PROWEIN ...

DAZI: BOTTEGA (PROSECCO), 'SE EUROPA REAGISCE CON ...

Alle OGR Torino inaugura Macchine del Tempo. I...

Giovedì 1 maggio (ore 11-19) un nuovo evento nel ...

Carlotta Vagnoli UNA STANZA TUTTA PER NOI

ZÜRICH TOURISM SCEGLIE ALESSIA RIZZETTO PR & COMMU...

UMBRIA TOP A PROWEIN 2025

MILANO DESIGN WEEK 2025 L'Associazione DcomeDe...

VINI SENZA ALCOL, COSÌ SI EVOLVE L'ARTE ENOLOGICA

"PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE, PROSPETTIVE PER I...

Il Museo Bagatti Valsecchi produce e presenta Co...

Lella Costa SE NON POSSO BALLARE... NON È LA MIA RIV...

Milano Design Week 2025 FRAGILE

Con questa nuova creazione, Montalbera 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 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 5 anni l'intensità espressiva e la profondità, dopo 10 anni l'integrità e la complessità che rendono unica la mia Alta Langa." chiosa Franco Morando.

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. Ottenuto dalla pressatura soffice di uve **Chardonnay in purezza**, coltivate su suoli calcareo-argillosi ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., 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 colmataura esclusivamente il vino della stessa cuvée, per esaltarne purezza e autenticità. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è fine, continuo e persistente, segno distintivo di una lunga maturazione sui lieviti. Il bouquet è elegante e complesso, con note di frutta candita, agrumi maturi e pan brioche, arricchite da sfumature minerali e floreali. Al palato si distingue per freschezza, cremosità e avvolgenza, con un'acidità vivace che conferisce tensione e longevità. Il sorso è ampio e sapido, con un finale armonioso caratterizzato da eleganti richiami agrumati e minerali. Il naso rivela delicate note di crosta di pane e un lieve sentore di focaccia, seguite da intriganti sfumature minerali, con un accenno di polvere da sparo. 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 Blanc Pas Dosé, questo spumante rappresenta un perfetto equilibrio tra classicità e ricerca, testimoniando la dedizione costante dell'azienda verso l'eccellenza firmata Montalbera.

...come sempre Franco

Publicato da **andrea de franceschi** alle 09:27



Nessun commento:

Posta un commento

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

ACCEDI CON GOOGLE

presenta la most...

DALLA TERRADEI FORTI ALL'ESTREMO ORIENTE: L'ENANTIO...

Aurelio Amendola MIA Photo Fair BNP Paribas da...

PAUSA ARRIVA A TORTONA E VA A CANESTRO

Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellen...

VINI ALTO ADIGE: TUTTO PRONTO PER PROWEIN Sara...

Festa del papà Il Pignolo Myò di Annalisa Zorretti...

FLORES GUEST SERIES - martedì 18 marzo 2025 Terzo...

17-25 MARZO 2025 Via Eustachi - Pta Venezia (MI) D...

IL VINO, DAL VIGNETO AL CALICE 30 e 31 marzo 2025...

ProWein 2025: il vino siciliano vince le sfide glo...

Colomba salata alla Norma La nuova creazione firm...

"SE È BUONO SICURAMENTE FA MALE": ORIGINE SFATA IL...

Grande successo per "mareMMA, la Natura del vino"

UNO IN DUE UN VIAGGIO NELL'APERITIVO MILANESE TRA...

1700 PROFESSIONISTI ACCREDITATI, 82 PRODUTTORI, 20...

VIAGGIARE NEL MONDO DEL VINO STANDO A CASA PROPRIA...

Fortuna Singapore entra nella classifica di 50 Top...

FORMAGGIO IN VILLA 2025 13ª edizione Tra le mu...

Fondazione Babele. Wonderful World Presentazione ...

VINO IN ALTO ADIGE Storia e presente di un territo...

A Chales Ray, il Sigillo delle Arti 2025 e il tito...

Il Barolo e il Derthona vanno in