

## Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
45	La Stampa - Ed. Asti	22/06/2023	<i>Delegazione da Bazhing per nuovi investimenti</i>	2
92/94	Gente	17/06/2023	<i>Carciofi, ravioli e baba' per un omaggio alla tradizione (F.Gironi)</i>	3
	Passionegourmet.it	16/06/2023	<i>Il Ruche' e Montalbera</i>	6
	Comunicati-stampa.net	12/06/2023	<i>Montalbera trionfa con il suo Calyposos Rose' 2022 al Concorso Rosa Rosati Rose' 2023</i>	8
	FOODAY.IT	12/06/2023	<i>Montalbera trionfa con il suo Calyposos Rose' 2022 al Concorso Rosa Rosati Rose' 2023</i>	11
	Vinonews24.it	11/06/2023	<i>Montalbera, non solo ruche' tra Monferrato e Langa</i>	14
	247.libero.it	05/06/2023	<i>Lifestyle Food &amp; Drink Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato Montalbera, un viaggi</i>	19
	Esquire.com/it	05/06/2023	<i>Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato 05/06/2023</i>	20
	Msn.com/it	05/06/2023	<i>Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato</i>	22
54/57	Civiltà' del Bere	01/06/2023	<i>Simply the best, in alto i calici piu' premiati d'Italia</i>	23



VISITE IN AZIENDA E INCONTRO IN COMUNE

## Delegazione da Bazhong per nuovi investimenti

Proseguono i rapporti diplomatici e commerciali tra Asti e la Cina. Da ieri è in città una delegazione politica ed economica della metropoli di Bazhong, nel Nord dello Sichuan, con cui verrà sottoscritto un protocollo d'intenti. La giornata inizierà con la visita nelle cantine **Montalbera** e Bosca, e nel Pastificio Rey di San Damiano, tre realtà con forte vocazione al mercato estero. Alle 14, in Comune, si aprirà il Forum per la cooperazione industriale e gli investimenti tra Asti e Bazhong. Promotore dell'incontro è Wang Xin, direttore generale dell'Agenzia che promuove in Italia e in Svizzera gli investimenti del Sichuan, patria di Deng Xiaoping e terza provincia più popolosa della Cina con 90 milioni di abitanti. «Asti è la terza e ultima tappa della delegazione in Italia, dopo Roma e Milano - spiega il

sindaco Rasero - siamo onorati di inserire una realtà industriale ed economica così importante nell'albo delle amicizie coltivate in questi anni e implementate negli ultimi mesi». I programmi di investimento del Comune di Bazhong, saranno illustrati dal sindaco Gao Pengling e dai direttori generali dei Dipartimenti Promozione e Finanza.

Interverranno i vertici dell'Unione Industriale di Asti e delle associazioni di categoria coinvolte dalla Camera di Commercio. Intanto il Comune ha ricevuto l'invito a far parte della World Tourism Cities Federation, organizzazione per la promozione degli scambi turistici, con base a Pechino: partecipano 83 Paesi e 159 località. Portabandiere italiane sono state Roma, Firenze, Milano, Torino. **ROB.FAV.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



**GENTE** **Cucina** UN MENU STELLATO CON I SAPORI DELL'ITALIA

# CARCIOFI, RAVIOLI E BABÀ PER UN OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

DA NAPOLI ALLE SPONDE DEL LAGO DI COMO, PASSANDO PER LONDRA E GLI STATI UNITI. RAFFAELE LENZI PROPONE UNA VISIONE MODERNA DEI GRANDI CLASSICI. «PERCHÉ NON BISOGNA MAI RINUNCIARE ALLE ORIGINI»

di Francesco Gironi

**R**accontando di sé e di come sia arrivato in un solo anno a conquistare l'ambita stella Michelin con il suo ristorante all'interno del lussuoso hotel Il Sereino a Torno, sul Lago di Como, Raffaele Lenzi tiene a ricordare come lui arrivi da un mondo lontano mille miglia dalla cucina: «I miei genitori non avevano un ristorante, non vedevo mia madre ai fornelli né c'era la nonna a rivelarmi i segreti dei suoi piatti». Napolitano di nascita, coltivava il sogno del calcio come molti ragazzi degli anni Ottanta, «ma quando si trattò di scegliere una scuola, i miei pensarono all'istituto alberghiero dove, se non altro, avrei imparato un mestiere».

Dalla scuola, il giovane Raffaele vola prima a Londra e poi negli States. Quindi di nuovo in Italia con Bruno Barbieri, fino a curare l'apertura dell'Armani Hotel a Milano. Nel 2016 approda sul Lago di Como, dove guadagna subito la stella.

La sua vuole essere una cucina semplice, con un'attenzione diversa alle materie prime. «Uso poco sale, preferisco lo zucchero di canna perché meno dolce rispetto a quello di barbabietola, e per le farine prediligo le meno raffinate che danno più sapore». E se volessimo metterci ai fornelli? «L'importante è provare, assaggiare quello che si prepara e studiare: può bastare anche soltanto un buon tutorial da seguire in Internet».

**UN "DOLCE" INIZIO A SOLI 14 ANNI**  
Raffaele Lenzi, 39 anni, ha esordito in cucina quando aveva 14 anni aiutando lo zio in pasticceria. Poi è stata la volta della scuola alberghiera e delle esperienze nei migliori ristoranti di Londra e degli Stati Uniti d'America.





## CARCIOFO ALLA ROMANA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 carciofi \* uno spicchio d'aglio \* olio extravergine d'oliva \* sale \* pepe \* brodo vegetale \* vino bianco. **Per la crema di carciofi:** olio extravergine d'oliva \* 1/2 scalogno \* una patata di medie dimensioni \* brodo vegetale. **Per la salsa alla menta:** 200 g di foglie di menta fresca precedentemente lavate \* 100 g di brodo vegetale \* 50 g patate di bollite e sbucciate \* 30 g di olio extravergine d'oliva. **Per la fonduta di pecorino:** 200 g di pecorino di Pienza grattugiato \* 150 g di latte intero \* 150 g panna fresca. **Per la cialda di pecorino:** 100 g di pecorino di Pienza grattugiato

### PREPARAZIONE

Pulire accuratamente il carciofo iniziando dalle foglie esterne più coriacee e proseguire con il cuore, togliendo in modo preciso la peluria interna. Tagliare i gambi e metterli da parte. In una casseruola abbastanza ampia, versare un filo d'olio extravergine d'oliva e fare soffriggere lo spicchio d'aglio per qualche minuto. Rimuoverlo. Aggiungere i carciofi, sfumare con il vino bianco e regolare di sale. Coprire la casseruola con un coperchio e lasciare cuocere per circa

15-20 minuti, fino a che i carciofi non sono morbidi. Quindi aggiungere del brodo vegetale.

### CREMA DI CARCIOFI

Pelare i gambi, ricavandone solo il cuore più tenero da tagliare finemente. Tritare finemente anche lo scalogno e la patata precedentemente pelata. In una casseruola, mettere a rosolare lo scalogno, i gambi di carciofo e la patata con un filo d'olio extravergine d'oliva. Coprire con brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco medio fino a che gli ingredienti non raggiungono una consistenza quasi fondente. Frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia, regolando eventualmente di sale.

### SALSA ALLA MENTA

Unire tutti gli ingredienti in un frullatore. Frullare fino a ricavare una salsa dalla consistenza densa.

### FONDUTA DI PECORINO

Unire in un pentolino il latte e la panna, portandoli a ebollizione. Togliere dal fuoco. Aggiungere il pecorino. Frullare il composto con un minipimer così da eliminare ogni grumo.

## I VINI SCELTI DA GENTE

**IL ROSSO DELL'ALTO ADIGE**  
Anrar di Cantina Andriano (1)  
è un Pinot Nero dalla complessa struttura fruttata (38,20 €).

**INTENSO E PERSISTENTE**  
Calypsos di Montalbera (2)  
è un bianco piemontese ottenuto da uve Viognier (10,50 €).

**VIN SANTO DEL CHIANTI**  
Castello di Brolio di Ricasoli (3)  
è un Vin Santo del Chianti Classico di uve Malvasia, Trebbiano e Sangiovese (46 €).



### CIALDA DI PECORINO

Spolverare in modo omogeneo il pecorino grattugiato su un foglio di carta da forno. Fare cuocere in forno a microonde per un minuto circa, fino a quando fonde. Mentre il formaggio è ancora caldo, tagliare con il coppapasta rotondo le cialde, tenendo come misura di riferimento le dimensioni del carciofo.

### FINITURA

Alla base del piatto, disporre la fonduta di pecorino. Adagiare sopra il carciofo alla romana, scolato del brodo, farcito con la sua crema e successivamente glassato con la salsa alla menta e la cialda di pecorino appoggiata sopra. Quindi guarnire il piatto con qualche fogliolina di menta fresca.

### IL CONSIGLIO IN PIÙ

I carciofi puliti tendono a ossidarsi diventando scuri. Per ovviare all'inconveniente si è soliti metterli in acqua e limone. Meglio usare i gambi di prezzemolo che non alterano il sapore del carciofo: non siate parchi.

## Cucina FINALE SORPRENDENTE CON UN RAFFINATO DESSERT



### RAVIOLI CON BACCALÀ, ASPARAGI E MENTA

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**Per la pasta all'uovo:** 350 g di farina tipo 1 \* 125 g di semola rimacinata \* 250 g di tuorlo pastorizzato \* 20 g di acqua.  
**Per la farcia:** 250 g di lombo di merluzzo \* 60 g di patate già pulite \* 150 g di latte intero \* uno scalogno \* scorza di limone.  
**Per la crema di asparagi:** 300 g di asparagi verdi \* uno scalogno \* 2 litri di brodo vegetale \* olio extravergine di oliva \* foglie di menta fresca

**PREPARAZIONE DELLA FARCIA** Sbollentare la patata. Tagliare lo scalogno a julienne e metterlo a stufare a fuoco dolce in una casseruola; aggiungere la patata precedentemente sbollentata. Tostare il merluzzo in una padella antiaderente per circa 15 minuti. Aggiungerlo, assieme al latte, allo scalogno e alle patate. Regolare di sale. Fare cuocere circa un'ora e poi frullare. Se necessario, aggiungere sale e scorza di limone grattugiata.

**PASTA ALL'UOVO** Impastare tutti gli ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero. Stendere la pasta in sfoglie sottili, quindi - con l'aiuto di una sac à poche - lasciare il ripieno sulla sfoglia e chiuderla facendo uscire l'aria dall'interno.

**CREMA DI ASPARAGI** Sciacquare gli asparagi e tagliarli a rondelle, tenendo da parte le punte. Tagliare lo scalogno a julienne e metterlo a rosolare in una casseruola. Aggiungere le rondelle di asparagi, coprire con del brodo vegetale e salare. Cuocere per 10-15 minuti. Fare asciugare il brodo in eccesso. Frullare fino a ottenere una crema dalla consistenza liscia e vellutata. Tagliare le punte degli asparagi in quattro spicchi e rosolarle velocemente in padella con un filo d'olio e del sale.

**COTTURA** Cuocere i pin in abbondante acqua salata. Scolarli. Mantecarli con un filo d'olio e delle foglie di menta tagliate a julienne. Impiattare, adagiando i pin sulla crema di asparagi. Completare con le punte di asparagi.

### BABÀ CON BAGNA ALLO STREGA

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**Per il babà:** 250 g di farina di tipo 1 360 W \* 25 g di zucchero di canna bianco \* 5 g di miele di tiglio \* 8 g di lievito di birra \* 250 g di uova intere \* 5 g di sale \* 100 g di burro \* mezza bacca di vaniglia \* scorza di un'arancia.  
**Per la bagna:** 500 g di acqua \* 100 g zucchero di canna bianco \* 125 g di liquore Strega

#### PREPARAZIONE

In una planetaria, unire la farina, lo zucchero, il miele e metà delle uova. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il lievito, 75 g di uova e a seguire, continuando a impastare, il sale e le restanti uova. A parte, unire il burro, la vaniglia e la scorza di arancia grattugiata. Sempre continuando a impastare il primo composto, incorporare questo secondo appena ottenuto, gradatamente. Dividere il composto in forme da 55-60 g metterle negli stampi precedentemente imbrattati (potete utilizzare dello spray reperibile in molti supermercati). Lasciare lievitare per 30 minuti circa. Cuocere in forno statico a 190°C per nove minuti circa. Una volta che i babà sono cotti, lasciarli asciugare all'aria aperta per tutta la notte senza coprirli.

**PER LA BAGNA** Unire l'acqua e lo zucchero in una casseruola. Portare il tutto a 50-60°C per far sciogliere lo zucchero. Fare raffreddare fino al raggiungimento della temperatura di 30°C. Aggiungere il liquore Strega. Poi mettere a bagno i babà per qualche minuto, mentre la bagna è ancora tiepida. Quindi strizzarli delicatamente per eliminare l'eccesso di bagna.

**COMPOSIZIONE** Mettere i babà in un piatto e decorarli eventualmente con una piccola foglia di menta.



#### PROFUMATO COME UN BEL BOUQUET

Il babà è generalmente imbevuto di rum, ma quello aromatizzato allo Strega è una valida alternativa. Infatti questo liquore a base di erbe - ne conta circa 70 - spicca per la menta e per il finocchio. Mentre lo zafferano gli dà colore e una nota molto elegante.



## PASSIONEGOURMET

CHI SIAMO

RECENSIONI

VINO

RUBRICHE

GLOSSARIO

NEWS



ULTIME NEWS: SAGNA E LE "NUOVE" BOLLE DELLA LOIRA



## IL RUCHÈ E MONTALBERA

16-06-2023

DI LUCA TURNER

## LA SFIDA DELLA FAMIGLIA MORANDO

Il coraggio di imprendere e di continuare ad investire sempre alla ricerca del voler fare bene. Una ricerca verso il bello ed il buono a cui si tiene. E qui è ben palese e manifesto che nulla è lasciato al caso e assume ancor di più valore perché si gioca su un terreno non facile che però se ben interpretato dà spazio a frutti ricchi e succulenti. Lavorare il **Ruchè** – [Rukè] accento grave con pronuncia non franciosa – non è da tutti, in purezza, poi, non ne parliamo e, invece, questo vitigno, che è nel tempo stato messo a coté nella terra del **Barbera** e del **Grignolino**, grazie alla **famiglia Morando** – e alla loro **Società Agricola Montalbera** – esce a nuova vita e brilla di luce propria.

SEGUICI SU



GLI AUTORI GOURMET



**CLAUDIO  
PERSICHELLA**



**ANTONIO  
CURRO**



**CIRO  
FONTANESI**



**LUKAS  
GERGES**



**MATTEO  
BERNARDI**



**DAVIDE  
SCAPIN GIORDANI**  
AUTORE RISTORANTI



**GIANPIETRO  
MIOLATO**



**MANUELE  
PIROVANO**



**DAVIDE  
BERTELLINI**  
DIREZIONE



**LEILA  
SALIMBENE**  
AUTORE RISTORANTI

## PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori!  
Quello di cui vi parleremo sarà  
l'emotività e la verità che rimarrà  
sulla tavola prima che ci portino  
via le briciole. Sarà la persistenza  
dell'ultima goccia di vino prima  
che la bottiglia sia vuota. Ciò che  
leggerete sarà il frutto maturato  
dalla pianta della passione che  
questi giovani hanno coltivato per  
anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

## PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We  
will tell you about the  
emotionality and truth that will  
be left on the table before the last  
crumbs will be swept away... The  
persistence of the last drop of  
wine, before the bottle is empty.  
You will read about the ripe fruit  
of the passion plant that these  
young people have been growing  
over the years." President, 20 July  
2009

Per informazioni, contatti,  
richieste di aiuto per la ricerca di  
un ristorante, di un vino, di un  
luogo gourmet o altro scrivetecei.  
Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail [info@passionegourmet.it](mailto:info@passionegourmet.it)





**fooday**  
food & beverage today



# Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rosè 2022 al Concorso Rosa Rosati Rosè 2023

*Calypsos Rosè 2022 ha percepito "il premio ROSA D'ORO" da parte del concorso Enologico Nazionale Rosa Rosati Rosè 2023, redatto dal giornalista e degustatore internazionale Renato Rovetta.*

📅 12/06/2023    ➔ Categoria: **Vino**





# CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato



Photo credits: fonte ufficio stampa Morandocorporate

Parla **Franco Morando**, Wine Producer **Montalbera**:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

*“Grande soddisfazione dopo anni di studio, ricerca, innovazione sul Calypsos Rosè.*

*Il nostro Benchmark comunemente è sempre stato quello dei Cote de Provence francesi sia come colore come aromaticità e come equilibrio. Il nostro terroir di forte diversità rispetto a quello dei nostri cugini francesi, poche speranze ci lasciavan.*

*Insistenza caparbia, tecnica enologica e agronomica, han fatto sì di creare un piccolo sogno in bottiglia di sublime eleganza e di ricordo illibato.*

*Grazie al nostro enologo Nino Falcone per aver seguito e studiato insieme a me un Rosè di cotanta eleganza e ricordo visivo e gustativo francese.”*

### Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **concorso, Internazionale, Nazionale**

### Condividi



### Ti piace?



#### PRECEDENTE

Fonzone brinda allo scudetto del Napoli con il Greco di Tufo



#### SEGUENTE

Sac a poche: l'alleato creativo della pasticceria (e non solo)

### Potrebbe interessarti anche...





# Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rosè 2022 al Concorso Rosa Rosati Rosè 2023

*Calypsos Rosè 2022 ha percepito "il premio ROSA D'ORO" da parte del concorso Enologico Nazionale Rosa Rosati Rosè 2023, redatto dal giornalista e degustatore internazionale Renato Rovetta.*

📅 12/06/2023   ➔ Categoria: **Vino**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

# CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato



Photo credits: fonte ufficio stampa Morandocorporate

Parla **Franco Morando**, Wine Producer **Montalbera**:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

"Grande soddisfazione dopo anni di studio, ricerca, innovazione sul Calypsos Rosè.

Il nostro Benchmark comunemente è sempre stato quello dei Cote de Provence francesi sia come colore come aromaticità e come equilibrio. Il nostro terrorir di forte diversità rispetto a quello dei nostri cugini francesi, poche speranze ci lasciavan.

Insistenza caparbietà, tecnica enologica e agronomia, han fatto sì di creare un piccolo sogno in bottiglia di sublime eleganza e di ricordo illibato.

Grazie al nostro enologo Nino Falcone per aver seguito e studiato insieme a me un Rosè di cotanta eleganza e ricordo visivo e gustativo francese."

### Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **concorso, Internazionale, Nazionale**

### Condividi



### Ti piace?



#### PRECEDENTE

Fonzone brinda allo scudetto del Napoli con il Greco di Tufo



#### SEGUENTE

Sac a poche: l'alleato creativo della pasticceria (e non solo)

### Potrebbe interessarti anche...



## Montalbera, non solo ruchè tra Monferrato e Langa

di Antonio Cimmino 11 Giugno 2023

Un sorso nuovo del Monferrato (e non solo ruchè) con la degustazione delle nuove annate di

**Montalbera**, la tenuta della famiglia Morando nei due territori principe del Piemonte.

Grignolino, barbera e innanzitutto **ruchè** sono i vitigni del cuore di **Franco Morando** dell'azienda vitivinicola **Montalbera**, terza generazione di una famiglia che agli inizi degli anni ottanta al comparto del pet food ha affiancato quello del vino, investendo, e continuando a farlo, tra Monferrato e Langa.

Si deve anche alla famiglia Morando il rilancio sia della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il "progetto Anfora" sia della Barbera d'Asti Docg grazie anche ad una barriera (in parte sperimentale) plasmata in collaborazione con maestri bottai di chiara fama e col tempo indirizzata all'uso di soli legni di origine francese.

**L'INDISSOLUBILE LEGAME TRA MONTALBERA E RUCHÈ**

Tuttavia, il nome di **Montalbera** è legato principalmente e indissolubilmente al ruchè e alla sua storia, non solo perché produce oltre il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato Docg** presente sul mercato, grazie ai 65 ettari dedicati al vitigno, ma soprattutto perché **Montalbera** è l'azienda che ha sempre creduto nel potenziale e nell'unicità di questo antico vitigno dalle origini incerte e dal sapore inconfondibile.

L'idea di Morando è quella di utilizzare la scienza per scoprire proprio l'essenza del ruchè, un vitigno che in passato spesso si mescolava ad altre varietà, rendendo difficile la sua individuazione. Ma la passione per il vino e la voglia di fare sempre meglio hanno spinto la sua azienda a investire in una ricerca ambiziosa con



**BIKE & WINE  
MARCHE**

PROGETTO SOSTENUTO DA



**FOODBRANDMARCHE**



LA STAMPA ESTERA

Leaps & Bounds cambia etichette  
per aiutare gli...

CONSORZI

l'obiettivo di tracciare la patente genetica del ruchè.



I risultati hanno rivelato che il ruchè possiede un assetto genetico caratteristico e distintivo rispetto alle altre varietà presenti in zona. Le stesse analisi hanno fatto in modo di riuscire a distinguere i mosti e i vini derivanti esclusivamente da uve ruchè da quelli vinificati insieme ad altri vitigni, come barbera, brachetto e grignolino, collocandolo tra quei varietali autoctoni che meglio rappresenta il proprio territorio di origine.

#### LA TENUTA E I SUOI TERRITORI

**Montalbera** è costituita da due cantine. Quella situata a Castagnole Monferrato, in provincia di Asti, funge da centro per la vinificazione e l'affinamento dei vini. I vigneti sono a corpo circolare e si estendono su una superficie di ben 110 ettari. Inoltre, altri 35 ettari sono dedicati alla coltivazione della pregiata nocciola Tonda Gentile. Le viti presenti in quest'areale variano in età dai 7 ai 30 anni ed il sistema di allevamento adottato è il guyot basso. Tutte le operazioni in vigna sono svolte manualmente, a testimonianza dell'attenzione particolare alla cura e salubrità delle uve. Per quanto riguarda il ruchè, le vigne si estendono fino a un'altitudine di 320 metri, offrendo condizioni climatiche uniche rispetto alle zone più tradizionali.



Il Trento Doc vale 180 milioni di euro...

SPIRITS

World Gin Day, dai monaci Benedettini al distillato...

I VINI DI ELENA MORGANTI

Montalbera, non solo ruchè tra Monferrato e Langa

“ **VinoNews24**

NEWSLETTER

Nome...

Indirizzo Email...

**Ho letto e accetto la policy privacy**

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

NUMBERS

UIV-Ismea: l'inflazione svuota il bicchiere degli italiani

ULTIME NOTIZIE

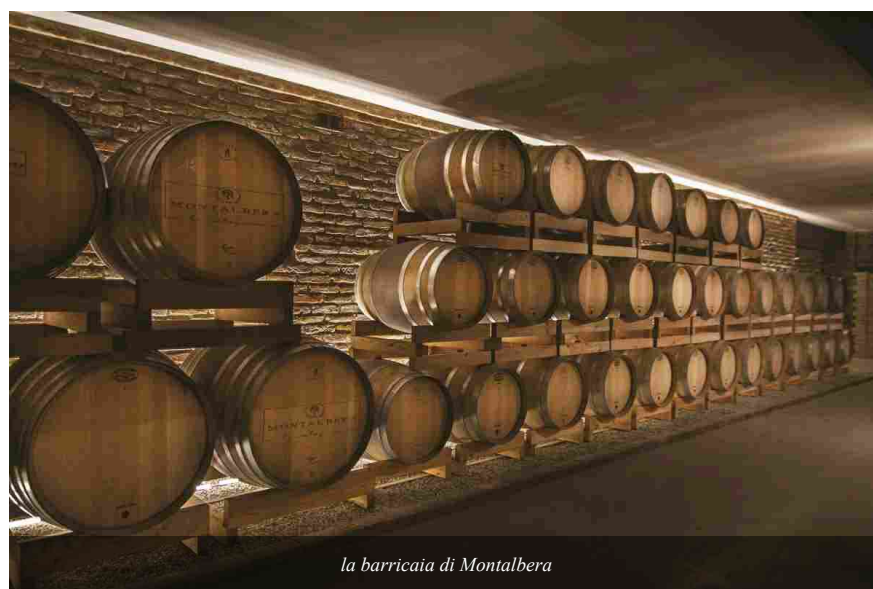
**Montalbera**, non solo ruchè tra Monferrato e

La seconda cantina, ubicata a Castiglione Tinella, nelle Langhe, appartiene alla famiglia da sei generazioni ed è la casa natale del capostipite, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando. 15 ettari, sempre in un unico accorpamento, ad un'altitudine superiore ai 400 metri per gli appezzamenti dedicati al moscato, e che raggiunge i 450 metri per i vigneti di chardonnay e viognier.

Il terroir di **Castagnole Monferrato** si caratterizza per la presenza di un suolo argilloso, terroso e poco calcareo, ma straordinariamente limoso, laddove quello di Castiglione Tinella presenta un suolo tufaceo e ricco di calcare.

## LA PRODUZIONE DI VINO

700mila bottiglie annue di vino prodotte, suddivise tra linea classica, selezione, bollicine (sia metodo martinotti che metodo classico) e dolci, con il classico Moscato d'Asti Docg ed un quasi più unico che raro vino da uve stramature di ruchè. In totale 21 referenze, a cui aggiungere una grappa di ruchè e una birra IGA, italian grape ale, ad alta fermentazione. Il mercato estero ha un peso di quasi il 40% sui ricavi aziendali, con Stati Uniti, Germania e Svizzera come principali paesi di riferimento.



*la barricaia di Montalbera*

I basic della filosofia produttiva di **Montalbera** si possono riassumere in rigore e precisione stilistica, ma anche interpretazione enologica e identità di un territorio. Un approccio che pone il vino al centro, esaltando sia le peculiarità dei vitigni che dei singoli vigneti, interpretandone le caratteristiche uniche e declinandole in modi diversi, dalle fermentazioni in acciaio con lieviti autoctoni selezionati dai propri vigneti, al prolungato affinamento in barriques, tonneaux e grandi botti di rovere francese, dalla sur-maturazione all'appassimento, al fine di valorizzare al massimo la personalità di ogni singola varietà.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### 120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosé SA

Pinot nero in purezza pressato soffice e vinificato in bianco in acciaio. Un blanc de noirs in edizione limitata figlio di un'annata 2011 (millesimo non rivendicato in etichetta) molto fresca. I 120 mesi sui lieviti hanno si donato intensità, complessità e cremosità ma non intaccando freschezza, finezza e profondità. Il +1 nel nome rappresentava la giornata dedicata alla scelta della liqueur d'expédition, ma all'assaggio, proprio per l'eleganza, la sua grande verticalità e profondità, la sua piacevole acidità e persistente sapidità, è risultato così buono "al naturale" che è stato colmato solo con il vino della stessa cuvée. Le note un po' tostate di

**Langa** 11 Giugno 2023

**World Gin Day, dai monaci Benedettini al distillato (ancora) più cool** 10 Giugno 2023

**Federvini: vino, export 2022 a 8 miliardi** 8 Giugno 2023

**Il Trento Doc vale 180 milioni di euro nel 2022** 8 Giugno 2023

**Dalla finanza al vino toscano, la storia di Luigi Frascino e di Boschetto Campacci** 7 Giugno 2023

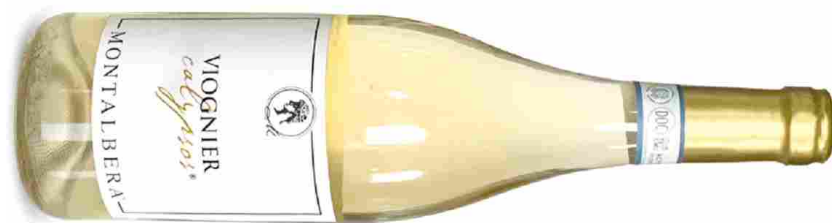


panetteria sono dovute solo al riposo sui lieviti, nessun affinamento in legno, un pinot nero dell'Alta Langa che dà il meglio di sé sui lunghi affinamenti con una bella struttura che accompagna molto bene il trascorrere del tempo.



### Calypso Piemonte Doc Viognier 2020

Da un'annata non considerata così grande in Monferrato, colpita da gelate e da piogge, un viognier vinificato in purezza e solo in acciaio che si è dimostrato molto resiliente rispetto a queste particolari condizioni climatiche. Il viognier rappresenta un po' la scommessa della famiglia Morando, e negli ultimi tempi è stato preferito allo chardonnay che stava dando troppi problemi di flavescenza. L'azienda ha così guardato altrove, cercando qualcosa di diverso, una novità per l'epoca visto che questo vitigno semi aromatico non era così diffuso in Piemonte. Molto espressivo da giovane con i suoi sentori fruttati e floreali, può dare belle soddisfazioni anche col trascorrere del tempo, quando perde i suoi profumi primari di fermentazione e lascia spazio alla nobiltà del vitigno, sviluppando sentori di idrocarburi, nuance fumé, mineralità e una salinità a tratti salmastra. Allevato in due vigneti, quello a Castagnole lo caratterizza per potenza, concentrazione di frutto, tocco vegetale e salinità, mentre quello di Castiglione, posto ad un'altitudine quasi doppia, introduce nel blend acidità e freschezza.



### Laccetto Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2021

Ruchè 100% con raccolta delle uve rigorosamente a mano in due precisi momenti, una parte, circa l'80%, è vendemmiata a maturazione fenolica ottimale, mentre il restante 20% subisce una sur-maturazione in pianta di circa un mese. Vinificazione e affinamento solo in acciaio. Prodotto dal 2006, è l'etichetta più rappresentativa della cantina e quanto di più fedele alla tradizione di **Montalbera**. Nel calice spicca per il suo deciso rosso rubino dalle luminose screziature violacee. Intenso e persistente nei suoi profumi floreali di rose e di viole, che sapientemente giocano con le note speziate. Setoso, rotondo e caldo, dai tannini naturalmente morbidi. È un vino giovane, d'annata, ma che va aspettato almeno fino all'arrivo del caldo dell'estate successiva alla vendemmia per esaltare al meglio gli aromi propri del ruchè.



### Limpronta **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva 2020

Nato con la vendemmia 2008, rappresenta l'apice della piramide qualitativa di **Montalbera**. Dal 2019, oltre a potersi fregiare del titolo riserva, è il primo ruchè di **Montalbera** non in purezza, grazie all'introduzione della barbera che dona quella spalla che mancava. Sin dalla sua prima annata l'obiettivo è quello di produrre un vino rosso importante. Un ruchè che potesse sfidare il tempo anche grazie all'affinamento in legno, che lavori su tannini e struttura ma senza stravolgere l'anima del vitigno. Le prime produzioni non furono convincenti, ci vollero circa una decina d'anni e un grande lavoro sull'uso del legno per arrivare ai risultati di oggi, ovvero un'interpretazione del ruchè da grande vino rosso piemontese ma ben riconoscibile. Quindi tostature leggere dei legni simili a quelle utilizzate per l'affinamento dei vini bianchi, uso di tonneaux molto usati (anche 10 anni), botti grandi in rovere di Slavonia e poche barrique ma mai nuove, oltre, come anticipato, all'introduzione nel taglio durante la vinificazione del 10% di barbera per quel tocco di acidità e freschezza in più che serve al ruchè soprattutto nelle annate calde. Attualmente trascorre 14 mesi in legno ed almeno un anno di ulteriore riposo in bottiglia. Alla vista è evidente quanto quel rosso rubino tendi sempre più al granato, quei ricordi floreali e sentori di frutti di bosco virano in evolute spezie orientali, con una nota di pepe di Sichuan che ne monopolizza la chiusura. Il sorso è pieno, ricco, di grande persistenza e avvolgenza, oltre ad una spiccata freschezza ed una trama tannica ben integrata.



### La mia Nuda Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019

Progetto nato nel 2012, da un cru di barbera, la Vigna del Notaio, così chiamata perché di fronte alla vigna in una cappella dedicata a Don Bosco c'è un piccolo busto del notaio proprietario dell'azienda fino al 1980. Vinificazione tradizionale di circa 15 giorni in acciaio, malolattica in acciaio ed elevazione in barrique di media tostatura, principalmente nuove, per almeno 18 mesi. Il termine nuda si riferisce al fatto di voler imbottigliare un vino così come è, direttamente dalle barrique senza nessuna chiarifica e filtrazione. Prodotto solo nelle migliori annate, quindi non vinificato nel 2014 e nel 2017. Vestito di rubino intenso dalle sfumature granate, è intenso e potente con i suoi aromi di ribes e cassis maturi, i ricordi di prugne secche sotto spirito si alternano a sentori di tabacco, cuoio e spezie. In bocca è pieno e caldo, molto ben bilanciato da una vibrante freschezza e da una trama tannica ben presente e definita. Ottima la persistenza aromatica, piacevolmente rinfrescante il suo finale.



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

# Lifestyle Food & Drink Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

Esquire Italia 1 11 minuti fa

Spettacoli e Cultura - Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi ...  
[Leggi la notizia](#)

Persone: [valerio coletta nasce franco morando](#)

Prodotti: [vino vini](#)

Luoghi: [monferrato asti](#)

Tags: [natura viaggio](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



### Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

### CITTA'

- |         |           |            |
|---------|-----------|------------|
| Milano  | Palermo   | Perugia    |
| Roma    | Firenze   | Cagliari   |
| Napoli  | Genova    | Trento     |
| Bologna | Catanzaro | Potenza    |
| Venezia | Ancona    | Campobasso |
| Torino  | Trieste   | Aosta      |
| Bari    | L'Aquila  |            |

[Altre città](#)

### FOTO



Lifestyle Food & Drink **Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato**  
Esquire Italia - 11 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network



**1** Cosa ho imparato da mio padre  
Creato per  
Dolce&Gabbana Beauty



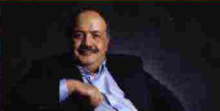
**2** Guida alle 10 tracce perdute di Get Back



**3** Gianluca Vacchi, mai un raffreddore



**4** La Range Rover Sport va dappertutto, elegantemente



**5** Quando Maurizio Costanzo ha inventato la tv

Lifestyle > Food & Drink

# Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

**Montalbera** è un'azienda vinicola speciale, incastonata tra le Langhe e il Monferrato ed è aperta agli appassionati. ▶



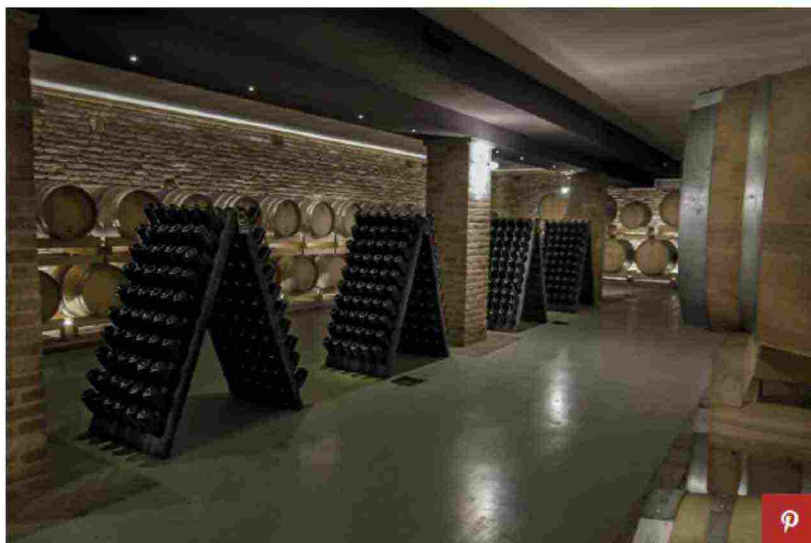
Di Valerio Coletta 05/06/2023



110 ettari di vigneti, un piccolo lago e un bosco dedicato alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese. **Montalbera** è un'azienda agricola speciale, incastonata tra le Langhe e il Monferrato in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole della regione. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda.

Raccomandato da Outbrain



CSV PRODUCTION DI CRISTIAN SOSSO

Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà dell'azienda. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** di Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" vengono creati in queste cantine.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-**uva possibile**, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". Con queste parole **Franco Morando** racconta la filosofia e le ambizioni della sua azienda, restituendo l'atmosfera positiva e appassionata che si respira tra queste colline.

Si può andare a **Montalbera** per visitare le cantine sotterranee o per fare un giro nel Wine Shop. Si può alloggiare nelle lussuose suites con vista mozzafiato sulle vallate piemontesi, oppure percorrere in bicicletta (ma anche in e-bike) itinerari appositamente studiati. Non solo: c'è l'equitazione in vigna, e le lezioni di yoga in barriacaia, il tour del Monferrato in sella a una Vespa e il trekking.

Se stai pensando a un'esperienza tra vino e natura, con una particolare predilezione per aziende che tengono alla sostenibilità e alla qualità, allora dovresti segnarti questo luogo sulla mappa.

#### Valerio Coletta

Nasce a Roma e comincia a scrivere in giro.

## Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

**Montalbera** è un'azienda agricola speciale, incastonata tra le Langhe e il Monferrato in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole della regione. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà dell'azienda. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** di Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" vengono creati in queste cantine. Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". Con queste parole **Franco Morando** racconta la filosofia e le ambizioni della sua azienda, restituendo l'atmosfera positiva e appassionata che si respira tra queste colline. Si può andare a **Montalbera** per visitare le cantine sotterranee o per fare un giro nel Wine Shop. Si può alloggiare nelle lussuose suites con vista mozzafiato sulle vallate piemontesi, oppure percorrere in bicicletta (ma anche in e-bike) itinerari appositamente studiati. Non solo: c'è l'equitazione in vigna, e le lezioni di yoga in barricaia, il tour del Monferrato in sella a una Vespa e il trekking. Se stai pensando a un'esperienza tra vino e natura, con una particolare predilezione per aziende che tengono alla sostenibilità e alla qualità, allora dovresti segnarti questo luogo sulla mappa.





**SIMPLY THE BEST**



LA 5ª EDIZIONE

## Simply the best, in alto i calici più premiati d'Italia



Il nostro evento milanese ha coinvolto 118 Cantine tra le più apprezzate dalla critica nazionale e i vincitori della wine competition WOW > In assaggio 322 etichette top, inclusi molti vini mito > I trend di consumo raccontati dai professionisti intervenuti

di **Jessica Bordoni**

Anno dopo anno, **Simply the best** si conferma uno degli eventi enologici più seguiti di inizio primavera. La quinta edizione, lo scorso 28 marzo, ha accolto **circa 1.000 visitatori**, che si sono dati appuntamento all'ombra dei chiostri del Museo nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci di Milano. Ad attenderli, i banchi di assaggio di **118 Cantine italiane**, selezionate da *Civiltà del bere* tra le Case vinicole più premiate dalle maggiori guide nazionali, e i vincitori della medaglia d'oro dell'edizione 2022 di WOW! The Italian Wine Competition, il nostro contest dedicato alla tipicità.

Un vero e proprio *parterre de rois*: **322 etichette** in libera degustazione tra le 15 e le 20.30, con un primo slot orario riservato ai professionisti e, a seguire, l'apertura al grande pubblico. I numeri parlano di **1.288 bottiglie stappate** complessivamente, tra bollicine, bianchi, rossi e vini dolci. Per i presenti è stato un affascinante viaggio tra le eccellenze made in Italy, dall'Alto Adige alla Sicilia. Etichette iconiche, entrate nel mito, ma anche piccole produzioni di nicchia di viticoltori talentuosi ancora da scoprire. Il tutto in accompagnamento ai salumi di Vecchio Varzi e Le Meraviglie del Gusto, sponsor tecnici dell'evento insieme all'Acqua Surgiva.

L'edizione 2023 ha registrato un +20% di presenze sul 2022 e il motivo del successo, accanto al grande appeal dei vini in assaggio, è da collegarsi alla presenza di numerosi titolari dietro ai banchetti, che hanno scelto di intervenire personalmente al walk-around tasting.

IN APERTURA l'ultima edizione ha fatto registrare un aumento delle presenze pari al +20%

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



## LE 118 CANTINE PROTAGONISTE



Argiolas  
Artimino  
Barone Pizzini  
Fratelli Berlucci  
Bentu Luna  
Castello di Cigognola  
Guido Berlucci  
Bertani  
Bortolomiol  
Cà du Ferrà  
Camigliano  
Canella  
Cantina di Tortona  
Capezzana  
La Cappuccina  
I Carpini  
Casa Divina Provvidenza

Castello di Bolgheri  
Castello di Meleto  
Castello di Montecavallo  
Castello di Querceto  
Cavit  
Cleto Chiarli  
Michele Chiaro  
Colmello di Groffa  
Cantine Colosi  
Cossignani L.E. Tempo  
Cusumano  
Daidone  
De' Gaeta  
Dievole  
Donnachiara  
Duca di Salaparuta - Florio  
Elèva

Masseria Falvo 1727  
Livio Felluga  
Tenuta Fertuna  
Feudi di San Gregorio  
Feudo Antico  
Gianfranco Fino  
Tenute Folonari  
Andrea Forti Wines  
Marchesi Frescobaldi  
Gianni Gagliardo  
Isole e Olena  
Cantina Kaltern  
Kettmeir - Lamole di Lamole  
Castello La Leccia  
Les Crêtes  
Lis Neris  
Livon  
Cantine Lunae  
Lungarotti  
Le Manzane  
Masciarelli  
Masi Agricola  
Tenuta Mazzolino  
Mecori  
Mezzacorona  
**Montalbera**  
Monte Zovo  
Montecappone  
Monteverro  
Nino Negri  
Tenuta Rapitalà  
Santi  
Vigneti La Selvanella  
Fattoria Nicolucci  
Ornellaia  
Cantine Paolo Leo  
Pasqua Vigneti e Cantine  
Pescaja  
Pio Cesare  
Piccini 1882  
Chianti Geografico  
Piccini 1882  
Torre Mora

Il Poggiarello  
Polvanera  
Possa  
Prunotto  
PuntoZero  
Il Querceto  
La Quercia  
La Raia - Tenuta Cucco  
Resistenti Nicola Biasi  
Ricasoli  
Rocca delle Macie  
Cantine Romagnoli  
Rottensteiner  
Ruffino  
Tenuta San Guido  
San Leonardo  
San Marzano  
Tenuta Sant'Antonio  
Famiglia Castagnedi  
Tenuta Santa Caterina  
Cantina Santadi  
Sartori di Verona  
La Sbercia  
Tenuta Sette Ponti  
Siddùra  
Suavia  
Tedeschi  
Tenuta di Arceno  
Tenuta di Tavignano  
Le Tenute del Leone Alato  
Tommasi Family Estates  
Cantina Tramin  
Uma Casanatura  
Umani Ronchi  
Velenosi  
Venica & Venica  
Venturini Baldini  
Villa Bogdano 1880  
Vinchio Vaglio  
Vini Mura  
Conte Vistarino  
Vite Colte  
Zenato



### La scena di Milano spiegata dai professionisti

Simply the best è stata l'occasione per incontrare alcuni operatori qualificati del mercato milanese, che ci hanno raccontato l'andamento di questi primi mesi dell'anno, segnalandoci le principali tendenze in corso. «È il periodo delle tre P, ovvero Prosecco, Pinot grigio e Primitivo», sintetizza l'agente plurimandatario **Alessandro Traversa**. «Il primo, sia nella versione Doc che in quella Superiore Docg, intercetta la ricerca di bollicine fresche e facili nell'approccio, adatte anche al consumo quotidiano. Nel Pinot grigio si ritrova una beva appagante e versatile, mentre il boom del Primitivo fotografa in generale l'ascesa dei vini pugliesi, che a Milano stanno registrando un'ottima accoglienza».

Per **Matteo Simone** e **Fabio De Michele**, agenti della società di rappresentanze **DivinArte** che copre Milano e provincia, ma anche il Lodigiano e il territorio di Monza Brianza, «il fermento è cominciato a gennaio e prosegue senza particolari sbalzi. Il pubblico milanese è al tempo stesso modaiolo e maturo: risponde con curiosità alle nuove proposte, ma resta fedele a certe tipologie. Le bollicine, ad esempio, rimangono richiestissime, con una preferenza per lo Champagne e il Metodo Classico italiano, in particolare Franciacorta e Trentodoc. Il rosé, sia spumantizzato che fermo, è in leggera ma pro-

