

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
20	La Stampa	22/08/2025	<i>Int. a F.Morando: "L'Italia perdera' molti ordini Argentina e Cile cresceranno" (F.Goria)</i>	3
18	Italia Oggi	20/08/2025	<i>Al Nord il caldo anticipa la vendemmia</i>	4
	Ilvaporetto.com	29/08/2025	<i>Vendemmia 2025 Prosecco DOC e DOCG, l'anticipazione e la qualita' delle uve segnano un'annata import</i>	5
	Ladigetto.it	29/08/2025	<i>I «top wine» di Helmuth Kocher Di Giuseppe Casagrande</i>	8
	EgNews.it	28/08/2025	<i>Merano WineFestival, ecco i "top wine" di Helmuth Kocher</i>	16
1	La Prima di Winenews.it	25/08/2025	<i>The Wine Hunter,100 vini da tutta Italia per i "Platinum Awards"</i>	19
	Winenews.it	25/08/2025	<i>The Wine Hunter, 100 vini da tutte le regioni d'Italia in lizza per il Platinum Awards</i>	20
	Ilpiccolo.net	22/08/2025	<i>Ruche': per Montalbera sara' un'annata storica nonostante il caldo torrido - Il Piccolo</i>	22
	Ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it	19/08/2025	<i>Per Franco Morando vendemmia eccellente come nel 2015</i>	23
	Accadeora.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	24
	Agenfood.it	18/08/2025	<i>Vendemmia, Morando: per Montalbera qualita' eccezionale nonostante il caldo</i>	25
	Askanews.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	26
	Campaniapress.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	28
	Canaleuno.it	18/08/2025	<i>Carabiniere usa il taser, morto 41enne nel genovese. Secondo caso in 2 giorni Di Redazione Ago 18, 2</i>	29
	Canaleuno.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015 Di Redazione Ago 18, 2025</i>	31
	Cittadi.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	33
	Cittadinapoli.com	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	34
	Corrieredellasardegna.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	35
	Corrierediancona.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	36
	Corrieredipalermo.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	37
	Corriereflegreo.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	38
	Cronachedellacalabria.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	39
	Cronachedelmezzogiorno.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	40
	Cronachediabruzzoemolise.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	41
	Cronachedibari.com	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	42
	Cronachedimilano.com	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	43
	Forumitalia.info	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	44
	Gazzettadigenova.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	45
	Gazzettamatin.com	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	46
	Giovannilucianelli.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	47
	Igrandivini.com	18/08/2025	<i>Vendemmia Montalbera 2025: qualita' eccezionale secondo Franco Morando</i>	48
	Ilcorrieredibologna.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	50
	Ilcorrieredifirenze.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	51
	Ilgiornaleditorino.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	52
	Investimentinews.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	53
	Lacittadiroma.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	58
	Magazine-italia.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	59
	Notiziarioflegreo.it	18/08/2025	<i>Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015</i>	60

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
	Notiziedi.it	18/08/2025	Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015	61
	Ondazzurra.com	18/08/2025	Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015	62
	Qds.it	18/08/2025	Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015 Vino, Franco Morando (Montalbe	63
	Radionapolicentro.it	18/08/2025	Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015	65
	Venezia24.com	18/08/2025	Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015	66
	Comunicati-stampa.net	07/08/2025	DAZI: Franco Morando (Montalbera), 'Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere'	67
	Eventi.news	07/08/2025	DAZI: Franco Morando (Montalbera), Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere'	68
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	06/08/2025	DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'BENE RINUNCIA A CONTROTARIFFE UE, ORA SOSTEGNO ALLE FILIERE'	69
	Igrandivini.com	06/08/2025	Dazi USA, Morando (Montalbera): servono subito aiuti alle filiere	70
	Vinievino.com	06/08/2025	Il Ruche' piemontese tra i vini piu' amati dagli americani	72
	Winecouture.it	05/08/2025	Rossi da frigo e bianchi ghiacciati: l'estate secondo Tannico	74
	Huffingtonpost.it	04/08/2025	Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio	75
	Ilgusto.it	04/08/2025	Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio	78
	Lasentinella.gelocal.it	04/08/2025	Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio	81
	Lastampa.it	04/08/2025	Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio	84
	Repubblica.it	04/08/2025	Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio	87
	Eventi.news	01/08/2025	DAZI: MORANDO (MONTALBERA), Tariffa al 15% brand luxury del vino resisteranno, colpiti i marchi piu'	90

Franco Morando

“L'Italia perderà molti ordini Argentina e Cile cresceranno”

Il proprietario dell'azienda vinicola Montalbera: ora guardiamo alla Cina

L'INTERVISTA

FABRIZIO GORIA

Con l'ipotesi di un dazio del 15% sul vino italiano negli Stati Uniti, cresce la preoccupazione per un mercato che vale miliardi e rappresenta la principale destinazione dell'export. Franco Morando, alla guida di Montalbera e con lunga esperienza oltreoceano, spiega perché il rischio riguarda soprattutto i vini di fascia media e perché, accanto alla difesa della posizione americana, l'Italia deve guardare con decisione ai nuovi mercati. **A che punto siamo con i dazi Usa sul vino?**

«La situazione non è ancora chiusa. L'Italia può fare molto per difendere il vino. Il dazio, per chi lo impone, si applica laddove c'è concorrenza diretta. Oggi il rischio è del 15%, ma sono fiducioso che possa essere ridotto. I nostri vitigni autoctoni – dal Ruché al Nebbiolo – non sono replicabili. Questo patrimonio dovrebbe far riflettere anche Washington: un dazio così colpirebbe non solo un comparto economico, ma un pezzo di cultura».

Quali sarebbero le conseguenze immediate?

«Non sarebbe il disastro che avremmo avuto con un 50%, ma il 15% pesa molto sulla fascia intermedia, quella fra i 7 e i 9 euro a bottiglia. Lì la marginalità è ridotta e l'aumento si riflette subito sullo scaffale. La filiera è lunga – importatore, distributore, retailer – e ogni passaggio aggiunge margine. Il rischio è che gli importatori riducano gli ordini, preferendo alternative da Argentina, Cile o

Sudafrica, che oggi offrono vini competitivi grazie al lavoro di enologi europei».

E i grandi vini italiani?

«Non ne risentono. Chi compra un Barolo di alto livello o un grande rosso toscano non si ferma davanti a un 15%. Il problema vero è sui vini che fanno i volumi, che rischiano un calo negli ordini e nella presenza sugli scaffali americani».

Quanto può durare questo scenario e cosa significa per l'Italia?

«Nel breve crea incertezza e frena gli ordini. Nel lungo termine il pericolo è che il consumatore americano si abitui ad alternative non italiane. Recuperare spazio perso richiede anni. Per questo servono due mosse: difendere la nostra posizione a Bruxelles e allo stesso tempo accelerare sulla diversificazione dei mercati».

Quali sono i nuovi mercati più interessanti?

«Il più importante è la Cina, che ha un potenziale straordinario. È un mercato diverso dagli Usa: vive quasi interamente online, e ogni variazione di prezzo viene subito percepita. Ma cresce una cultura del vino, anche grazie a sommelier italiani che diffondono conoscenza e qualità».

Poi?

«Poi c'è il Sud-est asiatico. Singapore, Malesia, Vietnam non hanno ancora una vera cultura del vino, ma con l'aumento dei redditi e del turismo diventano piazze interessanti. Lì bisogna fare anche formazione, non solo vendita».

In Europa?

«Restano mercati importanti

ma limitati. La Germania è in crisi, la Svizzera è una nicchia che acquista vini di pregio, nei paesi nordici e in Canada tutto passa dai monopoli statali che riducono margini e flessibilità. Sono mercati di continuità, non di espansione».

Quindi il futuro si gioca fra Stati Uniti e Asia?

«Esatto. Gli Stati Uniti restano fondamentali, non possiamo arretrare. Ma in parallelo dobbiamo radicarci in Cina e Sud-est asiatico: oggi valgono meno, ma hanno prospettive enormi. Se portiamo lì la cultura del vino italiano, non solo i grandi nomi ma anche i vitigni autoctoni, avremo creato una base solida per il futuro». —

©RIPRODUZIONE RISERVATA

“

Franco Morando
Azienda vinicola Montalbera

Il pericolo è che nel lungo periodo il consumatore Usa si abitui a comprare alternative non italiane



Al Nord il caldo anticipa la vendemmia

Il caldo fa anticipare la vendemmia al Nord. Come nell'Alta Langa dove con qualche giorno di anticipo rispetto alla media stagionale, ha preso il via la raccolta delle uve di Pinot nero. L'annata, secondo il consorzio, si presenta con ottime prospettive qualitative. Nell'ultima settimana d'agosto inizierà la vendemmia per la tenuta *Montalbera* e il direttore generale Franco Morando dice che: «Sarà eccezionale visto che il caldo torrido non ha compromesso la qualità». Così: «Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri *Ruchè*». Raccolta anticipata,



Sandro Bottega

per il caldo, anche per l'azienda *Bottega di Bibano* (Tv). «Anche quest'anno l'aumento sensibile delle temperature causa danni alla produzione del vino, con l'aggiunta di costi che si sommano all'aggravio delle spese da mettere in conto, a seguito dell'applicazione delle tariffe per le esportazioni negli Usa. Gli accorgimenti tecnologici e i sistemi di protezione aggiuntivi dei grappoli incideranno sui bilanci, ma sono elementi irrinunciabili per garantire la massima qualità dei prodotti», dice il titolare Sandro Bottega.

— © Riproduzione riservata —



Search...

Search

Vendemmia 2025 Prosecco DOC e DOCG, l'anticipazione e la qualità delle uve segnano un'annata importante

La vendemmia 2025 del prosecco doc e docg parte in anticipo con uve glera sane grazie a condizioni climatiche favorevoli, promettendo vini di alta qualità e lunga conservazione.

Lifestyle

by [Ivan Rossi](#) Agosto 29, 2025

Vendemmia 2025 Prosecco, uve di qualità anticipano un'annata promettente. - [Ilvaporetto.com](#)

La **vendemmia 2025** per l'area **DOC** e **DOCG** del **Prosecco** è partita in anticipo rispetto agli anni scorsi, con la raccolta che ha preso il via attorno all'8 settembre. Le condizioni climatiche di questo periodo, caratterizzate da un calo delle temperature e piogge abbondanti, hanno favorito una maturazione rapida e omogenea delle uve di **Glera**, segnalando una delle migliori annate degli ultimi vent'anni. Questi fattori influenzano in modo determinante la qualità finale del **Prosecco**, che si annuncia con caratteristiche peculiari destinate a soddisfare sia i produttori che gli appassionati del vino.

Avvio anticipato della vendemmia e condizioni climatiche favorevoli

L'inizio della vendemmia per il **Prosecco DOC** ha sorpreso per l'anticipo di almeno qualche giorno, rispetto alla tradizione della zona. Nella zona **DOCG di Conegliano**, invece, la raccolta partirà circa verso il 15 settembre. Questa variazione dipende strettamente dal clima degli ultimi mesi, in particolare dalla diminuzione delle temperature e dalle piogge copiose registrate nell'ultima fase dell'estate 2025.

Questi fenomeni hanno contribuito a una maturazione veloce e uniforme delle uve, elemento imprescindibile per una qualità elevata del vino. Le piogge, a tratti intense, hanno contribuito a ridurre l'umidità accumulata nei mesi estivi, prevenendo così problemi legati a malattie fungine che possono compromettere la salute dei grappoli. Il bilanciamento tra caldo e pioggia ha favorito un processo di crescita sano, evitando eccessi di stress o ritardi nella maturazione.

Sandro Bottega, figura di spicco nella produzione di Prosecco e presidente della **Bottega SpA** di **Bibano**, commenta come questa combinazione climatica abbia avuto un effetto positivo decisivo sulle uve di **Glera**, permettendo di ottenere grappoli sani senza dover intervenire con trattamenti aggiuntivi. *L'equilibrio nel ciclo vegetativo, ottenuto grazie a questa stratificazione climatica, rende l'annata 2025 degna di nota per i produttori della zona.*

Caratteristiche organolettiche emergenti dalla vendemmia 2025

L'annata 2025 si distingue non solo per una buona maturazione ma anche per l'armonia e la tipicità dei sapori che si sono sviluppati nelle uve. In particolare, la gradazione alcolica si mantiene su livelli adeguati per una buona struttura, mentre la qualità delle uve risulta più sana rispetto a precedenti annate che avevano sofferto per l'umidità elevata.

Le esperienze climatiche particolari di luglio hanno influenzato l'evoluzione dei profumi e dei sapori, accentuando una sapidità più marcata nei vini prodotti. Questa maggiore sapidità, tuttavia, è accompagnata da una leggera riduzione della finezza negli aromi, portando a un profilo gustativo più intenso e persistente. Il risultato è un **Prosecco** che si presenta più corposo e adatto alla conservazione prolungata, con sviluppo delle qualità organolettiche nel tempo.

Gli effetti di questi cambiamenti si riflettono nel potenziale di maturazione e spumantizzazione che il **Prosecco 2025** offre. I produttori possono lavorarlo per ottenere cuvée di annata destinate a lunghi affinamenti, ottenendo un prodotto adatto anche a una degustazione futura che può superare i dieci anni. Questa longevità apre nuove possibilità di valorizzazione del vino, soprattutto per le aziende che puntano a far evolvere lentamente le caratteristiche aromatiche.

Il ruolo di bottega spa nella valorizzazione delle grandi annate di prosecco

L'azienda **Bottega SpA**, storica realtà del **Trevigiano** che si occupa della produzione di **Prosecco**, assume un ruolo centrale nel valorizzare questa vendemmia. **Sandro Bottega** insieme ai fratelli **Stefano** e **Barbara** guida l'azienda, puntando sempre più a selezionare le annate che mostrano caratteristiche adatte a produzioni di alto livello da mantenere a lungo in cantina.

Da diversi anni **Bottega SpA** sviluppa una strategia di produzione che privilegia lunghi affinamenti e spumantizzazioni prolungate, volto a scoprire nuove sfaccettature e gusti evolutivi del **Prosecco**. La vendemmia 2025, con la sua qualità singolare, ben si adatta a questo modello produttivo. Le cuvée realizzate su queste basi rappresentano veri e propri vini da meditazione, capaci di soddisfare i mercati internazionali e di mettere in luce il valore enologico delle colline trevigiane.

La scelta di puntare su uve sane e su un processo di lavorazione che prevede una lunga conservazione testimonia un interesse crescente verso il miglioramento qualitativo piuttosto che un aumento puramente quantitativo. In un mercato complesso e competitivo come quello del **Prosecco**, questa attenzione alla qualità può fare la differenza, promuovendo una percezione del prodotto legata a eleganza e durata nel tempo.

Impatto climatico sulla vendemmia 2025 e tendenza nelle altre zone vinicole italiane

Il clima alternato che ha accompagnato l'estate e l'inizio autunno del 2025 non ha influenzato soltanto il **Prosecco**. Altre regioni vinicole italiane stanno giungendo a una vendemmia promettente grazie a condizioni simili. Ad esempio la **Cantina Montalbera** nel **Monferrato** segnala un raccolto di ottima qualità che ricorda annate di valore come il 2015.

Le escursioni termiche e la distribuzione delle precipitazioni hanno creato un contesto favorevole per le uve, migliorando la maturazione fenolica e la sanità delle piante. Questo andamento rischiarochiude un anno produttivo che potrebbe rilanciare il vino italiano sui mercati nazionali e internazionali, puntando su caratteristiche di sapore e di resistenza nel tempo.

La vendemmia 2025 si inserisce così in una serie di annate che confermano una capacità di adattamento alle condizioni climatiche mutevoli, offrendo nuove opportunità per le aziende del comparto in termini di qualità e versatilità del prodotto finale. Ogni regione trova modalità proprie per valorizzare il raccolto, ma crescita e sanità delle uve restano sempre criteri fondamentali per l'affermazione del vino italiano nel mondo.



by [Ivan Rossi](#) Published Agosto 29, 2025

Ultime notizie

1



Vendemmia 2025 Prosecco DOC e DOCG, l'anticipazione e la qualità delle uve segnano un'annata importante

2



Nettuno Wine Festival: l'8ª edizione torna il 31 agosto con vino, cibo e musica nel cuore della città

3



La7 presenta il palinsesto autunnale 2025 con nuovi programmi su mafia e criminalità organizzata

4



Volvo XC70 ibrida plug-in lancia il nuovo crossover con stile elettrico e autonomia elevata per la Cina

5



Sorteggio Europa League e Conference League 2025/2026: Montecarlo svela gli avversari di Roma, Bologna e Fiorentina



L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

[Home](#) [Interno](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia e Finanza](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

La grande cucina di Putort

Cerca

Farmacie di Turno TN

ORSO

Alcune raccomandazioni



PROTEZIONE ALTERNATIVA DI TRENTO

Meteo Trentino



Stasera in TV

L'arte trentina di
fare il formaggio



MONTI TRENTINI



L'Adigetto.it

Quotidiano online

I «top wine» di Helmuth Köcher – Di Giuseppe Casagrande

28/08/2025

Merano WineFestival: presentata la Guida The WineHunter. Per la prima volta tra i 100 candidati al Platinum Award 2025 sono presenti i vini di tutte le regioni italiane



Il patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher.

Maso Martis, Tenuta San Leonardo, Cantina Toblino, Tenute Lunelli, Lageder, Arunda, Manincor, Giran, Terlan, Cantina Tramin, Cantina Kurtasch, Andrian, San Michele Appiano, Nals Margreid, Colterenzio.

Sono le cantine del Trentino Alto Adige che figurano tra i 100 «top wine» candidati al «Platinum Award» 2025, il massimo riconoscimento assegnato dalla guida The WineHunter Award by Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival.

La guida, che da alcuni giorni è online, per la prima volta comprende i «top wine» di tutte le regioni della Penisola. I vincitori saranno svelati il 7 novembre prossimo in occasione della

Farmacie di Turno BZ

ORSO

Alcune raccomandazioni



PROTEZIONE ALTERNATIVA DI TRENTO

Meteo Alto Adige



Bollettino valanghe



Film in Alto Adige

Film in Trentino

Ristoranti

UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni

giornata inaugurale dell'edizione numero 34 del Merano WineFestival (7-11 novembre 2025).



Lo splendido palazzo, in stile liberty, sede del Merano WineFestival.

La premiazione il 7 novembre all'apertura del 34° Merano WineFestival

Risultato di un attento lavoro di ricerca e selezione da parte delle 14 commissioni d'assaggio coordinate da Helmuth Köcher, la guida premia le eccellenze dei settori Wine, Food, Spirit e Beer degustate durante l'anno.

Ai vini, alle birre, agli spirits e ai prodotti gastronomici sono stati assegnati dei punteggi che corrispondono ai titoli The WineHunter Award Rosso e The WineHunter Award Gold. Tra questi ultimi figurano anche i candidati al premio The WineHunter Award Platinum che per la prima volta sono rappresentativi di tutte e 20 le regioni italiane.

I vincitori del premio di maggior prestigio della Guida saranno svelati durante la cerimonia inaugurale della 34.ma edizione del Merano WineFestival, l'evento più glamour del panorama enogastronomico italiano.



Il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, nune tuolare della Tenuta San Leonardo, a Borghetto d'Avio.

Ottomila i vini degustati: 4.392 hanno ottenuto il premio The WineHunter

Sono ben 4.392 i vini che hanno ottenuto l'ambito premio The WineHunter, su un totale di oltre 8.000 vini degustati: 2.843 etichette hanno ottenuto il The WineHunter Award Rosso, che



Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella



contraddistingue i prodotti che hanno conseguito tra i 90 e i 92,99 centesimi, mentre a 1.549 referenze è stato assegnato il The WineHunter Award Gold (93-94,99 centesimi).

Tra questi ultimi, per il momento, rientrano anche i 100 Top 100 wine candidati al WineHunter Award Platinum, il riconoscimento riservato ai prodotti di eccellenza assoluta con un punteggio superiore ai 95 centesimi.

I vincitori dei WineHunter Award Platinum saranno svelati - come detto - il 7 novembre in occasione della cerimonia ufficiale di apertura del Merano WineFestival.



Matteo Ferrari, «chef de cav» di Maso Martis, brinda con Antonio Stelzer e le mademoiselle dell'azienda trentina.

La sezione Culinaria (Food, Beer, Spirits): numerosi gli Awards assegnati

Nella sezione Culinaria sono stati degustati complessivamente più di 500 prodotti: per la categoria Food, 76 hanno ottenuto il WH Food Award Rosso e 158 il WH Food Award Gold. Nella sezione Spirits, 60 etichette sono entrate nella selezione 2025, con 38 vincitori del WH Spirit Award Rosso e 22 del WH Spirit Award Gold. Infine, per la categoria Beer, 12 referenze hanno ottenuto l'Award Rosso e 7 l'Award Gold.



Denis Andreis, direttore generale della Cantina Toblino (foto Davide Ortombina).

The WineHunter Scout e The WineHunter Ambassador, riconoscimenti ambiziosissimi

La consultazione della guida The WineHunter 2025 ([disponibile online sul sito a questo link](#)) da parte di operatori, appassionati e wine & food lovers è gratuita e permette di conoscere, oltre al punteggio e al rispettivo premio assegnato dalle commissioni di assaggio dei WineHunter Scout, anche tutti i dettagli riguardanti il prodotto e l'azienda di riferimento. Riconoscimento ambito dalle migliori realtà vinicole e non solo, The WineHunter Award



PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo



SCENARI
di Daniele Bormancin



IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ
di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornello Galas



ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna



GOURMET
di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi



CARTOLINE
di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



rappresenta il culmine di un importante lavoro di ricerca e selezione basato sull'eccellenza, nonché una referenza rilevante nel mercato nazionale e internazionale, grazie alle figure dei WineHunter Ambassador, buyers che operano su vari mercati internazionali e si fanno portavoce dei valori del brand The WineHunter.



Alessandro Lunelli, responsabile delle tenute di famiglia, toscane e umbre, del Gruppo Lunelli, con l'enologo Luca D'Attoma.

Helmuth Köcher: «Vino e territorio si confermano un binomio fondamentale»

«Per la prima volta nella storia della Guida The WineHunter, i primi 100 vini per punteggio rappresentano tutte le 20 regioni italiane. Un traguardo che conferma, con forza, quanto il legame tra vino e territorio sia il vero cuore pulsante dell'eccellenza enologica italiana» ha dichiarato Helmut Köcher.

«La straordinaria biodiversità, le varietà autoctone e le denominazioni locali raccontano un Paese unico, ricco di sfumature e identità» - ha aggiunto.

«Questo risultato non è solo motivo di orgoglio, ma una chiamata all'azione: dobbiamo rafforzare sempre di più la connessione tra vino e territorio, perché è da questa unione che nasce valore. Valore per i mercati internazionali, dove il vino può farsi ambasciatore di destinazioni affascinanti, e valore per l'enoturismo, che oggi rappresenta una delle leve più promettenti per lo sviluppo sostenibile delle nostre aree vitivinicole.

«Il vino non è solo prodotto: è cultura, paesaggio, esperienza» - ha concluso Helmuth Köcher.



Josef Reiterer con la moglie Marianna, titolari della casa spumantistica altoatesina Arunda.

Le selezioni The WineHunter in scena al 34° Merano WineFestival

Ricerca, scoperta e condivisione delle eccellenze: questi i valori alla base del progetto The WineHunter che, dopo la pubblicazione della guida, dà appuntamento agli appassionati e agli operatori del settore alla 34.ma edizione del Merano WineFestival, in scena dal 7 all'11 novembre 2025. Qui, i prodotti nazionali e internazionali selezionati dalle commissioni d'assaggio The WineHunter conquisteranno l'esclusivo palcoscenico di Kurhaus e GourmetArena, frequentato ogni anno da migliaia di visitatori.

Tanti gli appuntamenti che arricchiscono il prestigioso evento meranese: si inizia il 7 novembre con la giornata dedicata a Taste Terroir - bio&dynamica, che punta i riflettori sul vario mondo dei vini biologici, biodinamici, della viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, dei vini da vitigni resistenti Piwi, vini in anfora e underwater. Nella stessa giornata anche le premiazioni dei WineHunter Award Platinum e delle WineHunter Stars, le stelle che illuminano il mondo enogastronomico.

Da venerdì 7 a lunedì 10 novembre anche la GourmetArena, con eccellenze food, spirits e birre artigianali accompagnate da una serie di live showcooking. Tra sabato 8 e lunedì 10 va in scena The Festival, con produttori vitivinicoli italiani e internazionali. Martedì 11, con Catwalk Champagne&more, si chiude in bellezza con i migliori metodo classico nazionali, internazionali e non solo. Numerosi gli ospiti, nazionali e internazionali, coinvolti nell'intero programma, tra talk, convegni e masterclass uniti dal filo conduttore dell'eccellenza in campo enogastronomico.

In alto i calici. Prossimamente!

Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it

Helmuth Köcher nell'incanto del Kursaal, sede del Merano WineFestival.



Ecco i vini candidati al "Platinum Award" della guida di Helmuth Köcher

Abruzzo

Bio Cantina Sociale Orsogna - 2011 Nican Montepulciano D'Abruzzo Doc
Castorani - 2015 Dieci Inverni Colline Pescaresi Appassimento Igt
Marramiero - 2015 Dante Marramiero Montepulciano D'Abruzzo Riserva Doc

Alto Adige – Südtirol

Alois Lageder - 2022 Casòn Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten Bianco Igt
Arunda - Cuvée Marianna Alto Adige / Südtirol Extra brut Metodo Classico Doc
Cantina Giran - 2021 Curlan Alto Adige / Südtirol Riserva Pinot Noir Doc
Cantina Kurtatsch - 2018 Tres Alto Adige / Südtirol Riserva Doc
Cantina Tramin - 2023 Nussbaumer Alto Adige / Südtirol Gewürztraminer Doc
Kellerei Andrian - 2022 Tor di Lupo Alto Adige / Südtirol Riserva Doc
Kellerei St. Michael – Eppan - 2020 Appius Alto Adige / Südtirol Doc
Kellerei Terlan - 2012 Rarity Alto Adige / Südtirol Terlan Doc



Manincor - 2022 Mason di Mason Alto Adige / Südtirol Doc
Nals Margreid - 2021 Nama Alto Adige / Südtirol Chardonnay Doc
Schreckbichl Colterenzio - 2021 Lr Alto Adige / Südtirol Riserva Bianco Doc

Basilicata

Elena Fucci - 2021 Titolo 25th Anniversary Aglianico del Vulture Doc

Calabria

Bruni Mario - 2019 Survia Calabria Igt
Cantina Malena - 2017 Prestige Brut Metodo Classico VSQ

Campania

Marisa Cuomo - 2021 Ravello Costa D'amalfi Classico Rosso Riserva Doc
Mastroberardino - 2017 Stilèma Taurasi Riserva Docg
Quintodecimo - 2020 Vigna Grande Cerzito Taurasi Docg
Terre Stregate - 2020 Cara Cara Benevento / Beneventano Igt

Emilia-Romagna

Cantine Ceci - Otello Ceci Nero di Lambrusco N°5 Emilia Dry, sec Igt
Tenuta del Paguro - 2023 Ostrea In Fundo Ravenna Classico Igp
Umberto Cesari - 2022 Umberto Rubicone Igt

Friuli-Venezia Giulia

Livon - 2023 Braide Alte delle Venezie Igt
Marco Felluga - Russiz Superiore - 2024 Amani Marco Felluga Collio Friulano Doc
Monviert - 2022 Friuli Colli Orientali Riserva Friulano Doc

Lazio

Casale del Giglio - 2020 Radix Lazio Igt

Liguria

La Baia del Sole Federici - 2021 Giulio F. 56 Extra brut Metodo Classico UnderWaterWine VSQ
Possa - 2018 Uww Cinque Terre Sciacchetrà Classico Dop

Lombardia

Bellavista - 2018 Vittorio Moretti Franciacorta Brut nature Riserva Docg
Ca' del Bosco - 2015 Franciacorta Brut nature Docg
Cabocho - Fuoriserie N. 025 Franciacorta Brut Docg
La Travaglina - 2012 Julillæ Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Docg
Nino Negri - 2022 Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina Nebbiolo Docg
San Michele - 2022 Otten6 Capriano del Colle Superiore Doc

Marche

Tenuta San Marcello - 2022 Indisciplinato Marche Igt
Tenuta Villa Bucci - 2021 Villa Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Docg

Molise

Di Majo Norante - 2021 Don Luigi Molise Riserva Doc

Piemonte

Amistà - 2020 Nizza Riserva Docg
Bovio Gianfranco - 2021 Barolo Arborina Docg
Braida - 2022 Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti Docg
Carlo Giacosa - 2022 Barbaresco Montefico Docg
Conterno Fantino - 2021 Vigna Pressenda Barolo Castelletto Docg
Domenico Clerico - 2021 Ciabot Mentin Barolo Ginestra Docg
Franco Ivaldi - 2022 La Gilarda Monferrato Freisa Doc
Giacomo Borgogno & Figli - 2021 Barolo Cannubi Docg



La Scolca - 2013 Soldati La Scolca d'Antan Brut Metodo Classico Millesimato VSQ
Marchesi di Barolo - 2021 Barolo Cannubi Docg
Montalbera - 2022 Il Fondatore Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Docg
Pier Paolo Grasso - 1998 Piccola Emma Barbaresco Riserva Docg
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy - 2020 Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva Docg

Puglia

Gianfranco Fino Viticoltore - 2022 Jo Salento Negroamaro Igt
San Marzano Vini - 2020 Sessantanni Primitivo di Manduria Dop

Sardegna

Antonella Corda - 2021 Ziru Isole dei Nuraghi Igt
Argiolas - 2021 Turriga Isole dei Nuraghi Rosso Igt
Le Anfore di Elena Casadei - 2023 Cannonau di Sardegna Doc
Pedra Majore Vini Isoni - 2024 Hysony Vermentino di Gallura Superiore Docg
Silvio Carta - 2002 Vernaccia di Oristano Doc

Sicilia

Baglio Curatolo Arini 1875 - 2010 Vergine 2010 Marsala Riserva Vergine Doc
Giovanni Rosso - 2024 Etna Pietra Marina Bianco Dop
La Contea - 2019 Etna Est! Etna Brut Metodo Classico Millesimato Doc
Maria di Bella Vini Nibali di Domenico Nibali - 2016 Vinazzu Terre Siciliane Igp
Planeta - 2024 Noto Passito Doc
Tasca d'Almerita - 2021 Contrada Sciaranuova Etna Doc
Terra Costantino - 2020 Contrada Blandano Etna Riserva Rosso Doc

Toscana

Avignonesi - 2011 Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Doc
Castello del Terriccio - 2020 Lupicaia Toscana Igt
Duemani - 2021 Duemani Costa Toscana Cabernet Franc Igp
Fattoria Le Pupille - 2022 Saffredi Toscana Igt
Félsina - 2021 Colonia Chianti Classico Gran selezione Docg
Fontodi - 2022 Flaccianello della Pieve Colli della Toscana Centrale Igt
I Balzini - 1999 White Label Colli della Toscana Centrale Igt
Il Borro - 2019 Alessandro Dal Borro Valdarno di Sopra Doc
Il Marroneto - 2020 Selezione Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino Classico Docg
Isole e Olena - 2022 Cepparello Toscana Igt
Monteverro - 2021 Monteverro Toscana Igt
Ornellaia - 2022 Ornellaia Bolgheri Superiore Doc
Ridolfi - 2019 Mercatale Brunello di Montalcino Riserva Docg
San Polo - 2020 Vignavecchia Brunello di Montalcino Docg
Tenuta di Biserno - 2022 Biserno Toscana Igt
Tenute Lunelli - Tenuta Podernovo - 2019 Auritea Costa Toscana Igt
Tua Rita - 2022 Redigaffi Toscana Igt
Vecchie Terre di Montefili - 2020 Bruno di Rocca Toscana Igt
Vigna delle Sanzioni - 2023 Valdarno di Sopra Doc

Trentino

Cantina Toblino - 2020 Da Fora Trentino Doc
Maso Martis - 2015 Madame Martis Trento Doc Brut Riserva
San Leonardo - 2020 San Leonardo Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten Classico Igt

Umbria

Arnaldo Caprai
2021 25 Anni Montefalco Sagrantino Docg
Le Thadee - 2021 +128+ Prefillossera Spoleto Doc

Valle d'Aosta



La Crotta di Vegneron - 2020 Fumin "Mines" Valle D'Aosta Doc
Rosset Terroir - 2023 Sopraquota 900 Vdt

Veneto

Carlo Ferragù - 2021 Valpolicella Superiore Doc
De Buris - 2013 De Buris Amarone della Valpolicella Riserva Classico Docg
Federico II Tenimenti Associati - Selvaggia Brut Metodo Classico Durello VSQ
Gerardo Cesari - 2016 Amarone della Valpolicella Riserva Docg
Piccoli - 2015 La Parte Amarone della Valpolicella Riserva Docg
Scriani - 2008 Twenty - 20° Anniversary Verona Rosso Igt
Tedeschi - 2018 Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cru Docg
Tommasi Viticoltori - 2016 Ca' Florian Amarone della Valpolicella Riserva Classico Docg.

© Riproduzione riservata

L'adigetto.it - Fondato da Guido de Mozzi - Editore e Direttore Responsabile Francesco de Mozzi - Registrato in data 1/2/2006 al N. 1279 del Registro Stampe del Tribunale di Trento - Iscrizione ROC 25749
Redazione e amministrazione in Via Verdi 15, 38122 Trento - Email: redazione@ladigetto.it - pubblicita@ladigetto.it - Tel. +39 340 5783522 / +39 0461 438234 - visits since 26/01/2006



Merano WineFestival, ecco i "top wine" di Helmuth Köcher

Presentata la Guida online The WineHunter. Per la prima volta tra i 100 candidati al Platinum Award 2025 sono presenti i vini di tutte le regioni italiane. Il Trentino Alto Adige superstar anche quest'anno. Maso Martis, Tenuta San Leonardo, Cantina Toblino, Tenute Lunelli, Lageder, Arunda, Manincor, Giran, Terlan, Cantina Tramin, Cantina Kurtasch, Andrian, San Michele Appiano, Nals Margreid, Colterenzio. Sono le cantine del Trentino Alto Adige che figurano tra i 100 "top wine" candidati al "Platinum Award" 2025, il massimo riconoscimento assegnato dalla guida The WineHunter Award by Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival. La guida, che da alcuni giorni è online, per la prima volta comprende i "top wine" di tutte le regioni della Penisola. I vincitori saranno svelati il 7 novembre prossimo in occasione della giornata inaugurale dell'edizione numero 34 del Merano WineFestival (7-11 novembre 2025). Risultato di un attento lavoro di ricerca e selezione da parte delle 14 commissioni d'assaggio coordinate da Helmuth Köcher, la guida premia le eccellenze dei settori Wine, Food, Spirit e Beer degustate durante l'anno. Ai vini, alle birre, agli spirits e ai prodotti gastronomici sono stati assegnati dei punteggi che corrispondono ai titoli The WineHunter Award Rosso e The WineHunter Award Gold. Tra questi ultimi figurano anche i candidati al premio The WineHunter Award Platinum che per la prima volta sono rappresentativi di tutte e 20 le regioni italiane. I vincitori del premio di maggior prestigio della Guida saranno svelati durante la cerimonia inaugurale della 34° edizione del Merano Wine Festival, l'evento più glamour del panorama enogastronomico italiano. Sono ben 4.392 i vini che hanno ottenuto l'ambito premio The WineHunter, su un totale di oltre 8.000 vini degustati: 2.843 etichette hanno ottenuto il The WineHunter Award Rosso, che contraddistingue i prodotti che hanno conseguito tra i 90 e i 92,99 centesimi, mentre a 1.549 referenze è stato assegnato il The WineHunter Award Gold (93-94,99 centesimi). Tra questi ultimi, per il momento, rientrano anche i 100 Top 100 wine candidati al WineHunter Award Platinum, il riconoscimento riservato ai prodotti di eccellenza assoluta con un punteggio superiore ai 95 centesimi. I vincitori dei WineHunter Award Platinum saranno svelati - come detto - il 7 novembre in occasione della cerimonia ufficiale di apertura del Merano WineFestival. Nella sezione Culinaria sono stati degustati complessivamente più di 500 prodotti: per la categoria Food, 76 hanno ottenuto il WH Food Award Rosso e 158 il WH Food Award Gold. Nella sezione Spirits, 60 etichette sono entrate nella selezione 2025, con 38 vincitori del WH Spirit Award Rosso e 22 del WH Spirit Award Gold. Infine, per la categoria Beer, 12 referenze hanno ottenuto l'Award Rosso e 7 l'Award Gold. La consultazione della guida The WineHunter 2025 (disponibile online sul sito www.winehunter.it) da parte di operatori, appassionati e wine & food lovers è gratuita e permette di conoscere, oltre al punteggio e al rispettivo premio assegnato dalle commissioni di assaggio dei WineHunter Scout, anche tutti i dettagli riguardanti il prodotto e l'azienda di riferimento. Riconoscimento ambito dalle migliori realtà vinicole e non solo, The WineHunter Award rappresenta il culmine di un importante lavoro di ricerca e selezione basato sull'eccellenza, nonché una referenza rilevante nel mercato nazionale e internazionale, grazie alle figure dei WineHunter Ambassador, buyers che operano su vari mercati internazionali e si fanno portavoce dei valori del brand The WineHunter. "Per la prima volta nella storia della Guida The WineHunter, i primi 100 vini per punteggio rappresentano tutte le 20 regioni italiane. Un traguardo che conferma, con forza, quanto il legame tra vino e territorio sia il vero cuore pulsante dell'eccellenza enologica italiana" ha dichiarato Helmut Köcher. "La straordinaria biodiversità, le varietà autoctone e le denominazioni locali raccontano un Paese unico, ricco di sfumature e identità" ha aggiunto. «Questo risultato non è solo motivo di orgoglio, ma una chiamata all'azione: dobbiamo rafforzare sempre di più la connessione tra vino e territorio, perché è da questa unione che nasce valore. Valore per i mercati internazionali, dove il vino può farsi ambasciatore di destinazioni affascinanti, e valore per l'enoturismo, che oggi rappresenta una delle leve più promettenti per lo sviluppo sostenibile delle nostre aree vitivinicole. Il vino non è solo prodotto: è cultura, paesaggio, esperienza" ha concluso Helmuth Köcher. Ricerca, scoperta e condivisione delle eccellenze: questi i valori alla base del progetto The WineHunter che, dopo la pubblicazione della guida, dà appuntamento agli appassionati e agli operatori del settore alla 34° edizione del Merano WineFestival, in scena dal 7 all'11 novembre 2025. Qui, i prodotti nazionali e internazionali selezionati dalle commissioni d'assaggio The WineHunter conquisteranno l'esclusivo palcoscenico di Kurhaus e GourmetArena, frequentato ogni anno da migliaia di visitatori. Tanti gli appuntamenti che arricchiscono il prestigioso evento meranese: si inizia il 7 novembre con la giornata dedicata a Taste Terroir - bio&dynamica, che punta i riflettori sul vario mondo dei vini biologici, biodinamici, della viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, dei vini da vitigni resistenti



Piwi, vini in anfora e underwater. Nella stessa giornata anche le premiazioni dei WineHunter Award Platinum e delle WineHunter Stars, le stelle che illuminano il mondo enogastronomico. Da venerdì 7 a lunedì 10 novembre anche la GourmetArena, con eccellenze food, spirits e birre artigianali accompagnate da una serie di live showcooking. Tra sabato 8 e lunedì 10 va in scena The Festival, con produttori vitivinicoli italiani e internazionali. Martedì 11, con Catwalk Champagne&more, si chiude in bellezza con i migliori metodo classico nazionali, internazionali e non solo. Numerosi gli ospiti, nazionali e internazionali, coinvolti nell'intero programma, tra talk, convegni e masterclass uniti dal filo conduttore dell'eccellenza in campo enogastronomico.

Abruzzo Bio Cantina Sociale Orsogna - 2011 Nican Montepulciano D'Abruzzo Doc Castorani - 2015 Dieci Inverni Colline Pescaresi Appassimento Igt Marramiero - 2015 Dante Marramiero Montepulciano D'Abruzzo Riserva Doc Alto Adige - Südtirol Alois Lageder - 2022 Casòn Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten Bianco Igt Arunda - Cuvée Marianna Alto Adige / Südtirol Extra brut Metodo Classico Doc Cantina Giralan - 2021 Curlan Alto Adige / Südtirol Riserva Pinot Noir Doc Cantina Kurtatsch - 2018 Tres Alto Adige / Südtirol Riserva Doc Cantina Tramin - 2023 Nussbaumer Alto Adige / Südtirol Gewürztraminer Doc Kellerei Andrian - 2022 Tor di Lupo Alto Adige / Südtirol Riserva Doc Kellerei St. Michael - Eppan - 2020 Appius Alto Adige / Südtirol Doc Kellerei Terlan - 2012 Rarity Alto Adige / Südtirol Terlan Doc Manincor - 2022 Mason di Mason Alto Adige / Südtirol Doc Nals Margreid - 2021 Nama Alto Adige / Südtirol Chardonnay Doc Schreckbichl Colterenzio - 2021 Lr Alto Adige / Südtirol Riserva Bianco Doc Basilicata Elena Fucci - 2021 Titolo 25th Anniversary Aglianico del Vulture Doc Calabria Bruni Mario - 2019 Survia Calabria Igt Cantina Malena - 2017 Prestige Brut Metodo Classico VSQ Campania Marisa Cuomo - 2021 Ravello Costa D'amalfi Classico Rosso Riserva Doc Mastroberardino - 2017 Stilèma Taurasi Riserva Docg Quintodecimo - 2020 Vigna Grande Cerzito Taurasi Docg Terre Stregate - 2020 Cara Cara Benevento / Beneventano Igt Emilia-Romagna Cantine Ceci - Otello Ceci Nero di Lambrusco N°5 Emilia Dry, sec Igt Tenuta del Paguro - 2023 Ostrea In Fundo Ravenna Classico Igp Umberto Cesari - 2022 Umberto Rubicone Igt Friuli-Venezia Giulia Livon - 2023 Braide Alte delle Venezie Igt Marco Felluga - Russiz Superiore - 2024 Amani Marco Felluga Collio Friulano Doc Monviert - 2022 Friuli Colli Orientali Riserva Friulano Doc Lazio Casale del Giglio - 2020 Radix Lazio Igt Liguria La Baia del Sole Federici - 2021 Giulio F. 56 Extra brut Metodo Classico UnderWaterWine VSQ Possa - 2018 Uww Cinque Terre Sciacchetrà Classico Dop Lombardia Bellavista - 2018 Vittorio Moretti Franciacorta Brut nature Riserva Docg Ca' del Bosco - 2015 Franciacorta Brut nature Docg Cabochon - Fuoriserie N. 025 Franciacorta Brut Docg La Travaglina - 2012 Julillæ Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Docg Nino Negri - 2022 Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina Nebbiolo Docg San Michele - 2022 Otten6 Capriano del Colle Superiore Doc Marche Tenuta San Marcello - 2022 Indisciplinato Marche Igt Tenuta Villa Bucci - 2021 Villa Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Docg Molise Di Majo Norante - 2021 Don Luigi Molise Riserva Doc Piemonte Amistà - 2020 Nizza Riserva Docg Bovio Gianfranco - 2021 Barolo Arborina Docg Braida - 2022 Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti Docg Carlo Giacosa - 2022 Barbaresco Montefico Docg Conterno Fantino - 2021 Vigna Pressenda Barolo Castelletto Docg Domenico Clerico - 2021 Ciabot Mentin Barolo Ginestra Docg Franco Ivaldi - 2022 La Gilarda Monferrato Freisa Doc Giacomo Borgogno & Figli - 2021 Barolo Cannubi Docg La Scolca - 2013 Soldati La Scolca d'Antan Brut Metodo Classico Millesimato VSQ Marchesi di Barolo - 2021 Barolo Cannubi Docg Montalbera - 2022 Il Fondatore Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Docg Pier Paolo Grasso - 1998 Piccola Emma Barbaresco Riserva Docg Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy - 2020 Camp Gros Martinenga Barbaresco Riserva Docg Puglia Gianfranco Fino Viticoltore - 2022 Jo Salento Negroamaro Igt San Marzano Vini - 2020 Sessantanni Primitivo di Manduria Dop Sardegna Antonella Corda - 2021 Zirù Isole dei Nuraghi Igt Argiolas - 2021 Turriga Isole dei Nuraghi Rosso Igt Le Anfore di Elena Casadei - 2023 Cannonau di Sardegna Doc Pedra Majore Vini Isoni - 2024 Hysony Vermentino di Gallura Superiore Docg Silvio Carta - 2002 Vernaccia di Oristano Doc Sicilia Baglio Curatolo Arini 1875 - 2010 Vergine 2010 Marsala Riserva Vergine Doc Giovanni Rosso - 2024 Etna Pietra Marina Bianco Dop La Contea - 2019 Etna Est! Etna Brut Metodo Classico Millesimato Doc Maria di Bella Vini Nibali di Domenico Nibali - 2016 Vinazzu Terre Siciliane Igp Planeta - 2024 Noto Passito Doc Tasca d'Almerita - 2021 Contrada Sciaranuova Etna Doc Terra Costantino - 2020 Contrada Blandano Etna Riserva Rosso Doc Toscana Avignonesi - 2011 Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Doc Castello del Terriccio - 2020 Lupicaia Toscana Igt Duemani - 2021 Duemani Costa Toscana Cabernet Franc Igp Fattoria Le Pupille - 2022 Saffredi Toscana Igt Felsina - 2021 Colonia Chianti Classico Gran selezione Docg Fontodi - 2022 Flaccianello della Pieve Colli della Toscana Centrale Igt I Balzini - 1999 White Label Colli della Toscana Centrale Igt Il Borro - 2019 Alessandro Dal Borro Valdarno di Sopra Doc Il Marroneto - 2020 Selezione Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino Classico Docg Isole e Olena - 2022 Cepparello Toscana Igt Monteverro - 2021 Monteverro Toscana Igt Ornellaia - 2022 Ornellaia Bolgheri Superiore Doc Ridolfi - 2019 Mercatale Brunello di Montalcino Riserva Docg San Polo - 2020 Vignavecchia Brunello di Montalcino Docg Tenuta di Biserno - 2022 Biserno Toscana Igt Tenute Lunelli - Tenuta

Podernovo - 2019 Auritea Costa Toscana Igt Tua Rita - 2022 Redigaffi Toscana Igt Vecchie Terre di Montefili - 2020 Bruno di Rocca Toscana Igt Vigna delle Sanzioni - 2023 Valdarno di Sopra Doc Trentino Cantina Toblino - 2020 Da Fora Trentino Doc Maso Martis - 2015 Madame Martis Trento Doc Brut Riserva San Leonardo - 2020 San Leonardo Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten Classico Igt Umbria Arnaldo Caprai 2021 25 Anni Montefalco Sagrantino Docg Le Thadee - 2021 +128+ Prefillossera Spoleto Doc Valle d'Aosta La Crotta di Vegneron - 2020 Fumin "Mines" Valle D'Aosta Doc Rosset Terroir - 2023 Sopraquota 900 Vdt Veneto Carlo Ferragù - 2021 Valpolicella Superiore Doc De Buris - 2013 De Buris Amarone della Valpolicella Riserva Classico Docg Federico II Tenimenti Associati - Selvaggia Brut Metodo Classico Durello VSQ Gerardo Cesari - 2016 Amarone della Valpolicella Riserva Docg Piccoli - 2015 La Parte Amarone della Valpolicella Riserva Docg Sciani - 2008 Twenty - 20° Anniversary Verona Rosso Igt Tedeschi - 2018 Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cru Docg Tommasi Viticoltori - 2016 Ca' Florian Amarone della Valpolicella Riserva Classico Docg.

Focus

The Wine Hunter, 100 vini da tutta Italia per i "Platinum Awards"

Da Cantina Tramin a Kellerei Andrian, da Kellerei St. Michael Eppan a Kellerei Terlan, da Marisa Cuomo a Quintodecimo, da Cantine Ceci a Umberto Cesari, da Marco Felluga a Bellavista, da Ca' del Bosco a Cabochon, da Nino Negri a Villa Bucci, da Di Majo Norante a Marchesi di Barolo, da Montalbera a Gianfranco Fino, da Argiolas a Planeta, da Tasca d'Almerita a Castello del Terriccio, da Duemani a Félsina, da Il Borro a Il Marroneto, da Isole e Olena a Ornellaia, da Ridolfi a San Polo, da Tenuta di Biserno a Tenute Lunelli - Tenuta Podernovo, da Tua Rita a Maso Martis, da San Leonardo da Arnaldo Caprai, da Gerardo Cesari a Tedeschi, a Tommasi: sono solo alcune delle cantine firme dei 100 vini (in approfondimento) candidati al "Platinum Award", il massimo riconoscimento della guida The WineHunter Award by Helmuth Köcher, che WineNews anticipa, in una "short list" che, per la prima volta, comprende etichette da tutte le regioni d'Italia. Con i vincitori svelati il 7 novembre, nel Merano WineFestival n. 34 (7-11 novembre 2025, Merano). "Per la prima volta nella storia della guida, i primi 100 vini per punteggio rappresentano tutte le 20 regioni italiane: un traguardo che conferma, con forza, quanto il legame tra vino e territorio sia il cuore pulsante dell'eccellenza enologica italiana" afferma Köcher.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Lunedì 25 Agosto 2025 - Aggiornato alle 15:59


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


ITALIA
LA GUIDA

HOME » ITALIA

The Wine Hunter, 100 vini da tutte le regioni d'Italia in lizza per il "Platinum Awards"

Helmuth Köcher: "rafforzare sempre di più la connessione vino-territorio". I migliori tra i migliori svelati al Merano WineFestival (7-11 novembre)

MERANO, 25 AGOSTO 2025, ORE 15:47



Helmuth Köcher, The Wine Hunter e patron del Merano WineFestival

Da Cantina Tramin a Kellerei Andrian, da Kellerei St. Michael Eppan a Kellerei Terlan, da Marisa Cuomo a Quintodecimo, da Cantine Ceci a Umberto Cesari, da Marco Felluga a Bellavista, da Ca' del Bosco a Cabochon, da Nino Negri a Villa Bucci, da Di Majo Norante a Marchesi di Barolo, da Montalbera a Gianfranco Fino Viticoltore, da Argiolas a Planeta, da Tasca d'Almerita a Castello del Terriccio, da Duemani a Félsina, da Il Borro a Il Marroneto, da Isole e Olena a Ornellaia, da Ridolfi a San Polo, da



for a better wine world



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

Tenuta di Biserno a Tenute Lunelli - Tenuta Podernovo, da Tua Rita a Maso Martis, da San Leonardo da Arnaldo Caprai, da Gerardo Cesari a Tedeschi, a Tommasi Viticoltori: sono solo alcune delle cantine firme dei 100 vini (in focus) candidati al "Platinum Award", il massimo riconoscimento assegnato dalla guida The WineHunter Award by Helmuth Köcher, che WineNews anticipa, in una "short list" tra i vini migliori candidati al premio, che, per la prima volta, comprende etichette da tutte le regioni d'Italia. Con i vincitori che saranno svelati il 7 novembre, nel Merano WineFestival n. 34 (7-11 novembre 2025, Merano).

"Per la prima volta nella storia della guida, i primi 100 vini per punteggio rappresentano tutte le 20 regioni italiane: un traguardo che conferma, con forza, quanto il legame tra vino e territorio sia il vero cuore pulsante dell'eccellenza enologica italiana. La straordinaria biodiversità, le varietà autoctone e le denominazioni locali raccontano un Paese unico, ricco di sfumature e identità" afferma Helmuth Köcher. "Questo risultato - aggiunge - non è solo motivo di orgoglio, ma una chiamata all'azione: dobbiamo rafforzare sempre di più la connessione tra vino e territorio, perché è da questa unione che nasce valore. Valore per i mercati internazionali, dove il vino può farsi ambasciatore di destinazioni affascinanti, e valore per l'enoturismo, che oggi rappresenta una delle leve più promettenti per lo sviluppo sostenibile delle nostre aree vitivinicole. Il vino non è solo prodotto: è cultura, paesaggio, esperienza".

Con la pubblicazione on line della guida, che, dunque, dà appuntamento agli appassionati e agli operatori al Merano WineFestival n. 34. **Con tanti appuntamenti in calendario: si inizia il 7 novembre, con la giornata dedicata a Taste Terroir - bio&dynamica, che punta i riflettori sul vario mondo dei vini biologici, biodinamici, della viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, dei vini da vitigni resistenti Piwi, vini in anfora e underwater. A seguire, poi, giornata anche le premiazioni dei WineHunter Award Platinum e WineHunter Stars, le stelle che illuminano il mondo enogastronomico. Da venerdì 7 a lunedì 10 novembre, anche la GourmetArena, con eccellenze food, spirits e birre artigianali accompagnate da una serie di live showcooking. Tra sabato 8 e lunedì 10 novembre va in scena The Festival, con produttori vitivinicoli italiani e internazionali. Martedì 11 novembre, con Catwalk Champagne&more, si chiude in bellezza con i migliori metodo classico nazionali, internazionali e non solo. Numerosi gli ospiti, nazionali e internazionali, coinvolti nell'intero programma, tra talk, convegni e masterclass uniti dal filo conduttore dell'eccellenza in campo enogastronomico.**

Copyright © 2000/2025

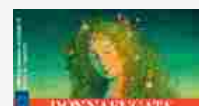
TAG: **HELMUTH KOCHER, MERANO WINE FESTIVAL, PLATINUM AWARD, THE WINE HUNTER, VINO, WINE HUNTER AWARD**



BERTANI



FRANCIACORTA



IL PICCOLO

22 AGOSTO 2025 21:56:50 CEST | GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

[Lavoro](#) [Cronaca](#) [Sport](#) [Alessandria Calcio](#) [Newsletter](#) [Necrologie](#)

Redazione 22 Agosto 2025

ore

20:30

CASTAGNOLE MONFERRATO

Ruchè: per Montalbera sarà un'annata storica nonostante il caldo torrido

Franco Morando annuncia una vendemmia di qualità eccezionale e avvia la raccolta notturna dal 25 agosto

CASTAGNOLE MONFERRATO – “Qualità eccezionale”: così **Franco Morando**, Direttore Generale della **Tenuta Montalbera**, definisce la prossima **vendemmia del Ruchè**, annunciando l'avvio della raccolta notturna a partire da lunedì **25 agosto**.

Nonostante le temperature estreme che hanno segnato l'estate, la stagione si preannuncia tra le migliori degli ultimi dieci anni.

Ruchè di qualità anche con il caldo: “Annata da ricordare”

“Il **caldo torrido** non ha compromesso la **vendemmia del Ruchè**, anzi: sarà un'annata storica e di grande valore”, afferma Morando in una nota ufficiale. I primi rilievi indicano una maturazione fenolica “costante” e una vendemmia “elegante, armonica, forse paragonabile a quella del 2015”.

A favorire la qualità del raccolto, secondo il Direttore Generale, è stato l'alternarsi di giornate calde con leggere piogge, non dannose per i vigneti: una combinazione che ha contribuito a uno sviluppo ottimale delle uve.

Una delle pratiche distintive della Tenuta Montalbera – di proprietà della **Famiglia Morando** – è la **vendemmia notturna**, che permette di tutelare la qualità delle uve e la salute degli operatori. “Quest'anno – spiega Morando – estenderemo questa metodologia non solo al **Ruchè di Castagnole Monferrato**, ma anche al **Viognier** e al **Grignolino d'Asti**”.

La raccolta nelle ore più fresche risponde anche alle disposizioni regionali e nazionali in tema di sicurezza sul lavoro, soprattutto in relazione ai picchi di calore.

Secondo Morando, la **vendemmia del Ruchè** del 2025 potrebbe essere tra le più significative dell'ultimo decennio: “Le condizioni climatiche, per quanto estreme, hanno favorito una qualità superiore. Sarà un'annata che lascerà il segno”, conclude.

Mercato Moscato d'Asti in calo: preoccupazione per la vendemmia 2025

L'Assemblea dell'Associazione Comuni del Moscato, svoltasi il 24 giugno a Santo Stefano Belbo, ha riunito amministratori locali e rappresentanti del...

SEGUI ANCHE: [caldo torrido](#) [Franco Morando](#) [Grignolino d'Asti](#) [Montalbera](#) [Ruchè di Castagnole Monferrato](#) [vendemmia del Ruchè](#)
[vendemmia notturna](#) [vino piemontese](#) [Viognier](#)

Leggi l'ultima
edizione

**COMPRA COPIA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per Franco Morando vendemmia eccellente come nel 2015

La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose «Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115

ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). «La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante» ha aggiunto Morando, spiegando che «estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee». La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) – “Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un’annata di grande valore, tra le migliori dell’ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015”. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). “La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante” ha aggiunto Morando, spiegando che “estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d’Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee”. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un’ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell’intera Denominazione.

[Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015]

Vendemmia, Morando: per Montalbera qualita' eccezionale nonostante il caldo

(Agen Food) Asti, 18 ago. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità della vendemmia, anzi: per il vino della tenuta Montalbera sarà un'annata storica e di grande valore. Prevediamo che sarà una delle migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi effettuate evidenziano infatti una vendemmia estremamente armonica, elegante e paragonabile forse a quella del 2015?. Lo dichiara in una nota Franco Morando, direttore generale della (Proprietà Famiglia Morando). Sarà una vendemmia eccezionale perché nelle ultime settimane si sono alternate giornate di grande caldo a piogge leggere e non torrenziali, quindi non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante. Da lunedì 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè, una pratica che adottiamo con successo ormai da anni. Quest'anno la estenderemo non soltanto al Ruchè di Castagnole Monferrato, ma anche ad altri due vitigni: Viognier e Grignolino d'Asti. In questo modo salvaguarderemo la qualità del prodotto e, soprattutto, la salute dei nostri collaboratori, che poniamo sempre al primo posto, rispettando pienamente le ordinanze regionali e nazionali sul lavoro nelle fasce orarie più sicure per evitare i picchi di calore, conclude Morando, Direttore Generale della Tenuta Vinicola piemontese Montalbera. Redazione Agenfood Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.



18 agosto 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI

Roma 32°C 

askanews

[Home](#) POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI


Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING | MEETING RIMINI 2025

ESTERO VIDEONEWS

Ucraina, il premier GB Starmer: "Dobbiamo fare le cose per bene"

18 AGOSTO 2025

AGRIFOOD CRONACA

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

"Tra le migliori del decennio. Il 25 agosto al via raccolta Ruchè"

AGO 18, 2025  **Vino**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

180.123 follower



Milano, 18 ago. (askanews) – “Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un’annata di grande valore, tra le migliori dell’ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015”. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

“La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante” ha aggiunto Morando, spiegando che “estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d’Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee”.

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un’ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell’intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.





18 Agosto 2025 16:54



CANALEUNO

WEB TV E NEWS
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Carabiniere usa il taser, morto 41enne nel genovese. Secondo caso in 2 giorni



Di Redazione

18 AGO 18, 2025



Roma, 18 ago. (askanews) – Un uomo di 41 anni di origine albanese è morto intorno alle 18 di ieri dopo essere stato colpito con il taser azionato dai carabinieri a Manesseno, frazione di Sant'Olcese, nell'entroterra genovese.

Secondo una prima ricostruzione, i militari sarebbero stati chiamati dai vicini di casa del 41enne perché l'uomo era in stato di forte agitazione, probabilmente sotto effetto dell'alcol o di droga. Non riuscendo a calmarlo, un militare sarebbe ricorso al taser in dotazione: una prima scarica lo avrebbe colpito di striscio, un secondo "colpo" non avrebbe sortito alcun effetto e dunque il carabiniere sarebbe ricorso ad una terza scarica che ha fatto crollare l'uomo.

Nonostante l'intervento immediato dei soccorsi, per il 41enne non c'è stato nulla da fare. Per stabilire le cause della morte ed una eventuale correlazione con l'arma a impulsi elettrici sarà l'autopsia già disposta dalla Procura del capoluogo ligure. Si tratta del secondo decesso a seguito di un intervento con il taser nelle ultime 48 ore.

Post Views: 9



RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Carabiniere usa il taser, morto 41enne nel genovese. Secondo caso in 2 giorni 18 Agosto 2025

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015 18 Agosto 2025

La Casa Bianca verifica l'abbigliamento di Zelensky per l'incontro con Trump 18 Agosto 2025

Calcio, per Lukaku infortunio serio: tre mesi di stop 18 Agosto 2025

Zelensky: dalla Russia attacchi cinici in vista dei colloqui 18 Agosto 2025

COMMENTI RECENTI

SEDE



**Vino, Franco Morando (Montalbera):
vendemmia eccellente come nel
2015»**



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *



18 Agosto 2025 16:29

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015



Di Redazione

18 AGO 18, 2025



Milano, 18 ago. (askanews) – “Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un’annata di grande valore, tra le migliori dell’ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015”. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

“La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015
18 Agosto 2025

La Casa Bianca verifica l’abbigliamento di Zelensky per l’incontro con Trump 18 Agosto 2025

Calcio, per Lukaku infortunio serio: tre mesi di stop 18 Agosto 2025

Zelensky: dalla Russia attacchi cinici in vista dei colloqui 18 Agosto 2025

Oggi la camera ardente per Pippo Baudo al teatro Delle Vittorie 18 Agosto 2025

COMMENTI RECENTI

SEDE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**L'ECO DELLA STAMPA®**
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee".

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Post Views: 11



**La Casa Bianca verifica
l'abbigliamento di Zelensky per
l'incontro con Trump»**



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

(Adnkronos) - Un uomo è morto a Sant'Olcese,...

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Attualità Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Di Redazione-web

18/08/2025

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei

nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

"La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee".

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Potrebbe interessarti



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

(Adnkronos) - Un uomo è morto...

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Attualità Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Di Redazione Web

18/08/2025

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei

nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

"La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee".

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Potrebbe interessarti



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

(Adnkronos) - Un uomo è morto...

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Attualità Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Di Redazione-web

18/08/2025

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

"La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee".

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Potrebbe interessarti



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). "La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee". La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione. The post appeared first on Corriere Flegreo .



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). "La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee". La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.





Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione. [Tra le migliori del decennio. Il 25 agosto al via raccolta R u c h è | P N _ 2 0 2 5 0 8 1 8 _ 0 0 0 2 3 | g n 0 0 n v 0 3 s p 3 3 | https://askanews.it/wp-content/uploads/2025/08/20250818_153742_28916E7F.jpg | 18/08/2025 15:37:51 | Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015 | Vino | Cronaca, Agrifood]





Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Home » News

Vendemmia Montalbera 2025: qualità eccezionale secondo Franco Morando

NEWS

By **Giusy Carosella**

18 Agosto 2025



Vendemmia Montalbera 2025: qualità eccezionale secondo Franco Morando
18 AGOSTO 2025

La Scolca premiata da The WineHunter e protagonista al Merano WineFestival 2025
18 AGOSTO 2025

Consorzio Vino Chianti in Cina con la Chianti Academy 2025
18 AGOSTO 2025

Dealcolati: sbloccate le norme, le tecnologie sono pronte
18 AGOSTO 2025

Spumanti protagonisti dell'e-commerce del vino
18 AGOSTO 2025

Nonostante il caldo torrido, Montalbera annuncia una vendemmia storica. Dal 25 agosto via alla raccolta notturna di Ruchè, Viognier e Grignolino

Il caldo estivo non ha compromesso la qualità delle uve in Monferrato. Al contrario, per la tenuta **Montalbera – Proprietà Famiglia Morando**, la vendemmia 2025 si preannuncia tra le migliori dell'ultimo decennio.

«Il caldo torrido non ha compromesso la qualità della vendemmia, anzi: sarà un'annata storica e di grande valore, paragonabile forse al 2015», afferma **Franco Morando**, Direttore Generale di Montalbera. Le prime analisi condotte sui vigneti indicano infatti uve armoniche ed eleganti, frutto di un andamento climatico favorevole.

L'andamento climatico e la maturazione delle uve

ULTIMI ARTICOLI



La Scolca premiata da The WineHunter e protagonista al Merano WineFestival 2025



Consorzio Vino Chianti in Cina con la Chianti Academy 2025



Dealcolati: sbloccate le norme, le tecnologie sono pronte

< >

A determinare questo risultato è stata l'alternanza tra giornate di forte calura e leggere piogge non torrenziali. Un equilibrio che ha garantito una **maturazione fenolica costante**, elemento chiave per produrre vini di qualità superiore.

A Montalbera dal 25 agosto la vendemmia notturna del Ruchè

Montalbera conferma anche nel 2025 la pratica della **vendemmia notturna**, che prenderà il via lunedì 25 agosto. Un metodo già sperimentato con successo negli anni precedenti, adottato per preservare al meglio la freschezza delle uve e proteggere i collaboratori dalle ore più calde della giornata.

«Quest'anno – spiega Morando – estenderemo la raccolta notturna non soltanto al Ruchè di Castagnole Monferrato, ma anche a **Viognier** e **Grignolino d'Asti**. Una scelta che ci permette di salvaguardare la qualità del prodotto e al tempo stesso di rispettare pienamente le ordinanze sul lavoro, tutelando la salute dei nostri collaboratori».

Un'annata da ricordare per il Monferrato

Grazie a queste condizioni e all'impegno della cantina, la vendemmia 2025 si annuncia come una delle più promettenti per il Monferrato. Per Montalbera, punto di riferimento nella produzione di **Ruchè**, sarà l'occasione di confermare ancora una volta il legame tra territorio, innovazione e rispetto delle persone.

**Chi siamo****Abbonati****Servizi****Contatti****I GRANDI VINI**

Via Toscana 50/3

53035 - Monteriggioni (SI)

0577 1606999

Invia i tuoi contenuti e contattaci:

info@igrandivini.com

Privacy Policy

igrandivini.com 2020 - Direttore responsabile: Elisa Berti - Wom srl P.Iva 01451370520 - Testata registrata presso il Tribunale di Siena: autorizzazione: n° 5 del 29/10/2020

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

(Adnkronos) - Un uomo è morto...

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Attualità Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Di Redazione-web

18/08/2025

Milano, 18 ago. (askanews) - "Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei

nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015". Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

"La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante" ha aggiunto Morando, spiegando che "estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee".

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.

Potrebbe interessarti



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.





lunedì, Agosto 18, 2025
News e Investimenti

investimentiNews

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





[Home](#) [Attualità](#) [Dall'Italia E Dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Sanità](#)

[Video News](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Breaking News

Neonati morti in ospedale...

(Adnkronos) - Tracce del batterio che avrebbe provocato la morte, la settimana...

**Video privati di Stefano...**

(Adnkronos) - Il Garante della Privacy interviene sul caso dei video privati...

**Un anno fa il...**

(Adnkronos) - Prima la pioggia, che aumenta di minuto in minuto, poi...

**Genova, altro morto per...**

(Adnkronos) - Un uomo è morto a Sant'Olcese, in provincia di Genova,...



HOME , ATTUALITÀ , VINO, FRANCO MORANDO...

Vino, Franco Morando (Montalbera):



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

vendemmia eccellente come nel 2015

Di **Redazione-web**

Agosto 18, 2025

Tempo di lettura Less than 1 minuti

f @

X



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) – “Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un’annata di grande valore, tra le migliori dell’ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015”. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

“La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante” ha aggiunto Morando, spiegando che “estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d’Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee”.

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un’ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell’intera Denominazione.

E’ in arrivo la bufera di fine agosto

Redazione-web – Agosto 18, 2025

E’ in arrivo la bufera di fine agosto

Redazione-web

Solidarietà non va in vacanza, volontari S. Vincenzo De Paoli in carcere

Redazione-web

Papa pranza con poveri a Castel Gandolfo, è la prima volta di Prevost

Redazione-web

Il Papa: portare nel mondo amore non armi, e abbattiamo i muri

Redazione-web

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



EXPLORE TAGS

CRONACA

Pippo Baudo, "Sono in lutto": parla Pino Pagano che finse il suicidio all'Ariston per soldi

Redazione-web

Fiorello ricorda la televisione di Pippo Baudo: "Meravigliosa"

Redazione-web

Addio a Pippo Baudo, la Camera ardente al Teatro delle Vittorie

Redazione-web

Neonati morti in ospedale a Bolzano, batterio killer nel dispenser per lavare i biberon

Redazione-web

Load more >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Correlati

Redazione-web - Agosto 18, 2025 Redazione-web - Agosto 18, 2025 Redazione-web - Agosto 18, 2025

Pippo Baudo, "Sono in lutto": parla Pino Pagano che finse il suicidio all'Ariston per soldi

ROMA - "Era tutto organizzato". Non si può dimenticare quello che

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.





ABBONATI



ACCEDI

LEGGI QDS.IT



QdS.it

18 Agosto 2025



MENU

LAVORO

ECONOMIA

POLITICA

DOSSIER QDS ▾

DAI MERCATI

PODCAST



CERCA

AGRIGENTO

CALTANISSETTA

CATANIA

ENNA

MESSINA

PALERMO

RAGUSA

SIRACUSA

TRAPANI

VINO, FRANCO MORANDO (MONTALBERA): VENDEMMIA ECCELLENTE COME NEL 2015

askanews | lunedì 18 Agosto 2025

**L'ECO DELLA STAMPA®**
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



“Tra le migliori del decennio. Il 25 agosto al via raccolta Ruchè”

Milano, 18 ago. (askanews) – “Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un’annata di grande valore, tra le migliori dell’ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015”. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo).

“La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante” ha aggiunto Morando, spiegando che “estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viogner e Grignolino d’Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee”.

La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un’ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell’intera Denominazione.



EDITORIALI

L'Editoriale della direttrice

di Raffaella Tregua

Agosto, il tempo delle stelle

L'Editoriale del fondatore

di Carlo Alberto Tregua

Trump e Putin fanno la pace

LE NOTIZIE DI OGGI

IL LADRO

Ruba abiti e profumi da 700 euro in via Etnea a Catania, arrestato 35enne

di Federico Rosa

A mandare in fumo i piani del malvivente è stato il personale di vigilanza del negozio che ha fermato il ladro: scattato l'arresto
...

IL REATO

VIDEO | Ruba i soldi dalla cassa e poi tenta la fuga sul tetto: denunciato 35enne nel Catanese

di Marianna Strano

Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



Vino, Franco Morando (Montalbera): vendemmia eccellente come nel 2015

Milano, 18 ago. (askanews) Dal 25 agosto inizieremo la vendemmia notturna dei nostri Ruchè. Il caldo torrido non ha compromesso la qualità, anzi: per i vini di Montalbera sarà un'annata di grande valore, tra le migliori dell'ultimo decennio. Le prime analisi indicano una vendemmia armonica ed elegante, paragonabile forse al 2015. Lo ha annunciato Franco Morando, direttore generale della Cantina Montalbera, che opera su 130 ettari vitati complessivi: 115 ettari tra Castagnole Monferrato (Asti) e Montemagno (Asti) e 15 ettari a Castiglione Tinella (Cuneo). La vendemmia sarà eccezionale perché alle giornate di grande caldo si sono alternate piogge leggere, non dannose. Questo andamento climatico ha favorito una maturazione fenolica costante ha aggiunto Morando, spiegando che estenderemo la raccolta notturna, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, anche a Viognier e Grignolino d'Asti, tutelando qualità e salute dei collaboratori, nel pieno rispetto delle ordinanze su lavoro e sicurezza nelle fasce orarie più idonee. La produzione annua di Montalbera, azienda di proprietà della famiglia Morando, si aggira sulle 750mila bottiglie, con un'ampia prevalenza di Ruchè: nelle vigne aziendali ricade infatti circa il 60% della varietà coltivata nell'intera Denominazione.



DAZI: Franco Morando (Montalbera), 'Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere'

Il Ruche piemontese tra i vini piu' amati dagli americani.

Franco Morando, direttore generale di Montalbera

« L'Unione Europea rinuncia ad opporre - almeno momentaneamente - una serie di tariffe da applicare ai prodotti americani, in soldoni per ora Bruxelles non puntera' su contromisure ai dazi Usa. Ritengo che questa scelta sia saggia e condivisibile ma ora che i provvedimenti di Trump diventeranno esecutivi e' importante che ci sia un forte sostegno alle filiere che non possono permettersi di perdere competitivita'. Con i dazi al 15% l'impatto sara' tendenzialmente di un'incidenza di perdita di 350 milioni. Sicuramente sara' confermato il 15% su beverage e vino e questo, ribadisco, andra' a colpire particolarmente i "popular wine", la fascia di vendita agli importatori dai 3 ai 10 Euro. Ma se qui in Italia iniziamo gia' a sentire forti ripercussioni semplicemente con il blocco in parte o limitazioni di ordini per gli USA, oltreoceano anche gli stessi importatori stanno iniziando a scremare in modo molto aggressivo le loro forze vendite di prodotti beverage wine in quanto il consumer americano, sia l'acquirente retail che direttamente il consumatore finale, sara' colpito da una forte inflazione all'acquisto e sicuramente si dirigera' verso vini extra-europei. Pertanto e' necessario intervenire subito con provvedimenti di sostegno alle filiere ».

Lo ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di Montalbera, storica tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa tra le piu' prestigiose produttrici del vino autoctono Ruche', molto amato dagli americani, commentando la decisione dell'UE di sospendere per ora i controdazi.

[DAZI: Franco Morando (Montalbera), 'Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere']

HomeBachecca EventiComunicazioneDAZI: Franco Morando (Montalbera), 'Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere'

Comunicazione

DAZI: Franco Morando (Montalbera), 'Bene rinuncia a controtariffe UE, ora sostegno alle Filiere'



Redazione Eventi e News

🕒 Agosto 7, 2025 - 20:30

💬 0



Il Ruchè piemontese tra i vini più amati dagli americani.

Seguici



Facebook



Twitter



Youtube



LinkedIn

Articoli più popolari

La storia di Douglas Leone, il miliardario nato a Genova...

Redazione Lug 24, 2025 💬 0

Proseguono le attività nei cantieri della metrotranvia ...

Redazione Eventi e ... Lug 12, 2025 💬 1

White Dinner Water Show 2025: magia ed eleganza a Villa...

Redazione Giugno 29, 2025 💬 0

Giallo a Cinisello Balsamo, agenzia di viaggio chiude a...

Redazione Eventi e ... Lug 12, 2025 💬 1

VIP Master di Tennis 2025 a Milano Marittima: VIP in ca...

Redazione Eventi e ... Lug 4, 2025 💬 0

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

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

MERCOLEDÌ 6 AGOSTO 2025

DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'BENE RINUNCIA A CONTROTARIFFE UE, ORA SOSTEGNO ALLE FILIERE'



Il Ruchè piemontese tra i vini più amati dagli americani

«L'Unione Europea rinuncia ad opporre - almeno momentaneamente - una serie di tariffe da applicare ai prodotti americani, in soldoni per ora Bruxelles non punterà su contromisure ai dazi Usa. Ritengo che questa scelta sia saggia e condivisibile ma ora che i provvedimenti di Trump diventeranno esecutivi è importante che ci sia un forte sostegno alle filiere che non possono permettersi di perdere competitività. Con i dazi al 15% l'impatto sarà tendenzialmente di un'incidenza di perdita di 350 milioni. Sicuramente sarà confermato il 15% su beverage e vino e questo, ribadisco, andrà a colpire particolarmente i "popular wine", la fascia di vendita agli importatori dai 3 ai 10 Euro. Ma se qui in Italia iniziamo già a sentire forti ripercussioni semplicemente con il blocco in parte o limitazioni di ordini per gli USA, oltreoceano anche gli stessi importatori stanno iniziando a scremare in modo molto aggressivo le loro forze vendite di prodotti beverage wine in quanto il consumer americano, sia l'acquirente retail che direttamente il consumatore finale, sarà colpito da una forte inflazione all'acquisto e sicuramente si dirigerà verso vini extra-europei. Pertanto è necessario intervenire subito con provvedimenti di sostegno alle filiere». Lo ha dichiarato **Franco Morando, direttore generale di Montalbera**, storica tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa tra le più prestigiose produttrici del vino autoctono Ruchè, molto amato dagli americani, commentando la decisione dell'UE di sospendere per ora i contro-dazi.

on agosto 06, 2025



Nessun commento:

Posta un commento

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

ACCEDI CON GOOGLE

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (1257)

▼ agosto (23)

[DAZI: FRANCO MORANDO \(MONTALBERA\), 'BENE RINUNCIA A CONTROTARIFFE UE, ORA SOSTEGNO ALLE FILIERE'](#)

[Focus: VINI DI LOMBARDIA Giovedì 18 settembre 2025...](#)

[Mixology creativa: il drink incontra le spezie e i...](#)

[Elena Carozzi, Gianlorenzo Gasperini, Marco Palmieri](#)

[Èl Forner e Union Brescia: insieme nel segno dell...](#)

[Mezzano Romantica 2025 - Mercoledì 13 agosto Un c...](#)

[RICHARD PAUL LOHSE 7 settembre 2025 - 11 gennaio ...](#)

[Tutte le MASTERCLASS di Made in Malga 2025!](#)

[Una serata ad Ancona alla scoperta della Mole Van...](#)

[VINO, VINITALY AL TAVOLO DI FILIERA A PALAZZO CHIGI](#)

[APPIANI II Neoclassicismo a Milano](#)

[PREMIO RAPALLO BPER Banca 2025 Consigli di lettura...](#)

[SALERNO E LA SUA COSTA NEL CUORE DELL'EUROPA SPORTIVA](#)

[TURISMO IN LANGA E FONTANAFREDDA INSIEME PER UN TE...](#)

[L'Italia si conferma leader del gelato in Europa: ...](#)

["BANKSY & FRIENDS. Storie di artisti ribelli"](#)



Home › News

Dazi USA, Morando (Montalbera): servono subito aiuti alle filiere

NEWS



By Redazione

6 Agosto 2025



Dazi USA, Morando (Montalbera): servono subito aiuti alle filiere
6 AGOSTO 2025

Cantina Contini 1898 premiata tra le Eccellenze Italiane 2025
6 AGOSTO 2025

Champagne Rodez: radici profonde, visione biodinamica
6 AGOSTO 2025

Serralunga incontra Montalcino in Magnum: la cena di gala solidale
6 AGOSTO 2025

Il Chianti punta sul Messico: incontro tra il direttore del Consorzio e l'ambasciatore García de Alba
6 AGOSTO 2025

Il commento del direttore generale di Montalbera: "I dazi del 15% colpiscono i vini tra 3 e 10 euro, serve sostegno immediato al settore"

L'Unione Europea ha deciso, per il momento, di **non introdurre contromisure tariffarie contro gli Stati Uniti**, dopo l'annuncio dei nuovi dazi voluti dall'amministrazione americana. Una sospensione che evita ulteriori tensioni commerciali, ma che non risolve il problema dell'impatto sui produttori europei, in particolare su quelli vitivinicoli.

A parlarne è **Franco Morando**, direttore generale della storica **cantina piemontese Montalbera**, una delle realtà più importanti del Monferrato e della Langa, celebre per la produzione del **Ruchè**, vino autoctono molto apprezzato anche negli Stati Uniti.

Morando: "Dazi al 15%, rischio perdita da 350 milioni per il vino europeo"

ULTIMI ARTICOLI



Cantina Contini 1898 premiata tra le Eccellenze Italiane 2025



Champagne Rodez: radici profonde, visione biodinamica



Serralunga incontra Montalcino in Magnum: la cena di gala solidale

< >

«La scelta dell'UE di non reagire con controtariffe è saggia e condivisibile – commenta **Morando** – ma ora che i dazi di Trump diventeranno esecutivi, è fondamentale un forte sostegno alle filiere, che rischiano di perdere competitività».

Con l'introduzione di **dazi al 15% sui vini e sui beverage**, l'impatto economico potrebbe tradursi in una perdita stimata in **350 milioni di euro**. Le ripercussioni riguarderebbero la fascia di mercato **tra i 3 e i 10 euro a bottiglia (popular wine)**, la più vulnerabile in fase di esportazione.

Il rischio inflazione penalizza i vini europei negli USA

«In Italia già si registrano blocchi e limitazioni sugli ordini da parte degli importatori statunitensi – prosegue Morando – mentre negli Stati Uniti si assiste a una razionalizzazione aggressiva dei listini e dei portafogli di vendita. Il consumatore americano, sia retail che finale, sarà colpito da un aumento dei prezzi e si orienterà inevitabilmente verso vini extra-europei, meno penalizzati».

Il Ruchè tra i vini italiani più amati negli USA

Tra le denominazioni italiane più apprezzate nel mercato americano c'è il **Ruchè**, prodotto simbolo della tenuta Montalbera, che da anni rappresenta un esempio di **valorizzazione dell'identità territoriale del Monferrato**. L'export negli USA ha contribuito in modo importante alla crescita della denominazione, oggi sotto pressione a causa dell'incertezza legata ai dazi.

“Intervenire subito a difesa della competitività”

Morando lancia un appello alle istituzioni: «**È necessario intervenire con provvedimenti concreti di sostegno alle filiere**, dalla promozione all'export fino alla compensazione dei costi doganali. Se non si agisce rapidamente, si rischia di mettere in crisi un comparto che rappresenta un pilastro dell'economia agroalimentare italiana».

**Chi siamo****Abbonati****Servizi****Contatti****I GRANDI VINI**

Via Toscana 50/3

53035 - Monteriggioni (SI)

0577 1606999

Invia i tuoi contenuti e contattaci:

info@igrandivini.com

Privacy Policy

igrandivini.com 2020 - Direttore responsabile: Elisa Berti - Wom srl P.Iva 01451370520 - Testata registrata presso il Tribunale di Siena: autorizzazione: n° 5 del 29/10/2020

[Contatta
vinievino](#)[Resta informato su
vinievino](#)[Area
riservata](#)[IT](#) [EN](#)[Cantine](#) [Ristoranti](#) [Consorzi](#) [Distillerie](#) [Oleifici](#) [Enologi](#) [Sommelier](#) [Agronomi](#) [Alberghi](#) [Attrezzature
enologiche](#)[Parliamo di vino](#) [News&Eventi sul vino](#) [Community del vino](#) [Vini italiani](#) [Olio](#) [Geowine](#)[Wine Store](#) [Home](#) [News&eventi sul vino](#) [News](#)

DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'BENE RINUNCIA A CONTROTARIFFE UE, ORA SOSTEGNO ALLE FILIERE'



DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'BENE RINUNCIA A CONTROTARIFFE UE, ORA SOSTEGNO ALLE FILIERE'

06/08/2025

Il Ruchè piemontese tra i vini più amati dagli americani

TAGS

'Unione Europea rinuncia ad opporre - almeno momentaneamente - una serie di tariffe da applicare ai prodotti americani, in soldoni per ora Bruxelles non punterà su contromisure ai dazi Usa. Ritengo che questa scelta sia saggia e condivisibile ma ora che i provvedimenti di Trump diventeranno esecutivi è importante che ci sia un forte sostegno alle filiere che non possono permettersi di perdere competitività. Con i dazi al 15% l'impatto sarà tendenzialmente di un'incidenza di perdita di 350 milioni. Sicuramente sarà confermato il 15% su beverage e vino e questo, ribadisco, andrà a colpire particolarmente i "popular wine", la fascia di vendita agli importatori dai 3 ai 10 Euro. Ma se qui in Italia iniziamo già a sentire forti ripercussioni semplicemente con il blocco in parte o limitazioni di ordini per gli USA, oltreoceano anche gli stessi importatori stanno iniziando a scremare in modo molto aggressivo le loro forze vendite

DAZI

FRANCO MORANDO

MONTALBERA
RINUNCIACONTROTARIFFE UE
SOSTEGNO FILIERE'**STAMPA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di prodotti beverage wine in quanto il consumer americano, sia l'acquirente retail che direttamente il consumatore finale, sarà colpito da una forte inflazione all'acquisto e sicuramente si dirigerà verso vini extra-europei. Pertanto è necessario intervenire subito con provvedimenti si sostegno alle filiere». Lo ha dichiarato **Franco Morando**, direttore generale di Montalbera, storica tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa tra le più prestigiose produttrici del vino autoctono Ruchè, molto amato dagli americani, commentando la decisione dell'UE di sospendere per ora i contro-dazi.



BERE, MANGIARE E DORMIRE

DOVE DEGUSTARE VINI

DOVE MANGIARE

DOVE DORMIRE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

06/08/2025



News/eventi correlati

@vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

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

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

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rossi da frigo e bianchi ghiacciati: l'estate secondo Tannico

Rossi da frigo e bianchi ghiacciati: è questa la risposta Tannico a chi non vuole rinunciare al piacere del vino, nemmeno sotto l'ombrellone. Quando il sole è alto, a scendere allora sono le temperature: del vino. Tannico ha lanciato una selezione per l'estate che promette di rivoluzionare le abitudini nel calice e soprattutto la degustazione: un inno alla freschezza, alla leggerezza e, perché no, alla convivialità senza troppa etichetta, ma con le etichette giuste. Oltre i soliti cliché. La selezione per l'estate secondo Tannico: dal rosso da servire freddo al bianco per una cena elegantemente easy. Chi ha detto che il rosso non si può servire freddo? Come vi abbiamo spiegato tante volte, è bene dimenticare i soliti cliché: proprio come fa Tannico con una selezione che rompe le regole con stile, puntando su bottiglie pensate per essere servite alla temperatura giusta per l'estate. Vini bianchi e rossi, perfetti per un aperitivo a bordo piscina, una grigliata in terrazza o un brindisi al tramonto con i piedi nella sabbia (reale o metaforica). Tutte etichette pronte a sorprendere, rinfrescare e - soprattutto - convincere anche i palati più esperti. Ecco quali sono i protagonisti della selezione per l'estate secondo Tannico: Masi Bianco Verona Igt Fresco di Masi 2024. Un nome, una garanzia. Fruttato, vivace, da bere ghiacciato senza pensarci due volte. Versatile come una playlist estiva, è perfetto con insalate, pesce, e quelle cene leggere che iniziano tardi e finiscono col primo caffè del mattino. Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2023 Rosso aromatico, fresco e pronto per sfidare il pregiudizio del "mai un rosso freddo". Da provare con antipasti, carne bianca o anche solo con un bel tramonto. Cantina Tramin Dolomiti Igt T Cuvée Bianco 2024. Dalle vette delle montagne con freschezza. Un bianco teso, minerale, agrumato e pronto a scivolare nel bicchiere e poi nella memoria. Perfetto per un pranzo al volo o una cena elegantemente easy. Domaine Amélie & Charles Sparr Alsace Pinot Noir Carpe Diem 2023. Bevi l'attimo. Questo Pinot Noir alsaziano leggero, dai tannini morbidi e profumi di piccoli frutti rossi, è il compagno ideale per chi cerca un rosso che non appesantisca e che faccia compagnia in ogni occasione.



Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio

Dal Cabernet Franc di Bolgheri affinato solo in acciaio al Ruché on the rocks fino all'Amarone che somiglia a un Pinot Nero. Un rosso in riva al mare o sotto l'ombrellone. Da bere fresco o addirittura con del ghiaccio nel bicchiere. Sono sempre meno le persone che si scandalizzano per un brindisi del genere. Soprattutto se è estate e si superano i 30 gradi. E se nel piatto c'è un primo importante o una carne. Ma non solo. Un vino rosso fa la sua grande figura anche se bevuto da solo, al calar del sole sulla spiaggia. Rossi più leggeri dall'Amarone al Brunello. Molte cantine si sono adeguate al riscaldamento globale e al cambiamento dei gusti del consumatore abbassando la concentrazione, i gradi e la complessità dei propri rossi. Vere e proprie metamorfosi o anche solo ritocchini di stile verso la delicatezza li hanno subiti e li stanno subendo grandi classici come Amarone, Bolgheri, Chianti Classico, Brunello. Con tanto di richiesta al ministero dell'Agricoltura e/o studi per capire come abbassare soprattutto il grado alcolico. Ma la vastissima gamma dei vini italiani offre anche tante opzioni di vini rossi naturalmente più scarichi, Schiava, Pinot Nero, Freisa, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Frappato siciliano e così via. Tutto il mondo del vino rosso sta cercando di scaricare, alleggerirsi e togliere alcol ma anche tannino, dall'Amarone al Brunello riflette Andrea Gori, wine expert e scrittore, alla guida della trattoria storica fiorentina di famiglia Da Burde, che con Leonardo Tozzi organizza gli eventi del God Save the Wine nelle spiagge e sulle terrazze più belle d'Italia. Ma senza bisogno di cambiare nulla, tanti rossi non avrebbero alcun problema d'estate se fossero serviti freschi, estratti dalla cantinetta a 10-11 gradi per arrivare a 14° una volta messi in tavola. Non parlo solo di Pinot Nero o Dolcetto, ma anche di Chianti Classico e Barolo. Un vino che si presta molto al servizio fresco è la Freisa, come racconta Mimmo Capello della Montagnetta: È fruttato, semi aromatico, basta stare attenti alla vendemmia: va raccolta non troppo matura ma neanche verde, e deve fermentare a bassa temperatura per poter estrarre tutti i profumi. Meglio un rosso fresco di un bianco pesante. Così facendo si attenua anche la competizione con i sempre più gettonati bianchi. Freschi i rossi sarebbero anche più piacevoli di un bianco, dice Gori - che spesso dà alla testa e a volte ha più gradi del rosso. Tanti appassionati non rinunciano a un rosso anche se è molto caldo, è un mercato che funziona. Le bollicine hanno grande successo, ma di fronte a un piatto di carne o a un cacciucco il rosso è il top. Non a caso anche in Francia è in atto lo stesso fenomeno di alleggerimento: penso ai vini del Jura o di Beaujolais, a parte Bordeaux, tutti fanno vini più freschi, spesso ritrovando la loro vocazione originaria. Perché i vini che fino a ieri erano molto carichi erano stati protagonisti di concentrazioni non naturali. E dove non arriva il vitigno o il territorio, oggi è in atto il trend dell'uso di vinaccia intera e del raspo. Il vantaggio è che abbassa la gradazione, il contro che appiattisce un po' il gusto. La chiave però è investire sulla temperatura di servizio giusta. Riscoprire il lato easy del rosso. Ci sono abbinamenti che non prescindono da un calice di rosso indipendentemente dalla temperatura esterna, afferma Roberta Cenci, alla guida con il marito Saverio di Compagnia del Vino e della tenuta Grillesino - L'estate è la stagione ideale per riscoprire il lato fresco, agile e conviviale di questa tipologia. Detto questo bisogna saper scegliere. Non tutti i vini rossi possono essere serviti intorno agli 11-14°C. Dovremo prediligere etichette dalla struttura leggera, con tannini morbidi e una buona acidità. Il nostro Nacchero ha tutte queste caratteristiche: un rosso giovane da uve autoctone, fruttato, poco strutturato e con una bella acidità. L'abbinamento perfetto per una grigliata con gli amici e per chi anche in estate non rinuncia alla profondità del sorso. E il ghiaccio? Nessuno o quasi si scandalizza più, io per primo - risponde Gori - Il ghiaccio nel bicchiere di vino può andare a patto che sia di quello che non si scioglie subito. È chiaro che un po' annacqua il vino. Nei giorni caldissimi meglio avere un po' d'acqua nel vino che rinunciarci. L'ideale è metterlo in decanter e poi rimetterlo in bottiglia: così il vino si arieggia e si raffredda. Ecco i dieci da non perdere: Freisa d'Asti, La Svista della Montagnetta, Roatto, Asti, Domenico detto Mimmo Capello è il guru della Freisa interpretata in versione delicata e allegra. Sono stato anche premiato dall'Ais per il mio lavoro di ricerca sull'utilizzo di uve meno invecchiate per realizzare un vino dal grado alcolico non troppo alto e dal tannino gentile, racconta orgoglioso. La sua Svista prima si chiamava L'Altra, un nome intrigante, commenta. Ma già usato da un colosso come Banfi. Che, accorgendosi del doppiopone, manda una lettera tramite l'avvocato. Io mi sono un po' spaventato, non ci ho dormito la notte. Poi ho chiamato il legale per spiegare l'accaduto e gli ho detto: Guardi, mi scusi. È stata una svista. E così ho trovato il nuovo nome per il vino. Un rosso fermo, fruttato, profumato, meno complesso della Freisa tradizionale, per andare incontro ai gusti contemporanei. Prezzo 14-15 euro. Cabrio Cabernet Sauvignon di Campo al Signore, Bolgheri. Un Cabernet Franc sui generis, il neonato.



in casa Campo al Signore, azienda bolgherese di Luca Parenti e Valentina Sicca . Un nome che svela la grande passione dei proprietari per le auto. E proprio come una cabrio, questo Cabernet Franc è un vino sportivo, scattante, giovane, in una parola cool. Frutto polposo, beverino, vibrante. Vinificato in acciaio per preservare la sua naturale freschezza e fragranza. Perfetto per un pic nic in riva al fiume o una cena in campagna o sotto l'ombrellone. Da servire fresco (da 11 a 14 gradi). Prezzo 18 euro Nacchero Ciliegiole Toscana Igt di Grillesino Maremma Arrivato in Italia grazie al passaggio dei pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela, è coltivato in Maremma da oltre 170 anni. Siamo nel cuore selvaggio dell'entroterra maremmano, a Magliano in Toscana, un rosso scorrevole, da bere in compagnia. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità. Ideale con carne bianca, piatti vegetariani o taglieri misti. Da servire sui 13-14°. Prezzo 15 euro Rosso di Montalcino Doc di Capanna Da una storia cantina di proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Il capostipite Giuseppe Capanna è stato uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: Un vino tradizionale ma dal piglio molto moderno. Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia. Bella struttura, leggermente tannico e persistente. Si abbina al massimo con pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi. Prezzo 25 euro Nostru Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt di Cortese Vittoria (Ragusa) MATTEO CHIARINI Questo vino di azienda agricola Cortese nasce da uve 100% Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte interamente a mano in piccole cassette da 10-15 Kg. Dopo la vendemmia gli acini vengono immediatamente separati dal raspo. Segue una pigiatura estremamente soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Ultimata questa fase, il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce per altri 15 giorni con frequenti rimontaggi per completare l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere prevalgono i sentori di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da un carattere speziato. In bocca rivela tannini setosi che contrastano piacevolmente con una spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce del Ragusano. Prezzo 10-12 euro Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera Monferrato Il successo del Ruché negli ultimi anni ha superato ogni confine, non solo quello del Piemonte, ma anche i confini nazionali. Super apprezzato all'estero, il rosso figlio del Monferrato ha svelato l'anima più pop dei rossi piemontesi. Conquistando anche i giovani. Il Ruché di Montalbera è un aromatico fresco, pronto per sfidare il pregiudizio del "mai rosso freddo". Da provare anche con ghiaccio. Ideale con antipasti, carne bianca o anche da solo davanti a un tramonto dietro la collina o sul mare. Prezzo sui 12 euro Camera del Sole e della Luna Amarone della Valpolicella Classico Villa Della Torre di Marilisa Allegrini Fiumane (Verona) In una selezione di vini da provare non può mancare un fuori classe. L'Amarone di Marilisa Allegrini fa parte di un'edizione limitata dedicata alla meravigliosa Camera del Sole e della Luna di Palazzo Te a Mantova, istituzione che dal 2022 collabora con Allegrini. Un Amarone dallo stile raffinatissimo e delicato, che ha perso il suo lato più concentrato e robusto per virare verso uno stile rinnovato, fine, gentile e profondo allo stesso tempo. A tavola un outsider da giocare con un risotto ma anche un piatto più estivo come un'insalata di fichi, crudo e formaggio o con una caponata di verdure. Prezzo sui 90 euro Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg Schiava di Cantina Kaltern Caldaro (Bolzano) Harald Kienzl © KUADRAT Sulle sponde del lago di Caldaro crescono le uve della Schiava, vitigno simbolo dell'Alto Adige da bere con gentilezza e intensità. Un rosso elegante floreale con sentori di piccola frutta di bosco. In bocca sapido dal finale morbido con note di mandorle amare. La Schiava dà grandi soddisfazioni a tavola, dalla merenda al banchetto vero e proprio. Leuchtenberg Kalterersee è perfetto in uno spuntino con speck e formaggio. Ma si sposa bene anche con antipasti e piatti tipici altoatesini come i canederli al formaggio, o con pollame. Il Kalterersee va sempre bevuto fresco. Prezzo sui 12-14 euro Ciliegiole Liguria di Levante Igt di Cantine Lunae Luni (Spezia) Un rosso figlio del mare, che nasce in una parcella unica, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Freschezza, armonia e tannino non particolarmente incisivo sono le sue principali caratteristiche. Un Ciliegiole in purezza che nasce da Vigna Luna, in un contesto mozzafiato all'interno dell'azienda della famiglia Bosoni: una parcella di circa tre ettari, con un microclima unico, circondato dalla bellezza del territorio. Il teatro romano di Luni come vicino di casa. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (tre chilometri dal mare, 15 dalla montagna), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Dotato di una naturale piacevolezza e freschezza sta 3 giorni a macerare sulle bucce e affina solo in acciaio. Al naso ciliegia, mirtillo e lamponi con un tocco balsamico, e poi spezie e fiori. In bocca fresco, setoso e succoso. Da bere fresco. Tirso Sangiovese Igt Toscana di Le Prata Montalcino Un rosso che non ti aspetti nella terra del Brunello. Firmato dall'imprenditrice vitivinicola Anna Vittoria Brookshaw che tanto ha studiato e fatto ricerca prima di arrivare al risultato finale. Che parla di un vino fresco,

elegante, molto bevibile, piacevolissimo, sorprendente nella sua gentilezza. È ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese a grappolo intero, fa 15/20 giorni di macerazione "semi carbonica" e affina solo in acciaio Inox. Biologico, senza aggiunta di solfiti. Prezzo sui 30 euro

Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio

Dal Cabernet Franc di Bolgheri affinato solo in acciaio al Ruché on the rocks fino all'Amarone che somiglia a un Pinot Nero. Un rosso in riva al mare o sotto l'ombrellone. Da bere fresco o addirittura con del ghiaccio nel bicchiere. Sono sempre meno le persone che si scandalizzano per un brindisi del genere. Soprattutto se è estate e si superano i 30 gradi. E se nel piatto c'è un primo importante o una carne. Ma non solo. Un vino rosso fa la sua grande figura anche se bevuto da solo, al calar del sole sulla spiaggia. Rossi più leggeri dall'Amarone al Brunello. Molte cantine si sono adeguate al riscaldamento globale e al cambiamento dei gusti del consumatore abbassando la concentrazione, i gradi e la complessità dei propri rossi. Vere e proprie metamorfosi o anche solo ritocchini di stile verso la delicatezza li hanno subiti e li stanno subendo grandi classici come Amarone, Bolgheri, Chianti Classico, Brunello. Con tanto di richiesta al ministero dell'Agricoltura e/o studi per capire come abbassare soprattutto il grado alcolico. Ma la vastissima gamma dei vini italiani offre anche tante opzioni di vini rossi naturalmente più scarichi, Schiava, Pinot Nero, Freisa, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Frappato siciliano e così via. Tutto il mondo del vino rosso sta cercando di scaricare, alleggerirsi e togliere alcol ma anche tannino, dall'Amarone al Brunello. riflette Andrea Gori, wine expert e scrittore, alla guida della trattoria storica fiorentina di famiglia Da Burde, che con Leonardo Tozzi organizza gli eventi del God Save the Wine nelle spiagge e sulle terrazze più belle d'Italia. Ma senza bisogno di cambiare nulla, tanti rossi non avrebbero alcun problema d'estate se fossero serviti freschi, estratti dalla cantinetta a 10-11 gradi per arrivare a 14° una volta messi in tavola. Non parlo solo di Pinot Nero o Dolcetto, ma anche di Chianti Classico e Barolo. Un vino che si presta molto al servizio fresco è la Freisa, come racconta Mimmo Capello della Montagnetta: È fruttato, semi aromatico, basta stare attenti alla vendemmia: va raccolta non troppo matura ma neanche verde, e deve fermentare a bassa temperatura per poter estrarre tutti i profumi. Meglio un rosso fresco di un bianco pesante. Così facendo si attenua anche la competizione con i sempre più gettonati bianchi. Freschi i rossi sarebbero anche più piacevoli di un bianco, dice Gori - che spesso dà alla testa e a volte ha più gradi del rosso. Tanti appassionati non rinunciano a un rosso anche se è molto caldo, è un mercato che funziona. Le bollicine hanno grande successo, ma di fronte a un piatto di carne o a un cacciucco il rosso è il top. Non a caso anche in Francia è in atto lo stesso fenomeno di alleggerimento: penso ai vini del Jura o di Beaujolais, a parte Bordeaux, tutti fanno vini più freschi, spesso ritrovando la loro vocazione originaria. Perché i vini che fino a ieri erano molto carichi erano stati protagonisti di concentrazioni non naturali. E dove non arriva il vitigno o il territorio, oggi è in atto il trend dell'uso di vinaccia intera e del raspo. Il vantaggio è che abbassa la gradazione, il contro che appiattisce un po' il gusto. La chiave però è investire sulla temperatura di servizio giusta. Riscoprire il lato easy del rosso. Ci sono abbinamenti che non prescindono da un calice di rosso indipendentemente dalla temperatura esterna, afferma Roberta Cenci, alla guida con il marito Saverio di Compagnia del Vino e della tenuta Grillesino - L'estate è la stagione ideale per riscoprire il lato fresco, agile e conviviale di questa tipologia. Detto questo bisogna saper scegliere. Non tutti i vini rossi possono essere serviti intorno agli 11-14°C. Dovremo prediligere etichette dalla struttura leggera, con tannini morbidi e una buona acidità. Il nostro Nacchero ha tutte queste caratteristiche: un rosso giovane da uve autoctone, fruttato, poco strutturato e con una bella acidità. L'abbinamento perfetto per una grigliata con gli amici e per chi anche in estate non rinuncia alla profondità del sorso. E il ghiaccio? Nessuno o quasi si scandalizza più, io per primo - risponde Gori - Il ghiaccio nel bicchiere di vino può andare a patto che sia di quello che non si scioglie subito. È chiaro che un po' annacqua il vino. Nei giorni caldissimi meglio avere un po' d'acqua nel vino che rinunciarci. L'ideale è metterlo in decanter e poi rimetterlo in bottiglia: così il vino si arieggia e si raffredda. Ecco i dieci da non perdere: Freisa d'Asti, La Svista della Montagnetta, Roatto, Asti, Domenico detto Mimmo Capello è il guru della Freisa interpretata in versione delicata e allegra. Sono stato anche premiato dall'Ais per il mio lavoro di ricerca sull'utilizzo di uve meno invecchiate per realizzare un vino dal grado alcolico non troppo alto e dal tannino gentile, racconta orgoglioso. La sua Svista prima si chiamava L'Altra, un nome intrigante, commenta. Ma già usato da un colosso come Banfi. Che, accorgendosi del doppione, manda una lettera tramite l'avvocato. Io mi sono un po' spaventato, non ci ho dormito la notte. Poi ho chiamato il legale per spiegare l'accaduto e gli ho detto: Guardi, mi scusi. È stata una svista. E così ho trovato il nuovo nome per il vino. Un rosso fermo, fruttato, profumato, meno complesso della Freisa tradizionale, per andare incontro ai gusti contemporanei. Prezzo 14-15 euro. Cabrio Cabernet Sauvignon di Campo al Signore, Bolgheri. Un Cabernet Franc sui generis, il neonato.





in casa Campo al Signore, azienda bolgherese di Luca Parenti e Valentina Sicca . Un nome che svela la grande passione dei proprietari per le auto. E proprio come una cabrio, questo Cabernet Franc è un vino sportivo, scattante, giovane, in una parola cool. Frutto polposo, beverino, vibrante. Vinificato in acciaio per preservare la sua naturale freschezza e fragranza. Perfetto per un pic nic in riva al fiume o una cena in campagna o sotto l'ombrellone. Da servire fresco (da 11 a 14 gradi). Prezzo 18 euro Nàcchero Ciliegiole Toscana Igt di Grillesino Maremma Arrivato in Italia grazie al passaggio dei pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela, è coltivato in Maremma da oltre 170 anni. Siamo nel cuore selvaggio dell'entroterra maremmano, a Magliano in Toscana, un rosso scorrevole, da bere in compagnia. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità. Ideale con carne bianca, piatti vegetariani o taglieri misti. Da servire sui 13-14°. Prezzo 15 euro Rosso di Montalcino Doc di Capanna Da una storia cantina di proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Il capostipite Giuseppe Capanna è stato uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: Un vino tradizionale ma dal piglio molto moderno. Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia. Bella struttura, leggermente tannico e persistente. Si abbina al massimo con pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi. Prezzo 25 euro Nostru Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt di Cortese Vittoria (Ragusa) Questo vino di azienda agricola Cortese nasce da uve 100% Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte interamente a mano in piccole cassette da 10-15 Kg. Dopo la vendemmia gli acini vengono immediatamente separati dal raspo. Segue una pigiatura estremamente soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Ultimata questa fase, il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce per altri 15 giorni con frequenti rimontaggi per completare l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere prevalgono i sentori di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da un carattere speziato. In bocca rivela tannini setosi che contrastano piacevolmente con una spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce del Ragusano. Prezzo 10-12 euro Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera Monferrato Il successo del Ruché negli ultimi anni ha superato ogni confine, non solo quello del Piemonte, ma anche i confini nazionali. Super apprezzato all'estero, il rosso figlio del Monferrato ha svelato l'anima più pop dei rossi piemontesi. Conquistando anche i giovani. Il Ruché di Montalbera è un aromatico fresco, pronto per sfidare il pregiudizio del "mai rosso freddo". Da provare anche con ghiaccio. Ideale con antipasti, carne bianca o anche da solo davanti a un tramonto dietro la collina o sul mare. Prezzo sui 12 euro Camera del Sole e della Luna Amarone della Valpolicella Classico Villa Della Torre di Marilisa Allegrini Fiumane (Verona) In una selezione di vini da provare non può mancare un fuori classe. L'Amarone di Marilisa Allegrini fa parte di un'edizione limitata dedicata alla meravigliosa Camera del Sole e della Luna di Palazzo Te a Mantova, istituzione che dal 2022 collabora con Allegrini. Un Amarone dallo stile raffinatissimo e delicato, che ha perso il suo lato più concentrato e robusto per virare verso uno stile rinnovato, fine, gentile e profondo allo stesso tempo. A tavola un outsider da giocare con un risotto ma anche un piatto più estivo come un'insalata di fichi, crudo e formaggio o con una caponata di verdure. Prezzo sui 90 euro Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg Schiava di Cantina Kaltern Caldaro (Bolzano) Sulle sponde del lago di Caldaro crescono le uve della Schiava, vitigno simbolo dell'Alto Adige da bere con gentilezza e intensità. Un rosso elegante floreale con sentori di piccola frutta di bosco. In bocca sapido dal finale morbido con note di mandorle amare. La Schiava dà grandi soddisfazioni a tavola, dalla merenda al banchetto vero e proprio. Leuchtenberg Kalterersee è perfetto in uno spuntino con speck e formaggio. Ma si sposa bene anche con antipasti e piatti tipici altoatesini come i canederli al formaggio, o con pollame. Il Kalterersee va sempre bevuto fresco. Prezzo sui 12-14 euro Ciliegiole Liguria di Levante Igt di Cantine Lunae Luni (Spezia) Un rosso figlio del mare, che nasce in una parcella unica, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Freschezza, armonia e tannino non particolarmente incisivo sono le sue principali caratteristiche. Un Ciliegiole in purezza che nasce da Vigna Luna, in un contesto mozzafiato all'interno dell'azienda della famiglia Bosoni: una parcella di circa tre ettari, con un microclima unico, circondato dalla bellezza del territorio. Il teatro romano di Luni come vicino di casa. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (tre chilometri dal mare, 15 dalla montagna), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Dotato di una naturale piacevolezza e freschezza sta 3 giorni a macerare sulle bucce e affina solo in acciaio. Al naso ciliegia, mirtilli e lamponi con un tocco balsamico, e poi spezie e fiori. In bocca fresco, setoso e succoso. Da bere fresco. Tirso Sangiovese Igt Toscana di Le Prata Montalcino Un rosso che non ti aspetti nella terra del Brunello. Firmato dall'imprenditrice vitivinicola Anna Vittoria Brookshaw che tanto ha studiato e fatto ricerca prima di arrivare al risultato finale. Che parla di un vino fresco, elegante, molto bevibile,



piacevolissimo, sorprendente nella sua gentilezza. È ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese a grappolo intero, fa 15/20 giorni di macerazione "semi carbonica" e affina solo in acciaio Inox. Biologico, senza aggiunta di solfiti. Prezzo sui 30 euro

Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio

Dal Cabernet Franc di Bolgheri affinato solo in acciaio al Ruché "on the rocks" fino all'Amarone che somiglia a un Pinot Nero. Un rosso in riva al mare o sotto l'ombrellone. Da bere fresco o addirittura con del ghiaccio nel bicchiere. Sono sempre meno le persone che si scandalizzano per un brindisi del genere. Soprattutto se è estate e si superano i 30 gradi. E se nel piatto c'è un primo importante o una carne. Ma non solo. Un vino rosso fa la sua grande figura anche se bevuto da solo, al calar del sole sulla spiaggia. Rossi più leggeri dall'Amarone al Brunello.

Molte cantine si sono adeguate al riscaldamento globale e al cambiamento dei gusti del consumatore abbassando la concentrazione, i gradi e la complessità dei propri rossi. Vere e proprie metamorfosi o anche solo ritocchini di stile verso la delicatezza li hanno subiti e li stanno subendo grandi classici come Amarone, Bolgheri, Chianti Classico, Brunello. Con tanto di richiesta al ministero dell'Agricoltura e/o studi per capire come abbassare soprattutto il grado alcolico. Ma la vastissima gamma dei vini italiani offre anche tante opzioni di vini rossi naturalmente più scarichi, Schiava, Pinot Nero, Freisa, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Frappato siciliano e così via. "Tutto il mondo del vino rosso sta cercando di scaricare, alleggerirsi e togliere alcol ma anche tannino, dall'Amarone al Brunello - riflette Andrea Gori, wine expert e scrittore, alla guida della trattoria storica fiorentina di famiglia Da Burde, che con Leonardo Tozzi organizza gli eventi del God Save the Wine nelle spiagge e sulle terrazze più belle d'Italia - Ma senza bisogno di cambiare nulla, tanti rossi non avrebbero alcun problema d'estate se fossero serviti freschi, estratti dalla cantinetta a 10-11 gradi per arrivare a 14° una volta messi in tavola. Non parlo solo di Pinot Nero o Dolcetto, ma anche di Chianti Classico e Barolo".

Un vino che si presta molto al servizio fresco è la Freisa, come racconta Mimmo Capello della Montagnetta: "È fruttato, semi aromatico, basta stare attenti alla vendemmia: va raccolta non troppo matura ma neanche verde, e deve fermentare a bassa temperatura per poter estrarre tutti i profumi". Meglio un rosso fresco di un bianco "pesante". Così facendo si attenua anche la competizione con i sempre più gettonati bianchi. "Freschi i rossi sarebbero anche più piacevoli di un bianco - dice Gori - che spesso dà alla testa e a volte ha più gradi del rosso. Tanti appassionati non rinunciano a un rosso anche se è molto caldo, è un mercato che funziona. Le bollicine hanno grande successo, ma di fronte a un pitto di carne o a un cacciucco il rosso è il top. Non a caso anche in Francia è in atto lo stesso fenomeno di alleggerimento: penso ai vini del Jura o di Beaujolais, a parte Bordeaux, tutti fanno vini più freschi, spesso ritrovando la loro vocazione originaria. Perché i vini che fino a ieri erano molto carichi erano stati protagonisti di concentrazioni non naturali. E dove non arriva il vitigno o il territorio, oggi è in atto il trend dell'uso di vinaccia intera e del raspo. Il vantaggio è che abbassa la gradazione, il contro che appiattisce un po' il gusto. La chiave però è investire sulla temperatura di servizio giusta".

Riscoprire il lato easy del rosso. "Ci sono abbinamenti che non prescindono da "un calice di rosso" indipendentemente dalla temperatura esterna - afferma Roberta Cenci, alla guida con il marito Saverio di Compagnia del Vino e della tenuta Grillesino - L'estate è la stagione ideale per riscoprire il lato fresco, agile e conviviale di questa tipologia. Detto questo bisogna saper scegliere. Non tutti i vini rossi possono essere serviti intorno agli 11-14°C. Dovremo prediligere etichette dalla struttura leggera, con tannini morbidi e una buona acidità. Il nostro Nacchero ha tutte queste caratteristiche: un rosso giovane da uve autoctone, fruttato, poco strutturato e con una bella acidità. L'abbinamento perfetto per una grigliata con gli amici e per chi anche in estate non rinuncia alla profondità del sorso".

E il ghiaccio? "Nessuno o quasi si scandalizza più, io per primo - risponde Gori - Il ghiaccio nel bicchiere di vino può andare a patto che sia di quello che non si scioglie subito. È chiaro che un po' annacqua il vino. Nei giorni caldissimi meglio avere un po' d

l'acqua nel vino che rinunciarci. L'ideale è metterlo in decanter e poi rimetterlo in bottiglia: così il vino si arieggia e si raffredda". Ecco i dieci da non perdere **Freisa d'Asti**

"La Svista" della Montagnetta – Roatto, Asti **Domenico detto Mimmo Capello** è il guru della Freisa interpretata in versione delicata e allegra. "Sono stato anche premiato dall'Ais per il mio lavoro di ricerca sull'utilizzo di uve meno invecchiate per realizzare un vino dal grado alcolico non troppo alto e dal tannino gentile", racconta orgoglioso. La sua Svista prima si chiamava L'Altra, "un nome intrigante", commenta. Ma già usato da un colosso come Banfi. Che, accorgendosi del doppione manda una lettera tramite l'avvocato. "Io mi sono un po' spaventato, non ci ho dormito la notte. Poi ho chiamato il legale per spiegare l'accaduto e gli ho detto: "Guardi, mi scusi. È stata una svista...". E così ho trovato il nuovo nome per il vino". Un rosso fermo, fruttato profumato, meno complesso della Freisa tradizionale, per andare incontro ai gusti contemporanei. **Prezzo 14-15 euro**

Cabrio Cabernet Sauvignon di Campo al Signore – Bolgheri **Un Cabernet Franc** sui generis il neonato in casa Campo al Signore, azienda bolgherese di Luca Parenti e Valentina Sicca. Un nome che svela la grande passione dei proprietari per le auto. E proprio come una cabrio, questo Cabernet Franc è un vino sportivo, scattante, giovane, in una parola cool. Frutto polposo, beverino, vibrante. Vinificato in acciaio per preservare la sua naturale freschezza e fragranza. Perfetto per un pic nic in riva al fiume o una cena in campagna o sotto l'ombrellone. Da servire fresco (da 11 a 14 gradi). **Prezzo 18 euro**

Nacchero Ciliegiole Toscana Igt di Grillesino – Maremma **Arrivato in Italia** grazie al passaggio dei pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela, è coltivato in Maremma da oltre 170 anni. Siamo nel cuore selvaggio dell'entroterra maremmano, a Magliano in Toscana, un rosso scorrevole, da bere in compagnia. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità. Ideale con carne bianca, piatti vegetariani o taglieri misti. Da servire sui 13-14°. **Prezzo 15 euro**

Rosso di Montalcino Doc di Capanna **Da una storia** cantina di proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Il capostipite Giuseppe Capanna è stato uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: **Un vino tradizionale ma dal piglio molto moderno.** Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia. Bella struttura, leggermente tannico e persistente. Si abbina al massimo con pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi. **Prezzo 25 euro**

Nostru Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt di Cortese – Vittoria (Ragusa) Questo vino di azienda agricola Cortese nasce da uve 100% Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte interamente a mano in piccole cassette da 10-15 Kg. Dopo la vendemmia gli acini vengono immediatamente separati dal raspo. Segue una pigiatura estremamente soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Ultimata questa fase, il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce per altri 15 giorni con frequenti rimontaggi per completare l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere prevalgono i sentori di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da un carattere speziato. In bocca rivela tannini setosi che contrastano piacevolmente con una spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce del Ragusano. **Prezzo 10-12 euro**

Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera – Monferrato **Il** successo del Ruché negli ultimi anni ha superato ogni confine, non solo quello del Piemonte, ma anche i confini nazionali. Super apprezzato all'estero, il rosso figlio del Monferrato ha svelato l'anima più pop dei rossi piemontesi. Conquistando anche i giovani. Il Ruché di Montalbera è un aromatico fresco, pronto per sfidare il pregiudizio del "mai rosso freddo". Da provare anche con ghiaccio. Ideale con antipasti, carne bianca o anche

da solo davanti a un tramonto dietro la collina o sul mare. **Prezzo sui 12 euro**
Camera del Sole e della Luna Amarone della Valpolicella Classico Villa Della Torre di
Marilisa Allegrini – Fiumane (Verona) In una selezione di vini da provare non può
 mancare un fuori classe. L'Amarone di Marilisa Allegrini fa parte di un'edizione limitata
 dedicata alla meravigliosa Camera del Sole e della Luna di Palazzo Te a Mantova,
 istituzione che dal 2022 collabora con Allegrini. Un Amarone dallo stile raffinatissimo e
 delicato, che ha perso il suo lato più concentrato e robusto per virare verso uno stile
 rinnovato, fine, gentile e profondo allo stesso tempo. A tavola un outsider da giocare con
 un risotto ma anche un piatto più estivo come un'insalata di fichi, crudo e formaggio o con
 una caponata di verdure. **Prezzo sui 90 euro** **Kalterersee Classico Superiore**
Leuchtenberg Schiava di Cantina Kaltern – Caldaro (Bolzano) Sulle sponde del lago di
 Caldaro crescono le uve della Schiava, vitigno simbolo dell'Alto Adige da bere con
 gentilezza e intensità. Un rosso elegante floreale con sentori di piccola frutta di bosco. In
 bocca sapido dal finale morbido con note di mandorle amare. La Schiava dà grandi
 soddisfazioni a tavola, dalla merenda al banchetto vero e proprio. Leuchtenberg
 Kalterersee è perfetto in uno spuntino con speck e formaggio. Ma si sposa bene anche con
 antipasti e piatti tipici altoatesini come i canederli al formaggio, o con pollame. Il
 Kalterersee va sempre bevuto fresco. **Prezzo sui 12-14 euro** **Ciliegiolo Liguria di**
Levante Igt di Cantine Lunae – Luni (Spezia) Un rosso figlio del mare, che nasce in
 una parcella unica, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Freschezza,
 armonia e tannino non particolarmente incisivo sono le sue principali caratteristiche. Un
 Ciliegiolo in purezza che nasce da "Vigna Luna", in un contesto mozzafiato all'interno
 dell'azienda della famiglia Bosoni: una parcella di circa tre ettari, con un microclima
 unico, circondato dalla bellezza del territorio. Il teatro romano di Luni come vicino di casa.
 Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (tre chilometri dal
 mare, 15 dalla montagna), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo
 anfiteatro romano. Dotato di una naturale piacevolezza e freschezza sta 3 giorni a
 macerare sulle bucce e affina solo in acciaio. Al naso ciliegia, mirtilli e lamponi con un
 tocco balsamico, e poi spezie e fiori. In bocca fresco, setoso e succoso. Da bere fresco.
Tirso Sangiovese Igt Toscana di Le Prata – Montalcino Un rosso che non ti aspetti
 nella terra del Brunello. Firmato dall'imprenditrice vitivinicola Anna Vittoria Brookshaw
 che tanto ha studiato e fatto ricerca prima di arrivare al risultato finale. Che parla di un
 vino fresco, elegante, molto bevibile, piacevolissimo, sorprendente nella sua gentilezza. È
 ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese a grappolo intero, fa 15/20
 giorni di macerazione "semi carbonica" e affina solo in acciaio inox. Biologico, senza
 aggiunta di solfiti. **Prezzo sui 30 euro**

[Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio]

Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio

Dal Cabernet Franc di Bolgheri affinato solo in acciaio al Ruché on the rocks fino all'Amarone che somiglia a un Pinot Nero. Un rosso in riva al mare o sotto l'ombrellone. Da bere fresco o addirittura con del ghiaccio nel bicchiere. Sono sempre meno le persone che si scandalizzano per un brindisi del genere. Soprattutto se è estate e si superano i 30 gradi. E se nel piatto c'è un primo importante o una carne. Ma non solo. Un vino rosso fa la sua grande figura anche se bevuto da solo, al calar del sole sulla spiaggia. Rossi più leggeri dall'Amarone al Brunello. Molte cantine si sono adeguate al riscaldamento globale e al cambiamento dei gusti del consumatore abbassando la concentrazione, i gradi e la complessità dei propri rossi. Vere e proprie metamorfosi o anche solo ritocchini di stile verso la delicatezza li hanno subiti e li stanno subendo grandi classici come Amarone, Bolgheri, Chianti Classico, Brunello. Con tanto di richiesta al ministero dell'Agricoltura e/o studi per capire come abbassare soprattutto il grado alcolico. Ma la vastissima gamma dei vini italiani offre anche tante opzioni di vini rossi naturalmente più scarichi, Schiava, Pinot Nero, Freisa, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Frappato siciliano e così via. Tutto il mondo del vino rosso sta cercando di scaricare, alleggerirsi e togliere alcol ma anche tannino, dall'Amarone al Brunello. riflette Andrea Gori, wine expert e scrittore, alla guida della trattoria storica fiorentina di famiglia Da Burde, che con Leonardo Tozzi organizza gli eventi del God Save the Wine nelle spiagge e sulle terrazze più belle d'Italia. Ma senza bisogno di cambiare nulla, tanti rossi non avrebbero alcun problema d'estate se fossero serviti freschi, estratti dalla cantinetta a 10-11 gradi per arrivare a 14° una volta messi in tavola. Non parlo solo di Pinot Nero o Dolcetto, ma anche di Chianti Classico e Barolo. Un vino che si presta molto al servizio fresco è la Freisa, come racconta Mimmo Capello della Montagnetta: È fruttato, semi aromatico, basta stare attenti alla vendemmia: va raccolta non troppo matura ma neanche verde, e deve fermentare a bassa temperatura per poter estrarre tutti i profumi. Meglio un rosso fresco di un bianco pesante. Così facendo si attenua anche la competizione con i sempre più gettonati bianchi. Freschi i rossi sarebbero anche più piacevoli di un bianco, dice Gori - che spesso dà alla testa e a volte ha più gradi del rosso. Tanti appassionati non rinunciano a un rosso anche se è molto caldo, è un mercato che funziona. Le bollicine hanno grande successo, ma di fronte a un piatto di carne o a un cacciucco il rosso è il top. Non a caso anche in Francia è in atto lo stesso fenomeno di alleggerimento: penso ai vini del Jura o di Beaujolais, a parte Bordeaux, tutti fanno vini più freschi, spesso ritrovando la loro vocazione originaria. Perché i vini che fino a ieri erano molto carichi erano stati protagonisti di concentrazioni non naturali. E dove non arriva il vitigno o il territorio, oggi è in atto il trend dell'uso di vinaccia intera e del raspo. Il vantaggio è che abbassa la gradazione, il contro che appiattisce un po' il gusto. La chiave però è investire sulla temperatura di servizio giusta. Riscoprire il lato easy del rosso. Ci sono abbinamenti che non prescindono da un calice di rosso indipendentemente dalla temperatura esterna, afferma Roberta Cenci, alla guida con il marito Saverio di Compagnia del Vino e della tenuta Grillesino - L'estate è la stagione ideale per riscoprire il lato fresco, agile e conviviale di questa tipologia. Detto questo bisogna saper scegliere. Non tutti i vini rossi possono essere serviti intorno agli 11-14°C. Dovremo prediligere etichette dalla struttura leggera, con tannini morbidi e una buona acidità. Il nostro Nacchero ha tutte queste caratteristiche: un rosso giovane da uve autoctone, fruttato, poco strutturato e con una bella acidità. L'abbinamento perfetto per una grigliata con gli amici e per chi anche in estate non rinuncia alla profondità del sorso. E il ghiaccio? Nessuno o quasi si scandalizza più, io per primo - risponde Gori - Il ghiaccio nel bicchiere di vino può andare a patto che sia di quello che non si scioglie subito. È chiaro che un po' annacqua il vino. Nei giorni caldissimi meglio avere un po' d'acqua nel vino che rinunciarci. L'ideale è metterlo in decanter e poi rimetterlo in bottiglia: così il vino si arieggia e si raffredda. Ecco i dieci da non perdere Freisa d'Asti La Svista della Montagnetta, Roatto, Asti Domenico detto Mimmo Capello è il guru della Freisa interpretata in versione delicata e allegra. Sono stato anche premiato dall'Ais per il mio lavoro di ricerca sull'utilizzo di uve meno invecchiate per realizzare un vino dal grado alcolico non troppo alto e dal tannino gentile, racconta orgoglioso. La sua Svista prima si chiamava L'Altra, un nome intrigante, commenta. Ma già usato da un colosso come Banfi. Che, accorgendosi del doppione, manda una lettera tramite l'avvocato. Io mi sono un po' spaventato, non ci ho dormito la notte. Poi ho chiamato il legale per spiegare l'accaduto e gli ho detto: Guardi, mi scusi. È stata una svista. E così ho trovato il nuovo nome per il vino. Un rosso fermo, fruttato profumato, meno complesso della Freisa tradizionale, per andare incontro ai gusti contemporanei. Prezzo 14-15 euro Cabrio Cabernet Sauvignon di Campo al Signore Bolgheri Un Cabernet Franc sui generis il neonato



in casa Campo al Signore, azienda bolgherese di Luca Parenti e Valentina Sicca . Un nome che svela la grande passione dei proprietari per le auto. E proprio come una cabrio, questo Cabernet Franc è un vino sportivo, scattante, giovane, in una parola cool. Frutto polposo, beverino, vibrante. Vinificato in acciaio per preservare la sua naturale freschezza e fragranza. Perfetto per un pic nic in riva al fiume o una cena in campagna o sotto l'ombrellone. Da servire fresco (da 11 a 14 gradi). Prezzo 18 euro Nacchero Ciliegiole Toscana Igt di Grillesino Maremma Arrivato in Italia grazie al passaggio dei pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela, è coltivato in Maremma da oltre 170 anni. Siamo nel cuore selvaggio dell'entroterra maremmano, a Magliano in Toscana, un rosso scorrevole, da bere in compagnia. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità. Ideale con carne bianca, piatti vegetariani o taglieri misti. Da servire sui 13-14°. Prezzo 15 euro Rosso di Montalcino Doc di Capanna Da una storia cantina di proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Il capostipite Giuseppe Capanna è stato uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: Un vino tradizionale ma dal piglio molto moderno. Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia. Bella struttura, leggermente tannico e persistente. Si abbina al massimo con pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi. Prezzo 25 euro Nostru Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt di Cortese Vittoria (Ragusa) Questo vino di azienda agricola Cortese nasce da uve 100% Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte interamente a mano in piccole cassette da 10-15 Kg. Dopo la vendemmia gli acini vengono immediatamente separati dal raspo. Segue una pigiatura estremamente soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Ultimata questa fase, il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce per altri 15 giorni con frequenti rimontaggi per completare l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere prevalgono i sentori di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da un carattere speziato. In bocca rivela tannini setosi che contrastano piacevolmente con una spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce del Ragusano. Prezzo 10-12 euro Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera Monferrato Il successo del Ruché negli ultimi anni ha superato ogni confine, non solo quello del Piemonte, ma anche i confini nazionali. Super apprezzato all'estero, il rosso figlio del Monferrato ha svelato l'anima più pop dei rossi piemontesi. Conquistando anche i giovani. Il Ruché di Montalbera è un aromatico fresco, pronto per sfidare il pregiudizio del "mai rosso freddo". Da provare anche con ghiaccio. Ideale con antipasti, carne bianca o anche da solo davanti a un tramonto dietro la collina o sul mare. Prezzo sui 12 euro Camera del Sole e della Luna Amarone della Valpolicella Classico Villa Della Torre di Marilisa Allegrini Fiumane (Verona) In una selezione di vini da provare non può mancare un fuori classe. L'Amarone di Marilisa Allegrini fa parte di un'edizione limitata dedicata alla meravigliosa Camera del Sole e della Luna di Palazzo Te a Mantova, istituzione che dal 2022 collabora con Allegrini. Un Amarone dallo stile raffinatissimo e delicato, che ha perso il suo lato più concentrato e robusto per virare verso uno stile rinnovato, fine, gentile e profondo allo stesso tempo. A tavola un outsider da giocare con un risotto ma anche un piatto più estivo come un'insalata di fichi, crudo e formaggio o con una caponata di verdure. Prezzo sui 90 euro Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg Schiava di Cantina Kaltern Caldaro (Bolzano) Sulle sponde del lago di Caldaro crescono le uve della Schiava, vitigno simbolo dell'Alto Adige da bere con gentilezza e intensità. Un rosso elegante floreale con sentori di piccola frutta di bosco. In bocca sapido dal finale morbido con note di mandorle amare. La Schiava dà grandi soddisfazioni a tavola, dalla merenda al banchetto vero e proprio. Leuchtenberg Kalterersee è perfetto in uno spuntino con speck e formaggio. Ma si sposa bene anche con antipasti e piatti tipici altoatesini come i canederli al formaggio, o con pollame. Il Kalterersee va sempre bevuto fresco. Prezzo sui 12-14 euro Ciliegiole Liguria di Levante Igt di Cantine Lunae Luni (Spezia) Un rosso figlio del mare, che nasce in una parcella unica, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Freschezza, armonia e tannino non particolarmente incisivo sono le sue principali caratteristiche. Un Ciliegiole in purezza che nasce da Vigna Luna, in un contesto mozzafiato all'interno dell'azienda della famiglia Bosoni: una parcella di circa tre ettari, con un microclima unico, circondato dalla bellezza del territorio. Il teatro romano di Luni come vicino di casa. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (tre chilometri dal mare, 15 dalla montagna), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Dotato di una naturale piacevolezza e freschezza sta 3 giorni a macerare sulle bucce e affina solo in acciaio. Al naso ciliegia, mirtilli e lamponi con un tocco balsamico, e poi spezie e fiori. In bocca fresco, setoso e succoso. Da bere fresco. Tirso Sangiovese Igt Toscana di Le Prata Montalcino Un rosso che non ti aspetti nella terra del Brunello. Firmato dall'imprenditrice vitivinicola Anna Vittoria Brookshaw che tanto ha studiato e fatto ricerca prima di arrivare al risultato finale. Che parla di un vino fresco, elegante, molto bevibile,



piacevolissimo, sorprendente nella sua gentilezza. È ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese a grappolo intero, fa 15/20 giorni di macerazione "semi carbonica" e affina solo in acciaio Inox. Biologico, senza aggiunta di solfiti. Prezzo sui 30 euro

Rossi da spiaggia: i dieci da mettere in fresco. E bere anche con ghiaccio

Dal Cabernet Franc di Bolgheri affinato solo in acciaio al Ruché on the rocks fino all'Amarone che somiglia a un Pinot Nero. Un rosso in riva al mare o sotto l'ombrellone. Da bere fresco o addirittura con del ghiaccio nel bicchiere. Sono sempre meno le persone che si scandalizzano per un brindisi del genere. Soprattutto se è estate e si superano i 30 gradi. E se nel piatto c'è un primo importante o una carne. Ma non solo. Un vino rosso fa la sua grande figura anche se bevuto da solo, al calar del sole sulla spiaggia. Rossi più leggeri dall'Amarone al Brunello. Molte cantine si sono adeguate al riscaldamento globale e al cambiamento dei gusti del consumatore abbassando la concentrazione, i gradi e la complessità dei propri rossi. Vere e proprie metamorfosi o anche solo ritocchini di stile verso la delicatezza li hanno subiti e li stanno subendo grandi classici come Amarone, Bolgheri, Chianti Classico, Brunello. Con tanto di richiesta al ministero dell'Agricoltura e/o studi per capire come abbassare soprattutto il grado alcolico. Ma la vastissima gamma dei vini italiani offre anche tante opzioni di vini rossi naturalmente più scarichi, Schiava, Pinot Nero, Freisa, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Frappato siciliano e così via. Tutto il mondo del vino rosso sta cercando di scaricare, alleggerirsi e togliere alcol ma anche tannino, dall'Amarone al Brunello. riflette Andrea Gori, wine expert e scrittore, alla guida della trattoria storica fiorentina di famiglia Da Burde, che con Leonardo Tozzi organizza gli eventi del God Save the Wine nelle spiagge e sulle terrazze più belle d'Italia. Ma senza bisogno di cambiare nulla, tanti rossi non avrebbero alcun problema d'estate se fossero serviti freschi, estratti dalla cantinetta a 10-11 gradi per arrivare a 14° una volta messi in tavola. Non parlo solo di Pinot Nero o Dolcetto, ma anche di Chianti Classico e Barolo. Un vino che si presta molto al servizio fresco è la Freisa, come racconta Mimmo Capello della Montagnetta: È fruttato, semi aromatico, basta stare attenti alla vendemmia: va raccolta non troppo matura ma neanche verde, e deve fermentare a bassa temperatura per poter estrarre tutti i profumi. Meglio un rosso fresco di un bianco pesante. Così facendo si attenua anche la competizione con i sempre più gettonati bianchi. Freschi i rossi sarebbero anche più piacevoli di un bianco, dice Gori - che spesso dà alla testa e a volte ha più gradi del rosso. Tanti appassionati non rinunciano a un rosso anche se è molto caldo, è un mercato che funziona. Le bollicine hanno grande successo, ma di fronte a un piatto di carne o a un cacciucco il rosso è il top. Non a caso anche in Francia è in atto lo stesso fenomeno di alleggerimento: penso ai vini del Jura o di Beaujolais, a parte Bordeaux, tutti fanno vini più freschi, spesso ritrovando la loro vocazione originaria. Perché i vini che fino a ieri erano molto carichi erano stati protagonisti di concentrazioni non naturali. E dove non arriva il vitigno o il territorio, oggi è in atto il trend dell'uso di vinaccia intera e del raspo. Il vantaggio è che abbassa la gradazione, il contro che appiattisce un po' il gusto. La chiave però è investire sulla temperatura di servizio giusta. Riscoprire il lato easy del rosso. Ci sono abbinamenti che non prescindono da un calice di rosso indipendentemente dalla temperatura esterna, afferma Roberta Cenci, alla guida con il marito Saverio di Compagnia del Vino e della tenuta Grillesino - L'estate è la stagione ideale per riscoprire il lato fresco, agile e conviviale di questa tipologia. Detto questo bisogna saper scegliere. Non tutti i vini rossi possono essere serviti intorno agli 11-14°C. Dovremo prediligere etichette dalla struttura leggera, con tannini morbidi e una buona acidità. Il nostro Nacchero ha tutte queste caratteristiche: un rosso giovane da uve autoctone, fruttato, poco strutturato e con una bella acidità. L'abbinamento perfetto per una grigliata con gli amici e per chi anche in estate non rinuncia alla profondità del sorso. E il ghiaccio? Nessuno o quasi si scandalizza più, io per primo - risponde Gori - Il ghiaccio nel bicchiere di vino può andare a patto che sia di quello che non si scioglie subito. È chiaro che un po' annacqua il vino. Nei giorni caldissimi meglio avere un po' d'acqua nel vino che rinunciarci. L'ideale è metterlo in decanter e poi rimetterlo in bottiglia: così il vino si arieggia e si raffredda. Ecco i dieci da non perdere Freisa d'Asti La Svista della Montagnetta Roatto, Asti Domenico detto Mimmo Capello è il guru della Freisa interpretata in versione delicata e allegra. Sono stato anche premiato dall'Ais per il mio lavoro di ricerca sull'utilizzo di uve meno invecchiate per realizzare un vino dal grado alcolico non troppo alto e dal tannino gentile, racconta orgoglioso. La sua Svista prima si chiamava L'Altra, un nome intrigante, commenta. Ma già usato da un colosso come Banfi. Che, accorgendosi del doppione manda una lettera tramite l'avvocato. Io mi sono un po' spaventato, non ci ho dormito la notte. Poi ho chiamato il legale per spiegare l'accaduto e gli ho detto: Guardi, mi scusi. È stata una svista. E così ho trovato il nuovo nome per il vino. Un rosso fermo, fruttato profumato, meno complesso della Freisa tradizionale, per andare incontro ai gusti contemporanei. Prezzo 14-15 euro Cabrio Cabernet Sauvignon di Campo al Signore Bolgheri Un Cabernet Franc sui generis il neonato



in casa Campo al Signore, azienda bolgherese di Luca Parenti e Valentina Sicca . Un nome che svela la grande passione dei proprietari per le auto. E proprio come una cabrio, questo Cabernet Franc è un vino sportivo, scattante, giovane, in una parola cool. Frutto polposo, beverino, vibrante. Vinificato in acciaio per preservare la sua naturale freschezza e fragranza. Perfetto per un pic nic in riva al fiume o una cena in campagna o sotto l'ombrellone. Da servire fresco (da 11 a 14 gradi). Prezzo 18 euro Nacchero Ciliegiole Toscana Igt di Grillesino Maremma Arrivato in Italia grazie al passaggio dei pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela, è coltivato in Maremma da oltre 170 anni. Siamo nel cuore selvaggio dell'entroterra maremmano, a Magliano in Toscana, un rosso scorrevole, da bere in compagnia. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità. Ideale con carne bianca, piatti vegetariani o taglieri misti. Da servire sui 13-14°. Prezzo 15 euro Rosso di Montalcino Doc di Capanna Da una storia cantina di proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Il capostipite Giuseppe Capanna è stato uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: Un vino tradizionale ma dal piglio molto moderno. Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia. Bella struttura, leggermente tannico e persistente. Si abbina al massimo con pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi. Prezzo 25 euro Nostru Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt di Cortese Vittoria (Ragusa) Questo vino di azienda agricola Cortese nasce da uve 100% Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte interamente a mano in piccole cassette da 10-15 Kg. Dopo la vendemmia gli acini vengono immediatamente separati dal raspo. Segue una pigiatura estremamente soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Ultimata questa fase, il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce per altri 15 giorni con frequenti rimontaggi per completare l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere prevalgono i sentori di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da un carattere speziato. In bocca rivela tannini setosi che contrastano piacevolmente con una spiccata mineralità. Perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce del Ragusano. Prezzo 10-12 euro Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera Monferrato Il successo del Ruché negli ultimi anni ha superato ogni confine, non solo quello del Piemonte, ma anche i confini nazionali. Super apprezzato all'estero, il rosso figlio del Monferrato ha svelato l'anima più pop dei rossi piemontesi. Conquistando anche i giovani. Il Ruché di Montalbera è un aromatico fresco, pronto per sfidare il pregiudizio del "mai rosso freddo". Da provare anche con ghiaccio. Ideale con antipasti, carne bianca o anche da solo davanti a un tramonto dietro la collina o sul mare. Prezzo sui 12 euro Camera del Sole e della Luna Amarone della Valpolicella Classico Villa Della Torre di Marilisa Allegrini Fiumane (Verona) In una selezione di vini da provare non può mancare un fuori classe. L'Amarone di Marilisa Allegrini fa parte di un'edizione limitata dedicata alla meravigliosa Camera del Sole e della Luna di Palazzo Te a Mantova, istituzione che dal 2022 collabora con Allegrini. Un Amarone dallo stile raffinatissimo e delicato, che ha perso il suo lato più concentrato e robusto per virare verso uno stile rinnovato, fine, gentile e profondo allo stesso tempo. A tavola un outsider da giocare con un risotto ma anche un piatto più estivo come un'insalata di fichi, crudo e formaggio o con una caponata di verdure. Prezzo sui 90 euro Kalterersee Classico Superiore Leuchtenberg Schiava di Cantina Kaltern Caldaro (Bolzano) Sulle sponde del lago di Caldaro crescono le uve della Schiava, vitigno simbolo dell'Alto Adige da bere con gentilezza e intensità. Un rosso elegante floreale con sentori di piccola frutta di bosco. In bocca sapido dal finale morbido con note di mandorle amare. La Schiava dà grandi soddisfazioni a tavola, dalla merenda al banchetto vero e proprio. Leuchtenberg Kalterersee è perfetto in uno spuntino con speck e formaggio. Ma si sposa bene anche con antipasti e piatti tipici altoatesini come i canederli al formaggio, o con pollame. Il Kalterersee va sempre bevuto fresco. Prezzo sui 12-14 euro Ciliegiole Liguria di Levante Igt di Cantine Lunae Luni (Spezia) Un rosso figlio del mare, che nasce in una parcella unica, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Freschezza, armonia e tannino non particolarmente incisivo sono le sue principali caratteristiche. Un Ciliegiole in purezza che nasce da Vigna Luna, in un contesto mozzafiato all'interno dell'azienda della famiglia Bosoni: una parcella di circa tre ettari, con un microclima unico, circondato dalla bellezza del territorio. Il teatro romano di Luni come vicino di casa. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (tre chilometri dal mare, 15 dalla montagna), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Dotato di una naturale piacevolezza e freschezza sta 3 giorni a macerare sulle bucce e affina solo in acciaio. Al naso ciliegia, mirtilli e lamponi con un tocco balsamico, e poi spezie e fiori. In bocca fresco, setoso e succoso. Da bere fresco. Tirso Sangiovese Igt Toscana di Le Prata Montalcino Un rosso che non ti aspetti nella terra del Brunello. Firmato dall'imprenditrice vitivinicola Anna Vittoria Brookshaw che tanto ha studiato e fatto ricerca prima di arrivare al risultato finale. Che parla di un vino fresco, elegante, molto bevibile,



piacevolissimo, sorprendente nella sua gentilezza. È ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese a grappolo intero, fa 15/20 giorni di macerazione "semi carbonica" e affina solo in acciaio Inox. Biologico, senza aggiunta di solfiti. Prezzo sui 30 euro

HomeSezioniEnogastronomiaDAZI: MORANDO (MONTALBERA), 'Tariffa al 15% brand luxury del vino resisteranno, colpiti i marchi più a largo consumo'

Enogastronomia

DAZI: MORANDO (MONTALBERA), 'Tariffa al 15% brand luxury del vino resisteranno, colpiti i marchi più a largo consumo'



Redazione Eventi e News

🕒 Agosto 1, 2025 - 10:00

🗨️ 0



Per Franco Morando, direttore della tenuta piemontese Montalbera, la fascia luxury è meno a rischio. No a guerre commerciali.

Seguici



Facebook



Twitter



Youtube



LinkedIn

Articoli più popolari

La storia di Douglas Leone, il
miliardario nato a Genov...

Redazione Lug 24, 2025 🗨️ 0

Proseguono le attività nei
cantieri della metrotranvia ...

Redazione Eventi e ... Lug 12, 2025 🗨️ 1

White Dinner Water Show
2025: magia ed eleganza a
Villa...

Redazione Giugno 29, 2025 🗨️ 0

Giallo a Cinisello Balsamo,
agenzia di viaggio chiude a...

Redazione Eventi e ... Lug 12, 2025 🗨️ 1

VIP Master di Tennis 2025 a
Milano Marittima: VIP in ca...

Redazione Eventi e ... Lug 4, 2025 🗨️ 0

L'articolo DAZI: MORANDO (MONTALBERA), 'Tariffa al 15% brand luxury del vino resisteranno, colpiti i marchi più a largo consumo' proviene da Fooday.it.

Articoli Consigliati

L'economia dell'idrogeno, ponte per una rivoluzione sos...

FAST Ambiente Giugno 12, 2025 0

EXPO 10 anni dopo – Conferenza a Villa Scheibler sul fu...

Redazione Eventi e... Giugno 3, 2025 0

Milano, 5 giugno: La cultura nelle periferie urbane – E...

Redazione Eventi e... Giugno 3, 2025 0

Papa: "E' l'ora dell'amore, la Chiesa apra le braccia a...

Redazione Maggio 19, 2025 0

A Milano, edizione numero 24 dell'iniziativa dei City A...

Edoardo Raspelli Maggio 9, 2025 0

Sabato 10 maggio festa al caseificio di Oira: Testimoni...

Edoardo Raspelli Maggio 9, 2025 0

QUAL È LA TUA REAZIONE?



Mi piace



Antipatico



Lo amo



Comico



Furioso



Triste



Wow



Redazione Eventi e News

Redazione Eventi e News in Italia



Articoli correlati

VINO: VERAISON GROUP e VALLEBELBO siglano lettera d'int...

Redazione Eventi e... Agosto 1, 2025 0

Il Datterino Tour: buona la prima Fèlsina presenta "Il Circolo": nasce il wine club esclu...

Redazione Eventi e... Agosto 1, 2025 0

Festa Spigaroli: 50 anni di Massimo e 65 del Cavallino ...

Redazione Lug 31, 2025 0

Fèlsina: serata di vino e musica con il concerto dell'A...

Redazione Eventi e... Agosto 1, 2025 0

Un must per la mixology: Gin Tabar Bergamotto

Redazione Eventi e... Agosto 1, 2025 0

Popular Tags

Milano

innovazione

Edoardo Raspelli

Tecnocasa

Cannes 2025

inter

cinema

moda

Trieste Estate 2025

Uomini e Donne

napoli

Azione Contro la Fame

Maria De Filippi

musica

design

intelligenza artificiale

Trionon Viviani

Miss La Più Bella del Mondo

musica italiana

teatro

Commenti

Commenti su Facebook

Nome

E-mail

Nome

E-mail

Commento

Lascia il tuo commento...

Sondaggi

Quale argomento vorresti che la nostra piattaforma approfondisse maggiormente?

☐ Politica

☐ Economia