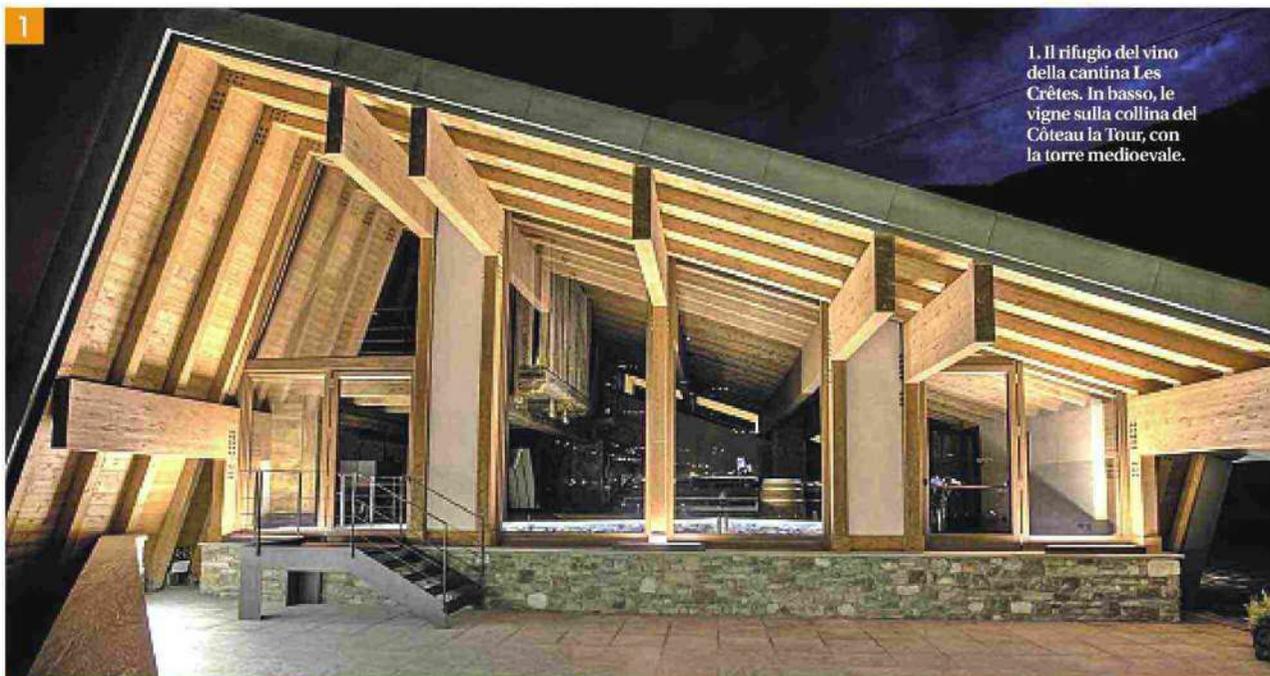


Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
157/85	Dove	01/10/2023	<i>Cattedrali del vino</i>	2
9	Domani	30/09/2023	<i>Inserito - Vigna notturna (L.Palmisano)</i>	31
1+6	QN- Giorno/Carlino/Nazione Weekend	29/09/2023	<i>Montalbera il piemonte nel bicchiere (M.Santin)</i>	34
	Quotidiano.net	29/09/2023	<i>Montalbera, vendemmia notturna per un Ruche' sempre piu' elegante</i>	36
	Quotidiano.net	29/09/2023	<i>Montalbera. La passione di una terra diventa vino</i>	37
	Viaggi.corriere.it	29/09/2023	<i>Le cantine scelte da DOVE: dormire tra i vigneti</i>	40
	Doctorwine.it	22/09/2023	<i>Domenica 1 ottobre: Presentazione Guida Essenziale a Milano</i>	43
	Cronachedigusto.it	15/09/2023	<i>A Montalbera la prima vendemmia notturna del Ruche', Morando: Appliciamo le nostre tecniche ai ross</i>	47
	FOODAY.IT	15/09/2023	<i>Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	48
44	La Stampa - Ed. Asti	14/09/2023	<i>Mont alb era sperimenta la vendemmia notturna</i>	50
	Agenparl.eu	13/09/2023	<i>VINO: A MONTALBERA LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHE'</i>	51
	Corrieredelvino.it	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna per l'azienda Montalbera</i>	54
	Turismodelgusto.com	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	56
	ZENOMAG.COM	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna: la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	59
1+39+4	La Stampa - Ed. Asti	10/09/2023	<i>Tutti in coda al Festival vanno in scena le sagre</i>	61
1+39+4	La Stampa - Ed. Asti	08/09/2023	<i>"Via della Seta" Rasero scrive alla Meloni</i>	64
39	La Provincia Granda	06/09/2023	<i>Tennis: Armando vince il memorial Cajro a Ceva</i>	66
36	L'Unione Monregalese	06/09/2023	<i>Un torneo di tennis per ricordare Alberto Cajro</i>	67
	Provinciagrande.it	05/09/2023	<i>Tennis: Armando vince il 1° Memorial Alberto Cajro a Ceva</i>	68

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



1. Il rifugio del vino della cantina Les Crêtes. In basso, le vigne sulla collina del Côteau la Tour, con la torre medioevale.

ARCHITETTURA E BUON BERE

Cattedrali del vino

Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, 21 progetti d'autore: opere di design che uniscono estetica e funzionalità e che si integrano perfettamente nel paesaggio

1 Les Crêtes, Aymavilles (Ao)

Un "rifugio del vino" nei pressi del castello di Aymavilles, costruito con l'uso di materiali tradizionali (pietra, legno e intonaco) accanto alla cantina storica. È il progetto dello spazio firmato da Domenico Mazza per Les Crêtes, l'azienda della famiglia Charrère, che si tramanda l'arte della viticoltura eroica dal 1750. L'edificio si richiama all'architettura tipica di alta quota ed è concepito come rifugio, un luogo in cui proteggere il prezioso nettare. Sotto l'ampia corte coperta trovano spazio gli ambienti della produzione e del *wine shop*, con un interessante percorso di visita. Degustando il vino, la vista spazia attraverso le ampie vetrate sulle vigne ai piedi delle montagne più alte d'Europa. f.s. lescrettes.it



157 | OTTOBRE 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

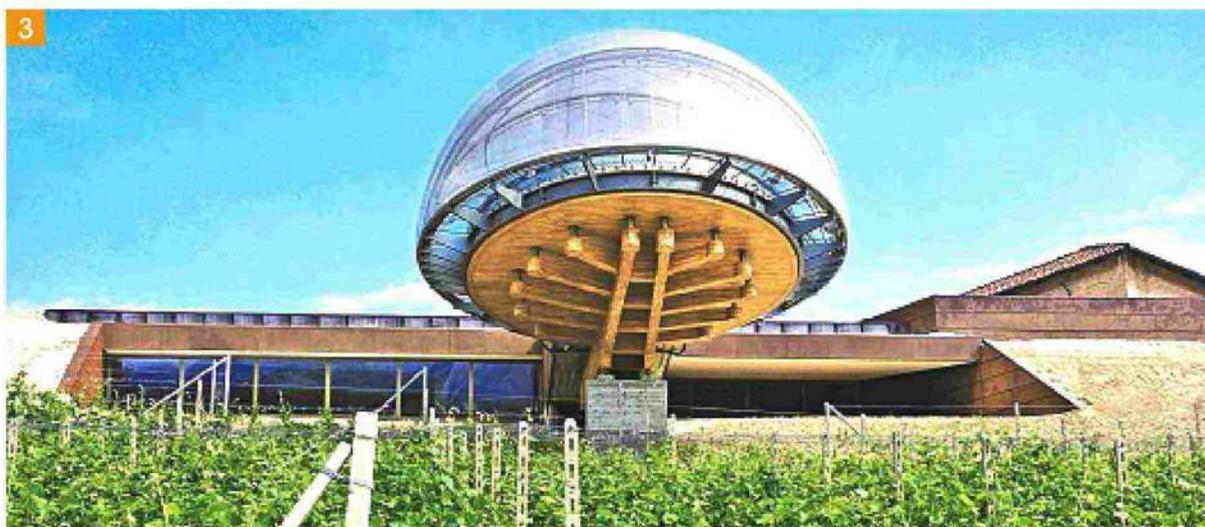
Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



2. I due parallelepipedi sovrapposti dell'Astemia Pentita, sulla collina di Cannubi, a Barolo (Cn). 3. L'Acino, nella tenuta Monsordo Bernardina della famiglia Ceretto. 4. Il monolite di bronzo brunito della cantina Pacherhof, in Alto Adige.

2 L'Astemia Pentita, Barolo (Cn)
Due parallelepipedi sovrapposti l'un l'altro: è il biglietto da visita dell'Astemia Pentita, fra i filari di Cannubi, la collina al centro dell'area del Barolo. Il progetto di Gianni Arnaudo per la "prima cantina pop al mondo" si ispira ai contenitori tradizionalmente usati per una o più bottiglie. Ogni dettaglio delle confezioni è riprodotto in scala, dal nome della cantina all'anno di imbottigliamento, dalle frecce nere usate per indicare il lato di apertura ai simboli per segnalare la fragilità del contenuto, i calici. I due volumi esterni (circa 200 metri quadri) sono dedicati all'accoglienza del pubblico e alle degustazioni; nei piani interrati (quattromila metri quadri) c'è la parte produttiva (Barolo, Dolcetto, Barbera). f.s. astemiapentita.it

3 Ceretto, Alba (Cn)
Una grande bolla ovale e trasparente appoggiata su una piattaforma di rovere. Nella tenuta Monsordo Bernardina, quartiere generale della famiglia Ceretto, alle porte di Alba, l'Acino (progetto di Luca e Marina Deabate) è l'aveniristico spazio, affacciato sulle vigne, dedicato a degustazioni enogastronomiche, incontri, eventi artistici e culturali. Dall'interno si ammira il paesaggio delle Langhe: al tramonto e con il buio della sera spicca nel paesaggio la struttura illuminata. Il medesimo studio firma anche Il Cubo, spettacolare installazione di vetro e acciaio presso l'altra cantina dei Ceretto, Bricco Rocche, a Castiglione Falletto. Infine, nel vigneto di Brunate, a La Morra, è meta di pellegrinaggi laici la Cappella del Barolo, dipinta da Sol Lewitt e David Tremlett, visibile solo esternamente. f.s. ceretto.com



4

4 Pacherhof, Novacella (Bz)

Un esemplare incastro tra arcaico e moderno. Il maso con le mura dell'XI secolo, perfettamente preservate, è stato ridisegnato nella sua parte più recondita: quella della cantina ipogea, oggetto di un ampliamento nel 2018. Per comprendere il progetto occorre scavare soprattutto nella storia della cultura tirolese, fondata sull'indivisibilità delle tenute agricole fin dal tardo Medioevo. Così, da una limitazione volta a impedire il frazionamento delle proprietà, la famiglia Pacher, il cui merito è anche quello di aver isolato le varietà di uve Sylvaner e Traminer aromatico, presenta un'opera avveniristica: un monolite piramidale fatto di lastre di bronzo brunito che, nel tempo, si ossida e prende un colore simile alla pietra delle Dolomiti. *l.s. pacherhof.com*



ROBERTO CONTE, GUSTAV WILLEIT

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



5

5 Cantina Kurtatsch, Cortaccia (Bz)

Lungo la strada del vino altoatesina, un'architettura iconica (progetto di Egon Kelderer) la cui facciata riprende il profilo frastagliato della parete Milla, la formazione di dolomite di Cortaccia. Questa roccia costituisce anche la parete di fondo della barricaia ipogea, dove avviene l'affinamento in barrique: un luogo emozionante che si può visitare prenotando il Percorso Terroir, una visita guidata seguita dall'assaggio di quattro vini dell'omonima linea, punta di diamante della produzione di Cantina Kurtatsch, i cui vigneti crescono fra i 220 e 900 metri. Questo dislivello di 700 metri costituisce un *unicum* in tutta Europa e permette di ricavare, dalla lavorazione di 190 ettari, ben 15 varietà di vini eccellenti, sia rossi, sia bianchi.

kellerei-kurtatsch.it

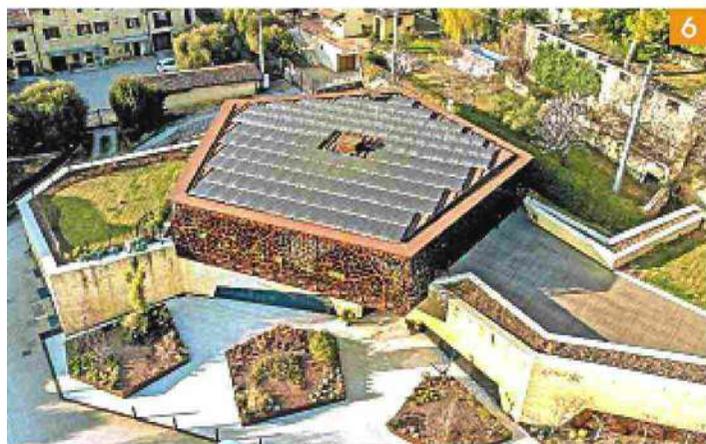
f.s.

6 Zýmē, San Pietro in Cariano (Ve)

In una cava arenaria del 1400 d.C., nel cuore della Valpolicella classica, Zýmē viene fondata nel 1999 da Celestino Gaspari. In greco *zýmē* significa fermento, lievito, un elemento fondamentale nell'enologia. Il progetto dell'architetto Moreno Zurlo offre una visione organica dello spazio mediante materiali evocativi, che inseriscono la struttura nel paesaggio. Il corpo basamentale è stato rivestito con la pietra estratta in fase di scavo, in cui sono presenti esplicite bucatore con inserti in acciaio corten: il risultato è, appunto, un forte richiamo all'ambiente preesistente della cava, trasformato oggi in un luogo associato alla trasformazione e alla creazione (del vino), con giardini pensili a coronare il profilo esterno dell'edificio.

zyme.it

l.s.



6



7



Speciale

50 CANTINE PER EMOZIONARSI

7 Zidarich, Duino Aurisina (Ts)

Beniamino Zidarich è uno dei vigneron più famosi del Friuli e si vanta di produrre vini "secondo le usanze di una volta". I suoi vigneti hanno 80 anni. Ma il suo vanto vero, e la ragione per venire qui, oltre alla qualità dei suoi nettari, sono le cantine: spettacolari, scavate a 20 metri di profondità nelle rocce carsiche, si estendono per 1.200 metri con tunnel e grotte. Lì maturano grandi rossi come Terrano, Ruja, Rosso Zidarich, e anche Malvasia e Vitovska, il bianco giallo paglierino autoctono, macerato e fermentato in un tino di pietra carsica prima del travaso in botti di rovere. Poi si sale nello spazio per le degustazioni, invaso dalla luce, con una terrazza panoramica sui tre confini di Croazia, Italia e Slovenia.

m.g.

zidarich.it

8 Ca' del Bosco, Erbusco (Bs)

Il benvenuto è monumentale: il *Cancello Solare* di Arnaldo Pomodoro (1987), una struttura di cinque metri di diametro, accoglie i visitatori di Ca' del Bosco in Franciacorta, tra Brescia e il lago d'Iseo. In cantina ci si imbatte in sculture che fanno riflettere sul legame inscindibile fra vino e arte, al centro della riflessione di Maurizio Zanella, che ha invitato a realizzare opere *site specific* Igor Mitoraj, Mimmo Paladino, Cracking Art Group, fra i tanti. Due nuovi progetti: il Premio Scultura Ca' del Bosco, riservato alle grandi installazioni da esterni realizzate da italiani under 40, e Arte in Vigna, percorso nel cuore dei vigneti storici dell'azienda alla scoperta di 23 totem con le opere degli studenti dell'Accademia di Belle Arti Santa Giulia di Brescia.

f.s.

cadelbosco.com

5. L'esterno di cantina Kurtatsch, lungo la Strada del Vino altoatesina, a Cortaccia (Bz).

6. Vista aerea della cantina Zýmè, in Valpolicella, con i giardini pensili. La forma a pentagono richiama una foglia di vite, logo dell'azienda veronese.

7. Le cantine nella roccia di Zidarich, nel Carso friulano.

8. I *Blue Guardians* di Cracking Art Group a Ca' del Bosco (Bs).

8

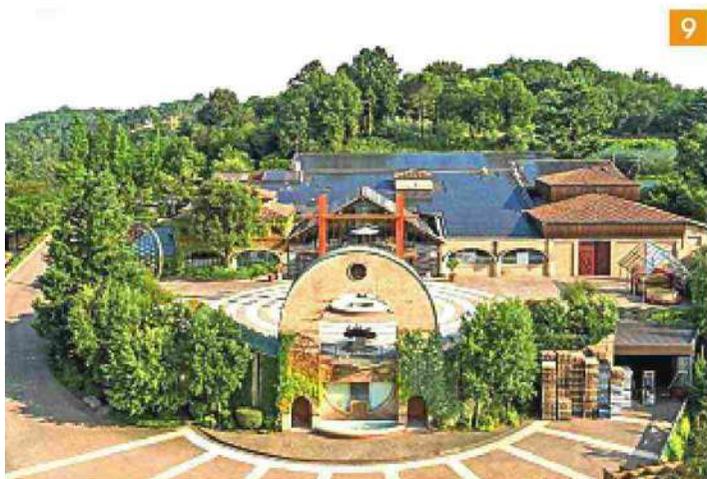


OSKAR DARIZ, GIOVANNI TAGINIDOVE, CRACKING ART

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



9

9. L'azienda vinicola Bellavista, in Franciacorta.

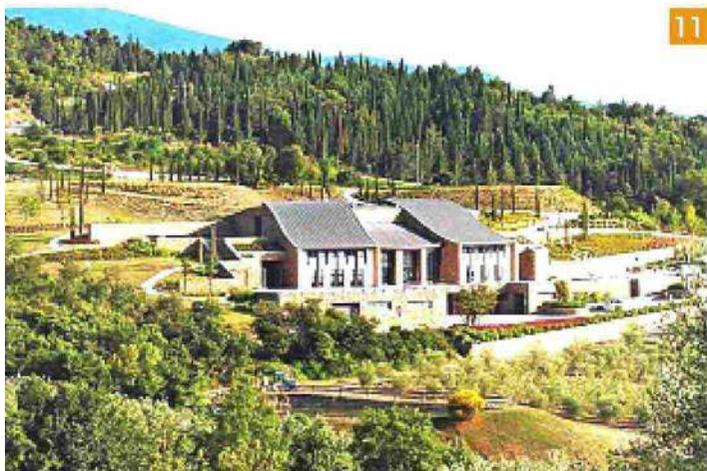
10. La zona degustazioni della cantina ligure Lunae, sui colli di Luni, inaugurata lo scorso giugno.

11. Podere Forte, in Val d'Orcia.

12. Chen Zhen, *La lumière intérieure du corps humain*, installazione nel Castello di Ama, a Gaiole in Chianti (Si).

9 Bellavista, Erbusco (Bs)
Una delle cantine più rappresentative della Franciacorta. Qui c'è da perdersi nella pace lineare dei vigneti e nella degustazione delle etichette: non solo bottiglie prestigiose come Meraviglioso o la Riserva dedicata al fondatore, Vittorio Moretti, ma uno stile sempre più coerente e riconoscibile da quando l'azienda di Erbusco ha affidato la gestione della cantina alla figlia, enologa, Francesca Moretti, che dall'anno scorso si avvale anche della complicità del signore della Champagne, Roger Geoffroy (ex chef de cave di Dom Pérignon). L'azienda è famosa anche per le opere d'arte contemporanea che custodisce in cantina e nella galleria *en plein air* di quel rifugio dei sensi che è, tra le altre cose, il suo resort L'Albereta. *I.s.*

bellavistawine.it



11



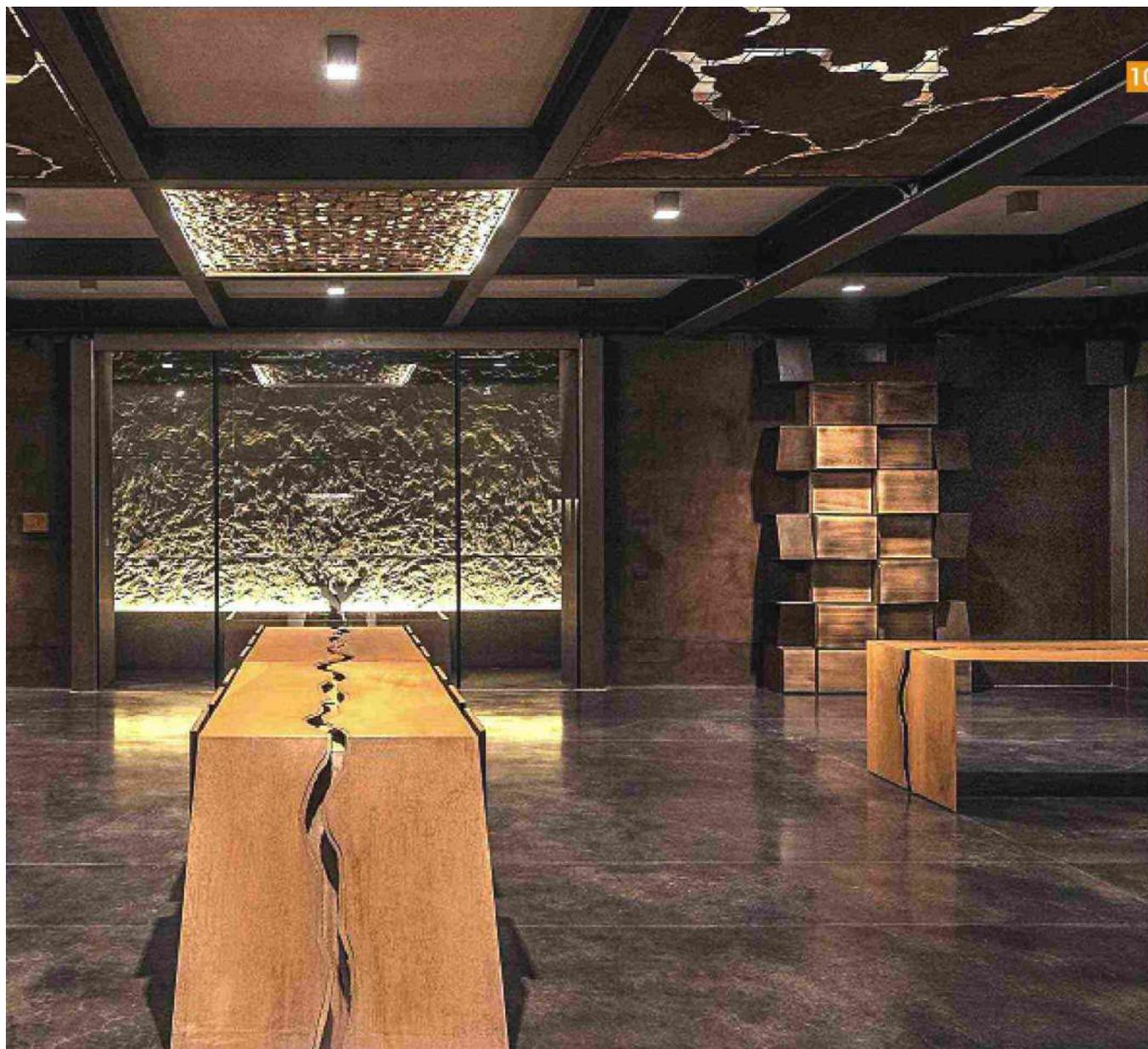
10 Lunae, Castelnuovo Magra (Sp)
Un mausoleo futuribile dedicato al vino e, soprattutto, al Vermentino, situato in una piana alluvionale fra la costa del Mar Ligure, gli scavi dell'anfiteatro romano di Luni e le pendici collinari degli antichi borghi di Ortonovo, Nicola e Castelnuovo Magra, presso le ultime propaggini delle Alpi Apuane. Al centro di alcuni vigneti di proprietà, fra gli appezzamenti vitati coltivati nella piana in prossimità del mare e le parcelle collinari e pedemontane che la coronano a monte, la sua posizione forma un triangolo magico con altre due imprese della famiglia Bosoni: Ca' Lunae, centro per la valorizzazione e la cultura del vino, e l'antica liquoreria ligure Essentiae. *I.s.*

cantinelunae.com



11 Podere Forte, Castiglione d'Orcia (Si)
Pasquale Forte rilevò Podere Petrucci negli anni Novanta. Si trattava di un rudere abbandonato, incastonato nella terra grigia della val d'Orcia. Un'immagine come tante eppure unica e, in un certo qual modo, rivelatoria per lui che, facendosene carico, ne fece anche un patronimico: Podere Forte. Ci si trova a Castiglione d'Orcia, al cospetto di una struttura architettonicamente imponente ma anche completamente mimetica: da un lato un edificio a pianta longitudinale che, su una navata centrale, articola due spazi molto alti alle estremità; dall'altro, invece, solo una fenditura rettangolare sulla pendice di una collina che, più da vicino, si scopre essere l'ingresso della cantina. Tutt'intorno una natura rigogliosa: ulivi, cipressi e viti. *I.s.*

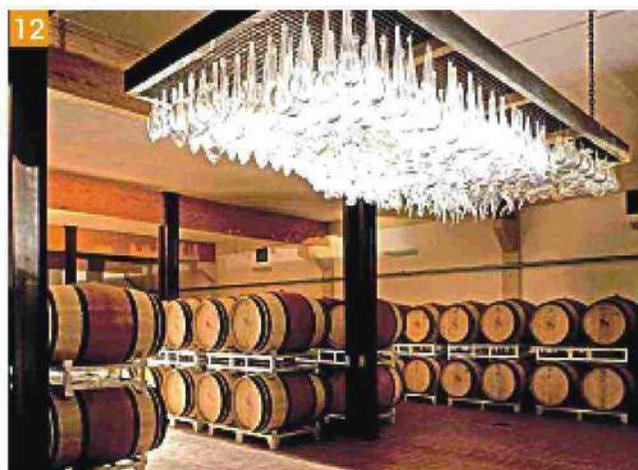
podereforte.it



12 Castello di Ama, Gaiole in Chianti (Si)

Erano gli anni Settanta quando Lorenza Sebasti, parte di una famiglia proprietaria del castello, e Marco Pallanti, enologo toscano in erba, si incontrano per la prima volta a Gaiole in Chianti, in un luogo che già mille anni orsono beneficiava del delicatissimo ecosistema regalato dai boschi di lecci e querce. In seguito la collaborazione con Lorenzo Fiaschi e la Galleria Continua di San Gimignano ha dato avvio a un progetto artistico cosmopolita di cui, dal 2015, Philip Larrat-Smith è curatore. In un contesto paesaggistico e culturale antichissimo e senza tempo sono ambientate le opere di Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Giulio Paolini e Anish Kapoor, per citarne solo alcuni. *l.s.*

castellodiama.com



13

13 Antinori nel Chianti Classico, San Casciano Val Di Pesa (Fi)

Inaugurata nel 2012, la cantina alle porte di Firenze è stata eletta nel 2022 come migliore al mondo secondo *World's Best Vineyards*, classifica delle eccellenze dell'enoturismo mondiale. La struttura ipogea, progettata da Archea Associati, si nota solo per due lunghe fenditure orizzontali che attraversano la collina; uno degli elementi più distintivi è la scenografica scala elicoidale che collega i tre piani della cantina. Che accoglie anche le installazioni *site specific* dell'*Antinori Art Project*, piattaforma di interventi nell'ambito delle arti visive contemporanee, e parte della collezione di famiglia precedentemente conservata nello storico Palazzo Antinori di Firenze.

f.s.

antinori.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



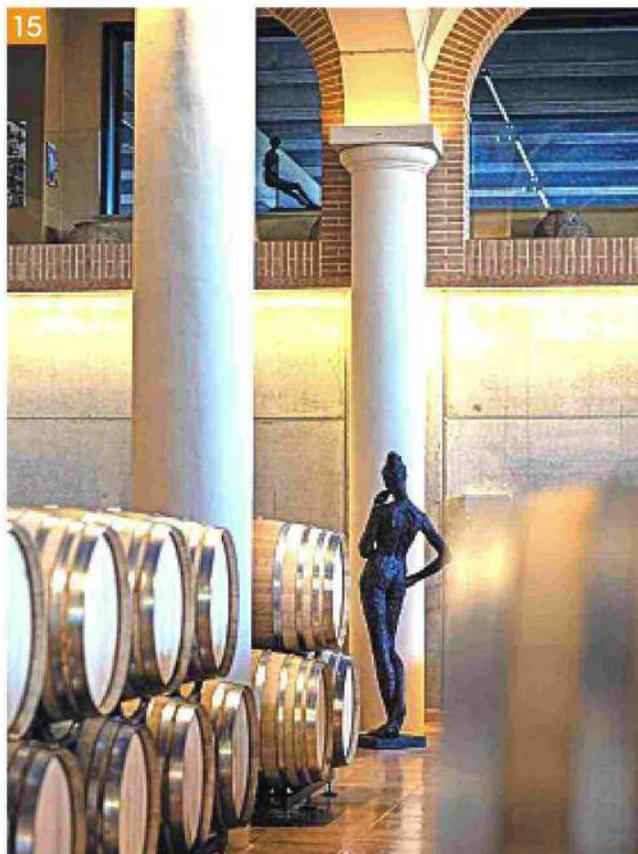
14 **Petra, Suvereto (Li)**

Sinuosa, rispettosa della natura e a basso impatto ambientale, prima ancora di essere una cantina, progettata in maniera magistrale da Mario Botta, Petra è un'oasi naturale che si estende su 300 ettari che abbracciano le Colline Metallifere, il Parco di Montioni, la Riserva Poggio Tre Cancelli e il Parco della Sterpaia. Affacciata sul Tirreno, la cantina è il sogno enologico di Francesca Moretti e della sua famiglia, già pionieri in Franciacorta. Ovunque si respira un principio di naturalezza, anche all'interno, oltre lo spazio riservato alle botti in rovere di Slavonia, dove una lunga galleria che penetra in profondità si arresta di fronte a una massiccia parete di roccia: "petra", appunto. Il cordone ombelicale che lega la cantina alle Colline Metallifere. *l.s. petrawine.it*

15 **Valloccaia, Montepulciano (Si)**

L'imprenditore svizzero Rudi Bindella ha acquistato i primi tre ettari di vigneti nel 1983 in val di Chiana, area storica della produzione del Montepulciano. A poco a poco si sono aggiunti altri appezzamenti, oliveti e boschi, fondamentali nello sviluppo della biodiversità, per un totale di 175 ettari, di cui 54 coltivati a vite e 16 a ulivi, mentre un rudere è diventato uno splendido spazio per l'accoglienza e la degustazione: una vinoteca dai soffitti altissimi e una parete scarlatta punteggiata di campane, abbellita da una collezione personale di opere d'arte scultorea e figurativa, con lavori di Christopher Lehmpfuhl, Flora Steiger-Crawford e Rolf Brem, che interagiscono con il paesaggio di Montepulciano e con i visitatori. *l.s. bindella.it*

13. La barricata di Antinori nel Chianti classico, progetto superpremiato a livello internazionale.
14. La cantina Petra, opera di Mario Botta a Suvereto (Li). 15. Vini e sculture a Valloccaia, nel Senese.



Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



16

16. La forma ad ala di gabbiano della Tenuta Ammiraglia, in Maremma.

17. Renzo Piano firma il progetto della Rocca di Frassinello, nel Grossetano.

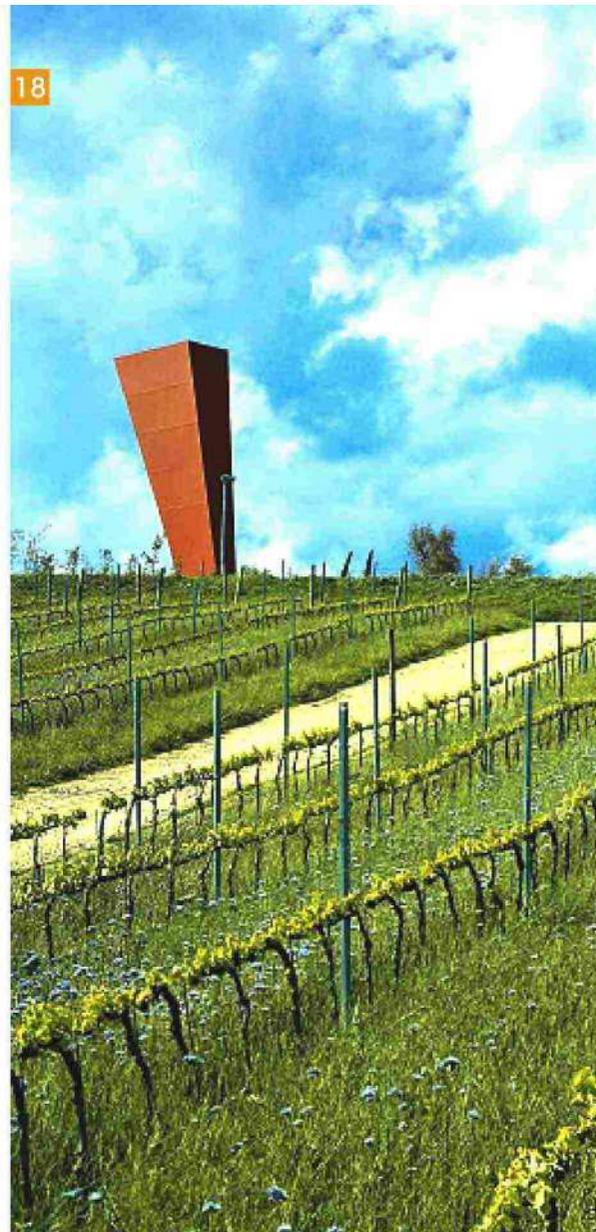
18. Il Carapace di Arnaldo Pomodoro per la Tenuta Castelbuono a Bevagna, in Umbria.

19. La bottaia della cantina Feudi di San Gregorio, nell'Avellinese.

16 Tenuta Ammiraglia, Magliano (Gr)
Nella rete di Toscana Wine Architecture, un circuito di 14 cantine di eccellenza e design firmate dai maestri dell'architettura contemporanea, si inserisce anche Tenuta Ammiraglia, in Maremma, della famiglia Frescobaldi. Così ne parlano i due progettisti, Piero Sartogo e Nathalie Grenon: "Un lembo di terra è stato sollevato per aprire una sottile e longilinea fessura nel declivio naturale del terreno (...) non una cantina, ma una grande ala di gabbiano affacciata a sud, che può godere di un microclima molto particolare per la vicinanza del mare". È stato inoltre realizzato un lago che raccoglie le acque e permette di irrigare le vigne durante i mesi più siccitosi.

f.s.

frescobaldi.com



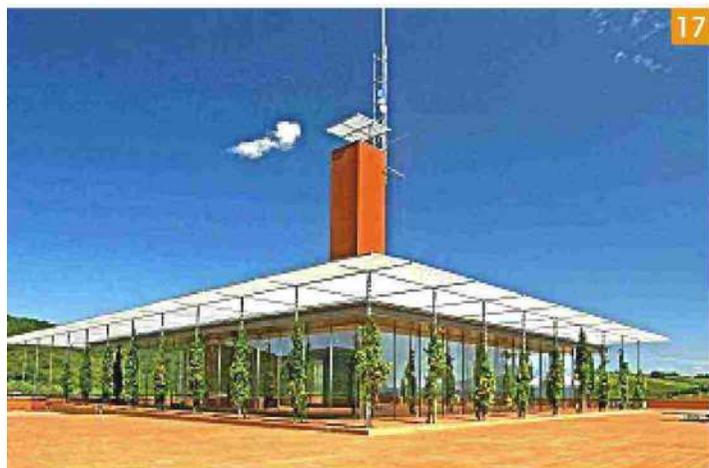
18

17 Rocca di Frassinello, Giuncarico (Gr)

Una meraviglia, quella di Renzo Piano in Maremma. Sulla collina di fronte al paese di Giuncarico, nel comune di Gavorrano, si trova uno dei progetti vitivinicoli più visionari d'Italia, voluto da Paolo Panerai e dal barone Eric de Rothschild. Un luogo benedetto dal vento, che si incanala nella tenuta di 500 ettari: di questi, quasi 83 sono quelli vitati e condotti nel segno della sostenibilità ambientale. Le varietà sono Sangiovese (clone di Sangiovese), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Vermentino, da cui sortiscono vini che coniugano la caratterizzazione vernacolare, e tutta italiana, del territorio con la classe e l'eleganza francese.

l.s.

castellare.it



17

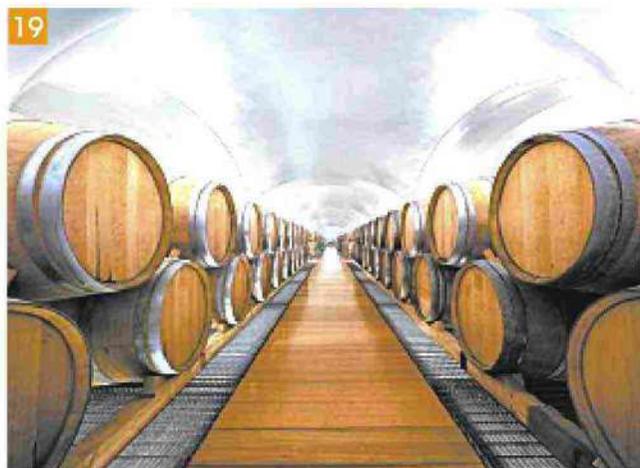


18 Tenuta Castelbuono, Bevagna (Pg)

Inaugurata nel febbraio 2012, questa cantina scaturisce dalla fantasia di Arnaldo Pomodoro, uno dei più grandi scultori contemporanei italiani. La famiglia Lunelli gli ha commissionato una struttura interamente dedicata alla produzione del Sagrantino, che nel Carapace, con la grande cupola ricoperta di rame e incisa da crepe che ricordano i solchi della terra che l'abbraccia, trova la sua piramide enologica, il suo mausoleo. Vero e proprio monumento di arte contemporanea dove il vino non solo si ammira, ma si realizza, il Carapace rappresenta il coronamento di ogni velleità artistica applicata e associata al vino, nonché l'abbattimento dei confini tra scultura, architettura e design. Ma questa è un'altra storia. *I.s. tenutelunelli.it*

19 Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico (Av)

Questa azienda ha avuto il merito di sdoganare il vino campano sui mercati internazionali. La cantina sulla collina verso Sorbo Serpico è ideata per coniugare natura e architettura tramite un cubo riprogettato, a partire dal nucleo originario, dall'architetto giapponese Hikaru Mori, che ha tradotto la filosofia aziendale in un'opera razionale, che dialoga con i giardini esterni. Un complesso fatto di acqua, piante e un anfiteatro che si fa spazio di confronto e condivisione. Minimo l'impatto ambientale, massima la sensazione di leggerezza delle linee, mentre l'arredo degli interni, affidato a Massimo e Lella Vignelli, dona un volto contemporaneo all'anima storica della viticoltura irpina. *I.s. feudi.it*

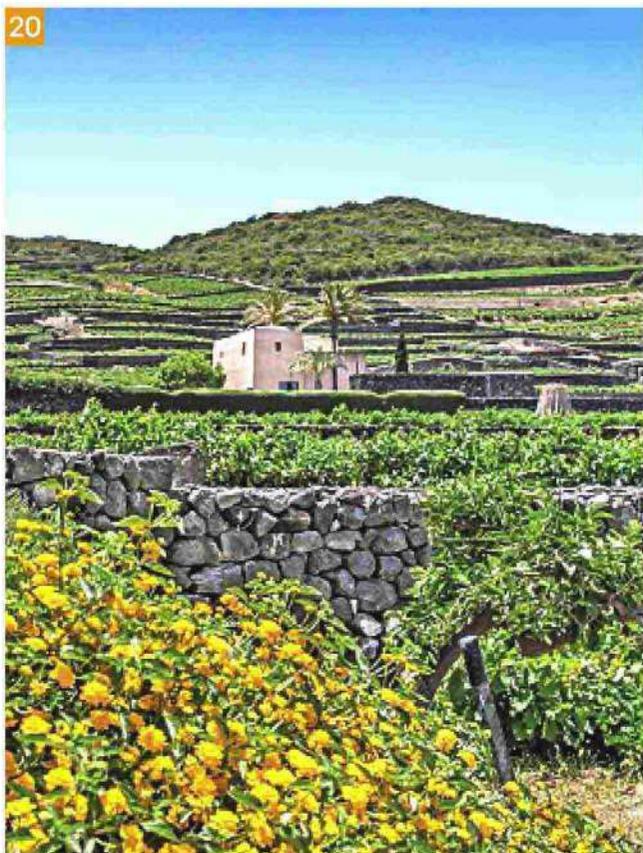


LUCA VIGNELLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



20. La cantina di contrada Khamma, a Pantelleria, dell'azienda Donnafugata.
21. La sala degustazione della cantina Su'entu, a Sanluri, nella regione sarda della Marmilla.

20 Donnafugata, Pantelleria
Nella tenuta di Khamma, tra le vigne di Zibibbo coltivate ad alberello di Pantelleria (patrimonio Unesco), sorge una delle cantine di Donnafugata, il cui universo iconografico è caratterizzato dalle figure femminili disegnate da Stefano Vitale. Si fanno degustazioni nel Palazzotto pantesco, corpo dedicato all'accoglienza con i soffitti a volta caratteristici dei dammusi, e fra i vigneti si visita il Giardino pantesco. Restaurato e donato al Fai nel 2008, è un'opera d'ingegneria naturalistica le cui origini risalgono al 3000 a.C. e che ospita una secolare pianta di arancio Portogallo, in grado di sostentarsi grazie a un antico sistema agronomico tramandato fino a oggi, autosufficiente dal punto di vista idrico. *l.s.*

donnafugata.it

21 Su'entu, Sanluri (Su)
Nata dal sogno di Salvatore Pilloni, la cantina valorizza i suggestivi terreni collinari dell'antica Marmilla. Sono 80 gli ettari di proprietà, di cui 32 coltivati a vite (varietà rosse: Bovale, Cannonau, Monica e Cagnulari; bianche: Vermentino, Nasco e Moscato) in località Nuraghe Pusceddu e Nuraghe Cuccuru is Bingias, secondo un'agricoltura sostenibile sia dal punto di vista ambientale sia sociale. L'elemento distintivo del progetto di Casciu Rango Architetti è la corte centrale, che richiama le abitazioni rurali campidanesi, da cui si accede alla zona imbottigliamento e all'area vendita-degustazione, con una grande vetrata aperta sul paesaggio circostante. Dallo scorso luglio c'è un ristorante interno, Arieddas, molto apprezzato: paste tipiche, carni da allevamenti bradi, pescato del giorno. *l.s.*

cantinesuentu.com





22

22. Le wine suites Montalbera, nell'Astigiano. 23. La suite *Il Monviso* dei Poderi Luigi Einaudi, a Dogliani (Cn)

OSPITALITÀ TRA I FILARI

Un sogno di vigna

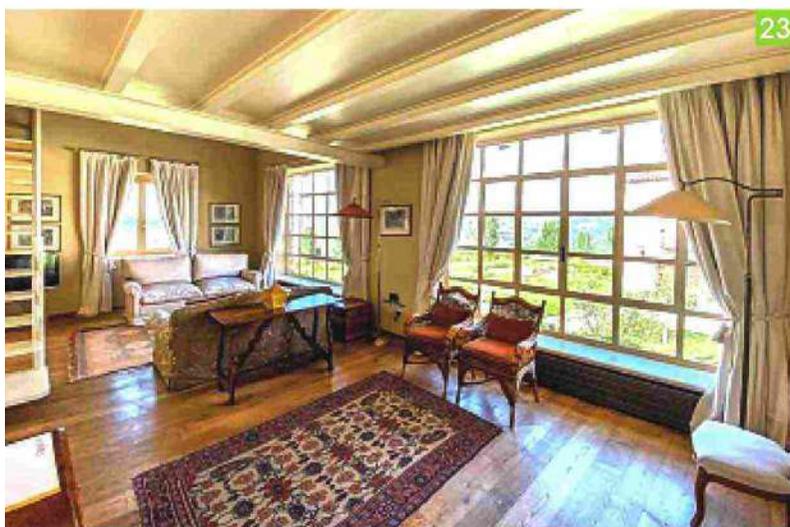
Wine relais, camere e suite che si affacciano sui tralci, piscine a sfioro con vista sulla campagna. Dimore storiche e di design che offrono un'accoglienza raffinata, da accompagnare a enodegustazioni e visite guidate nelle bottaie

22 Montalbera, Castagnole Monferrato (At)

Fra il Monferrato e le Langhe, l'azienda agricola **Montalbera** custodisce le vigne da cui nascono il Ruchè docg, un rosso prodotto da un vitigno autoctono omonimo in una piccolissima zona dell'Astigiano, e altre varietà (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo). Si deve a **Franco Morando** la rinascita del Ruchè e il progetto di ospitalità: le quattro suite indipendenti si affacciano su un anfiteatro naturale di vigne e noccioli, abbellito da un laghetto. Oltre alle visite in cantina e alle degustazioni, gli ospiti possono rilassarsi nella piscina con idromassaggio affacciata sui vigneti; prenotare una sessione di yoga nella barriera; fare trekking o andare in bici fra i filari. f.s. montalbera.it

23 Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (Cn)

Prima di essere convertita all'accoglienza, la cascina di Madonna delle Grazie fu una residenza estiva degli Einaudi. Luigi, fondatore nel 1897 dell'azienda vinicola che porta il suo nome, fu un insigne economista, nonché il secondo Presidente della Repubblica, dal 1948 al 1955. Per gli ospiti ci sono otto camere e due suite, affacciate sulle colline della Langa e arredate con mobili originali provenienti dalle dimore storiche della famiglia, compresa la vicina Villa San Giacomo, del XVIII secolo. Relax nella piscina all'aperto, visite guidate nella cantina recentemente rinnovata, degustazioni (Dogliani, Barolo, Nebbiolo, Barbera, Arneis) e percorsi nel territorio sono alcune attività proposte. f.s. poderieinaudi.com

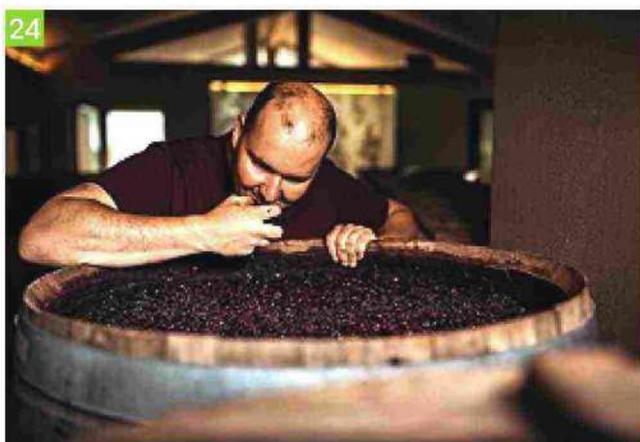


23

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



24. Michael Oberpertinger, proprietario della tenuta vinicola Spitalerhof.

25. Il Pinot Nero Coraz della tenuta Grottnerhof: il corvo imperiale è il simbolo dell'azienda.

26. Veduta aerea della tenuta Venissa, a Mazzorbo, nella laguna veneziana.

27. La facciata di Villa Sandi, edificio in stile palladiano del 1622 fra le colline della Marca Trevigiana.



25 Tenuta Grottnerhof, Fiè allo Sciliar (Bz)

Al maso Grottner elementi di design convivono con la struttura gotica dell'edificio, in passato un *Buschenschank*, un'osteria ricordata nei documenti del menestrello medioevale Oswald von Wolkenstein, che qui si recava ad ammaestrare volatili. Stessa passione del proprietario, Stefan Pramstrahler, che ha intitolato le curiose etichette dei vini a nomi di uccelli. Con la moglie Kathi lo ha trasformato in un gioiello tra le vigne. Dopo avere passeggiato lungo le rive ripide e avere ascoltato la storia del maso davanti alle bottiglie della tenuta, il silenzio regna nelle due suite, arredate con tinozze da bagno al centro della stanza e con visita panoramica sugli impianti. *r.l.*

grottner.it

24 Spitalerhof, Chiusa (Bz) Le sorprese allo Spitalerhof iniziano dal parcheggio sotterraneo, con le volte che riproducono il terreno su cui è costruito l'hotel. Spuntano qua e là grezze radici di viti, che circondano l'edificio. Il benvenuto è con uno dei vini che lo stesso proprietario, Michael Oberpertinger, prepara in cantina. Alcune camere riportano il nome delle varietà che coltiva, come Blaterle e Fraueller, ma per la notte vale la pena di prenotare una delle due botti giganti, con vasca idromassaggio esterna privata. Si possono sempre fare passeggiate lungo i pendii vitati. Da mettere in conto nel pomeriggio la visita alla distilleria e l'interminabile assaggio finale. La sera protagonisti sono i vini abbinati ai piatti cucinati con solo materie prime locali. *r.l.*
spitalerhof.it

26 Venissa, Mazzorbo (Ve)

In quella costellazione di 62 isole che comprende Burano, Santa Cristina, Sant'Erasmus, Mazzorbo e Torcello, Venissa è la punta di diamante dei progetti della famiglia Bisol che, nella persona di Matteo e riprendendo i versi vernacolari di Andrea Zanzotto, così battezza non solo l'universo paesaggistico di riferimento, ma anche quello in bottiglia: un vino preciso, diretto e saporito che spilla dalle ultime vigne di Dorona, vitigno autoctono reliquiario di questo mondo incantato. Una vigna di origine medioevale: i natali monastici sono testimoniati dalla cinta muraria, il clos, e dal campanile. Questa è la vista che si gode anche dal ristorante e nel wine resort, con le camere sparse tra Mazzorbo e Burano o tra i giardini, i filari e gli orti. *l.s.*

venissa.it



26

27

27 Villa Sandi, Crocetta del Montello (Tv)

Le sei camere di Locanda Sandi, a Valdobbiadene, ripropongono spazi e arredi della tipica casa colonica del Veneto di inizio Novecento. Nella ristrutturazione sono stati utilizzati materiali provenienti da demolizioni di antiche dimore, in sintonia con l'idea di sostenibilità. Ci si può dedicare alla visita della vicina Villa Sandi, capolavoro palladiano, e seguire il percorso all'interno di secolari gallerie dove riposano gli spumanti metodo classico. La giornata trascorre seguendo poi un corso di cucina tradizionale affiancati da un cuoco professionista. L'indomani saranno i suoni della natura a dare la sveglia con gli occhi catturati dal grande parco circondato da vigneti.

r.l.

villasandi.it; locandasandi.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale 50 CANTINE PER EMOZIONARSI



28

28. La piscina a sfioro con vista sulle colline fiorentine di Casa Ruffino, a Poggio Casciano.

29. Il ristorante della tenuta vinicola Torre a Cona, a Rignano sull'Arno (Fi).

30. La sala da pranzo di CastelGiocondo, borgo medioevale della famiglia Frescobaldi a Montalcino (Si).

31. La camera Clante al Castello di Meleto, a Gaiole in Chianti.

28 Casa Ruffino, Poggio Casciano (Fi)
Un paesaggio dipinto fa da cornice ai 234 ettari, dei quali 63 vitati, di Tenuta Poggio Casciano. È naturale quindi che il mattino si annunci con i colori dei vigneti, che cambiano di stagione in stagione. Ciò che invece rimane immutato è il senso di ospitalità entrando nel resort di campagna. Suggestive e accoglienti architetture ricreano gli ambienti di una villa padronale rinascimentale e del giardino all'italiana, ideato dal paesaggista Pietro Porcinai. La cura dei dettagli e le attenzioni verso gli ospiti continuano nel ristorante Tre Rane, dove servono prodotti locali e di stagione. Vale la pena di prenotare anche una visita guidata con degustazione: da provare Modus, il Supertuscan prodotto con uva proveniente dai filari circostanti. *r.l.*
experience.ruffino.it



29 Torre a Cona, Rignano sull'Arno (Fi)

La dimora familiare dei Rossi di Monteleone, che producono il Colorino e il Chianti Colli Fiorentini Riserva "Terre di Cino", vanta un'osteria e una villa settecentesca dalle spesse mura, da cui rimarrà l'infinita delle colline fiorentine con la zigrinatura ordinata dei vigneti e i piccoli, nodosi ulivi argentei a punteggiare il paesaggio. Le camere occupano l'ala ovest della villa e sono contraddistinte da un'eleganza solenne priva di sfarzo. Porte antiche, travi in legno e pavimenti in cotto convivono qui con dettagli più moderni. C'è anche una piscina, situata nei pressi di un antico mulino e dominata dalla torre seicentesca, immersa nel silenzio della campagna fiorentina. *f.s.*
torreacona.com



30 Tenuta CastelGiocondo, Montalcino (Si)

Un borgo medioevale circondato dai vigneti che danno Brunello e Rosso di Montalcino. La famiglia Frescobaldi, che ha acquistato la tenuta nel 1989, ne ha fatto una dimora raffinata, con sette camere su due livelli e, al piano inferiore (per il dislivello del terreno, affacciata sulle colline), una piccola Spa composta da sauna, docce esterne, una vasca idromassaggio con vista esterna e una stanza relax. Qui sono collezionate anche le opere contemporanee della collezione Artisti per Frescobaldi; uno spazio è riservato alle bottiglie di CastelGiocondo Brunello di Montalcino, con etichette disegnate dagli artisti, in edizione limitata e numerata. *f.s.*
frescobaldi.com



30



29

31 **Castello di Meleto, Gaiole in Chianti (SI)**

Castello di Meleto è il simbolo di Gaiole in Chianti. Il fiore all'occhiello è la produzione di vino, ma in questa bella struttura si fa anche ricettività alberghiera, con appartamenti ricavati nelle case coloniche, nelle residenze addossate al maniero e nei saloni del castello trasformati in romantiche camere. Le giornate possono essere vissute visitando il Parco delle api e le cantine sotterranee, seguendo corsi di cucina e serate a teatro; si organizzano anche lezioni di yoga nei vigneti. Accompagnati da un agronomo e a bordo di un pick up si scoprono tutti i segreti della viticoltura. La sera si cena nella vecchia fornace trasformata nell'elegante Osteria Meleto. *r.l.*

castellodiama.com



31

32

32 Filodivino, San Marcello (An)

Nelle Marche, tra San Marcello e Morro d'Alba, tre camere e cinque suite costituiscono il fulcro dell'ospitalità di Filodivino, nel segno di un rinnovato equilibrio tra uomo e ambiente, che si esprime nell'essenzialità di arredi semplici e materiali naturali, spesso recuperati, come il legno, il cotto, il lino e il cotone. Aperta a sfioro sulle campagne è la piscina, così come la veranda, accarezzata dalla brezza che soffia dal mare. Un habitat prezioso anche per il vino, declinato nelle due versioni territoriali per antonomasia, quella, in rosso, della Lacrima di Morro d'Alba e l'altra dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi: uno dei più grandi bianchi autoctoni italiani.

l.s.

filodivino.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

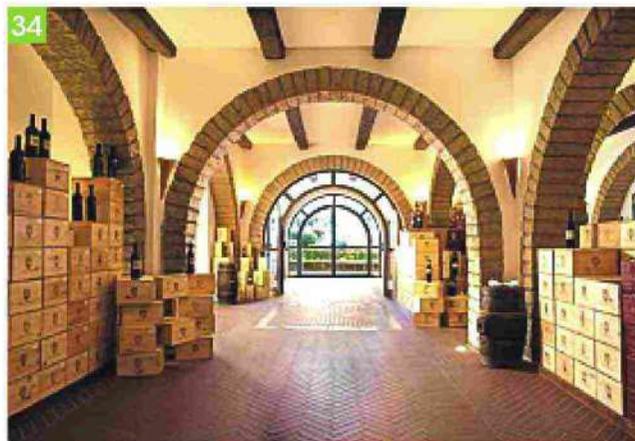
182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



33 Borgo San Felice, Castelnuovo Berardenga (Si)

Borgo San Felice è un albergo diffuso nella campagna senese, ma anche un Relais & Châteaux, l'unico del Chianti Classico, e wine resort, con i vigneti di proprietà che lo circondano. Ci sono più suite (31) che camere (29) e il borgo medioevale comprende ben due ristoranti (Il Poggio Rosso, intimo ed elegante, e l'Osteria del Grigio), oltre alla piscina, alla palestra, ai campi da tennis e alla "Botanic Spa. Appena fuori, due ville arricchiscono l'offerta, per esperienze su misura. C'è poi l'Orto Felice, ideato da Fondazione Allianz UMANA MENTE, che coinvolge giovani diversamente abili e anziani residenti per un trasferimento di sapere legato alle tradizioni culturali e culturali del territorio. *f.s.*
borgosanfelice.it



34 Villa Matilde Avallone, Cellole (Ce)

L'Ager Falernus, una fascia di terreno particolarmente fertile al confine tra Campania e Lazio, nell'antichità era celebre per il Falerno, cantato dai grandi poeti latini (Virgilio, Marziale, Orazio). Al recupero di questo nettare *severus, fortis, ardens* si dedicò, negli anni Sessanta del secolo scorso, Francesco Paolo Avallone, fondatore di Villa Matilde. Nelle tenute di San Castrese e Parco Nuovo si coltivano Aglianico (l'antico Hellenico) e Piedrosso, da cui si ottiene il Falerno Rosso, nonché il vitigno a bacca bianca simbolo della regione: la Falanghina. La piccola foresteria di Villa Matilde mette a disposizione camere con vista su vigneti o giardini e nella Locanda del Falerno si organizzano enodegustazioni. *f.s.*
villamatilde.it

32. La piscina a sfioro tra le vigne del wine resort marchigiano Filodivino.

33. Borgo San Felice: ospitalità e progetti sociali nel cuore del Chianti Classico.

34. La cantina di Villa Matilde Avallone, a Cellole, nel Casertano.

35. La Foresteria Planeta, tra i vigneti e gli uliveti di Menfi, nell'Agrientino: 14 camere circondate da un giardino mediterraneo con essenze aromatiche e piscina.

35 Foresteria Planeta, Menfi (Ag)

Sono 17 le generazioni dei Planeta che si sono succedute, in Sicilia, dal XVI secolo. Una storia innestata con quella del vino siciliano, che la famiglia rappresenta con un patrimonio di 370 ettari in cinque territori unici: Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo. Proprio a Menfi, dove è cominciata la saga familiare, si trova Foresteria Planeta: 14 camere incorniciate da un incantevole giardino mediterraneo. Oltre alle degustazioni e alla visita alla splendida tenuta di Ulmo, dove nascono etichette emblematiche quali il Chardonnay, si offrono agli ospiti esperienze naturalistiche e culturali, tutte intrise di storia individuale e collettiva; la stessa che anima anche il menu del ristorante con antiche ricette di famiglia. *f.s.*
planetaestate.it



Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

ESPERIENZE AUTENTICHE Land Art e installazioni. Passeggiate in vigna, tour in bici e a cavallo. Picnic e degustazioni abbinate all'ascolto di arie d'opera e musica classica. Yoga, shiatsu e meditazione. Spa con vinoterapia

Oltre la vendemmia



36 **Le Marne, Costigliole d'Asti (At)**
La nuova avventura di Federico Grom e Guido Martinetti dopo la cessione delle gelaterie ha preso forma in un'azienda vitivinicola, votata a restituire con somma precisione le gioie del Grignolino e del Nebbiolo - ma in quel di Barbaresco - in bottiglia, e in un wine relais, Le Marne. Nella cascina ottocentesca trovano posto il ristorante Radici dello chef torinese Marco Massaia e 13 camere arredate in modo originale. Ci sono una piscina coperta di 25 metri, che guarda le vigne circostanti del Monferrato, patrimonio Unesco, e una Spa. Tantissime le attività proposte: degustazioni (anche alla cieca), caccia al tartufo, escursioni a cavallo, in e-bike, in Vespa e Ape calesse, corsa fra i vigneti. *l.s.*
lemarnerelais.it

37 **La Raia, Gavi (Al)**
Azienda agricola biodinamica, La Raia vanta un'estensione considerevole: 180 ettari, di cui 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco. Una dimensione agricola da abitare, grazie a camere e appartamenti, e da godere: Spa tra le vigne, locanda con cucina, una Fondazione che ogni anno chiama artisti italiani e stranieri a interpretare il territorio. Ma la sfida dell'azienda guidata dalla famiglia Rossi Cairo intende insistere sul vino e soprattutto sul cru di Pisé, a cui vuole dare maggiore importanza e longevità. Un proposito raccolto dalla giovane enologa Clara Milani, che già da quest'anno ne produce tremila bottiglie da uve Cortese coltivate a circa 300 metri sul mare. *l.s.*
la-raia.it

36. Una stanza del relais Le Marne a Costigliole d'Asti.

37. Michal Beutler, *Oak Barrel Baroque*, 2020. All'interno dell'azienda La Raia, a Gavi (Al).

38. La festa, lo scorso 26 giugno, per i vent'anni dell'Art Park La Court della famiglia Chiarlo, in Monferrato.

38

38 Art Park La Court, Castelnuovo Calcea (At)

Trasformare il primo vigneto di famiglia, sulle colline del Monferrato, in un parco artistico. Era il 2003 quando nella tenuta di origine ottocentesca nel comune di Castelnuovo Calcea prese forma il sogno di Michele Chiarlo. Il cammino, a cura di Emanuele Luzzati, presenta opere organizzate lungo un percorso fiabesco dedicato ai quattro elementi: terra, acqua, aria e fuoco. Accanto alle sculture di Luzzati, nel parco ci sono opere di artisti di fama internazionale, tra cui Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris e Chris Bangle. Dopo il viaggio nella Land Art ci si può rilassare a Palás Cerequio, resort con piscina e ristorante a La Morra. f.s.

michelechiarlo.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

39

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

40

40 Nino Negri, Chiuro (So)

La Valtellina è una stravaganza geografica. La sua esposizione le regala un livello di irraggiamento prossimo a quello di Pantelleria. Questa situazione è l'esito dello scontro tra le placche africana ed europea, con la cresta perfettamente visibile dal Castello di Grumello già zigginata dai filari di Chiavennasca - al secolo Nebbiolo - di Nino Negri. La cantina, che vanta alcuni tra i più brillanti vini del territorio con, all'apice, lo Sfursat 5 Stelle, organizza vertiginose visite all'Inferno: storico cru dove la luce si riverbera con tale veemenza da averne determinato il toponimo. Le pendenze sono proibitive e si lavora mediante tortuosi terrazzamenti sopra a massi di scisto: oltre 2.500 chilometri di muretti che hanno valso alla Valtellina la tutela Unesco. *l.s. ninonegri.it*





39 Kettmeir, Caldaro (Bz)

Oltre alle visite guidate giornaliere (su prenotazione) per conoscere le doti vitivinicole di un territorio estremamente variegato, l'azienda altoatesina organizza numerosi eventi. Così la cantina diventa anche luogo di aggregazione e scambio di idee. Le domeniche di ottobre sono dedicate al pranzo con spumante (*Sektfrühstück*): le bollicine metodo classico sono uno dei punti di forza di questa realtà fondata nel 1919. L'ultima domenica di ottobre, il 29, va in scena il *Törggelen*, la festa con cui si celebra la pigiatura. In questo giorno sono rituali preparazioni le caldarroste (*Ketschn*), la zuppa d'orzo e si serve lo speck. Onnipresente l'accompagnamento con musiche sudtirolesi. *r.l.*
kettmeir.com

39. I vigneti di Cantina Kettmeir visti da Castelrotto. Sullo sfondo, il lago di Caldaro.

40. I terrazzamenti dell'azienda lombarda Nino Negri, a Chiuro (So), in Valtellina.

41. La cappella della Natività di Maria Vergine di Villa Margon, a Trento.

41 Villa Margon, Trento

Sede di rappresentanza di Ferrari, Villa Margon è una delle più antiche case spumantistiche italiane e tra i migliori esempi di dimore storiche dell'arco alpino, a cui recentemente Skira Editore ha dedicato un bel volume fotografico. Qui si fermarono i prelati che parteciparono al Concilio di Trento, imperatori e regnanti di mezza Europa. Tutt'intorno, boschi fittissimi e filari lavorati dall'uomo. Il *Percorso del Bello e del Buono*, che ruota intorno a Villa Margon, è un esempio di quanto architettura e arte delle bollicine, della pittura e della buona cucina possano e debbano convivere. Si può scegliere fra tre livelli di approcci, ciascuno dei quali prevede visita alle cantine, alla villa e una sosta al ristorante interno. *r.l.*
ferraritrento.com



41

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



42. La cantina dell'azienda **Foss Marai**, che produce Prosecco di Valdobbiadene.

43. Le **tenute Ugolini**, in Valpolicella.

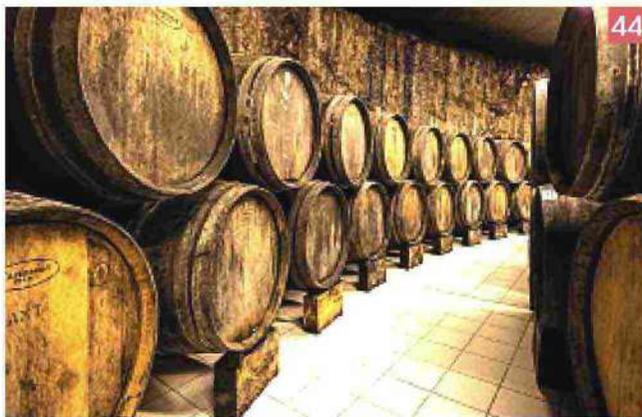
44. Le cantine scavate nelle rocce carsiche dell'azienda agricola **Kante**, a Duino Aurisina (Ts).

45. Il belvedere di **Tenuta Canova**, realtà del gruppo Masi, a Lazise (Vr).

42 Foss Marai, Guia (Tv)
Leniter in itinere (qualcosa di simile al proverbio: chi va piano va sano e va lontano) è il manifesto della cantina che produce, in primis, Valdobbiadene docg in un territorio affascinante, patrimonio Unesco dal 2019. Foss Marai è rimasta intenzionalmente piccola nei volumi, ma si è imposta per standard qualitativi, competenza e sperimentazione. Le visite alla parte produttiva con il racconto della ricerca legata ai lieviti auto-prodotti, alla sala del Club dei saggi, dove vengono effettuate le degustazioni alla cieca (che stabiliscono il perfetto assemblaggio dei vini e delle uve), e alla bottega dello spumante sono i momenti irrinunciabili dell'incontro con la famiglia di Carlo e Adriana Biasiotto. *r.l.*
fossmarai.com

43 Tenute Ugolini, San Pietro in Cariano (Vr)
Il binomio vino-musica è suggestivo. L'ascolto di arie d'opera eseguite al pianoforte durante l'assaggio è sempre qualcosa di grande impatto emozionale. Per provare questo abbinamento sensoriale bisogna prenotare un'esperienza di circa due ore a Villa San Michele, casa colonica sede di Tenute Ugolini. Ai brani di Giacomo Puccini, Giuseppe Verdi o Pietro Mascagni eseguiti al piano dal mezzosoprano Maria Giuditta Guglielmi fanno eco le sensazioni che profumi e aromi prendono ispirazione dai bicchieri di Valpolicella Classico, Superiore, Amarone o Recioto. Un esercizio mistico e sensuale che si completa con assaggio di salumi, formaggi, cioccolato d'autore. *r.l.*
tenuteugolini.it

44 Azienda agricola Kante, Prepotto di Duino Aurisina (Ts)
Le rocce, la brezza marina, la Bora. Ecco gli ingredienti dei vini bianchi di Edi Kante, studi in agraria e grande passione per questa terra: "Io ho usato il Carso", dice. Ed ecco le cantine a 18 metri di profondità, scavate nelle rocce carsoline che assicurano temperature e umidità ottimali. Il soffio della Bora è talmente importante che in cantina è stata messa una porta di legno a nord-est per far entrare il vento. Le degustazioni, con taglieri, durano un paio d'ore, inebrianti quando si assaggia la Bora, da uve Chardonnay e da vigneti di cinque anni. O la Vitovska, il Blanc de Blanc, la Malvasia. Se c'è bel tempo gli assaggi sono all'aperto, seduti nel vigneto. *m.g.*
kante.it



45

45 Tenuta Masi Canova, Lazise (Vr)

Tenuta Canova, del gruppo Masi, ha istituito un percorso didattico ed emozionale per svelare le molteplici attività che si celano dietro un bicchiere di vino. Dopo avere coinvolto il visitatore sui fattori determinanti (come il clima, il terreno e la varietà di uva), si raccontano le tecniche enologiche e la storia della cantina. Si passa poi alla degustazione assistita di alcuni tra i vini più rappresentativi dell'azienda - da integrare eventualmente con le grappe - o al pranzo nel wine bar Vino&Cucina. Chi desidera trascorrere qualche ora sulle spettacolari colline dell'entroterra gardesano in bici o a cavallo può richiedere che siano organizzate visite personalizzate. *r.l. masi.it*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

46

46 Borgo Scopeto, Vagliagli (Si)

Tra le colline del Chianti l'ipnotico viale di cipressi che conduce all'antica dimora potrebbe quasi passare inosservato. E pensare che conduce a un borgo medievale che offre ospitalità e benessere, circondato com'è da vigneti e da oltre 400 ettari di bosco. Ci sono 58 tra camere, ville, appartamenti e suite e due piscine: una con pool bar e vista su Siena; l'altra in posizione più appartata, che guarda la campagna. Borgo Scopeto vanta anche un centro massaggi Thai nei locali che accoglievano un tempo le scuderie e una Spa con vinoterapia, in cui tutte le proprietà della vite vengono sfruttate per dare ristoro alla pelle e alla circolazione.

I.S.

borgoscopetorelais.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

47 Tenuta Mara, San Clemente (Rn)

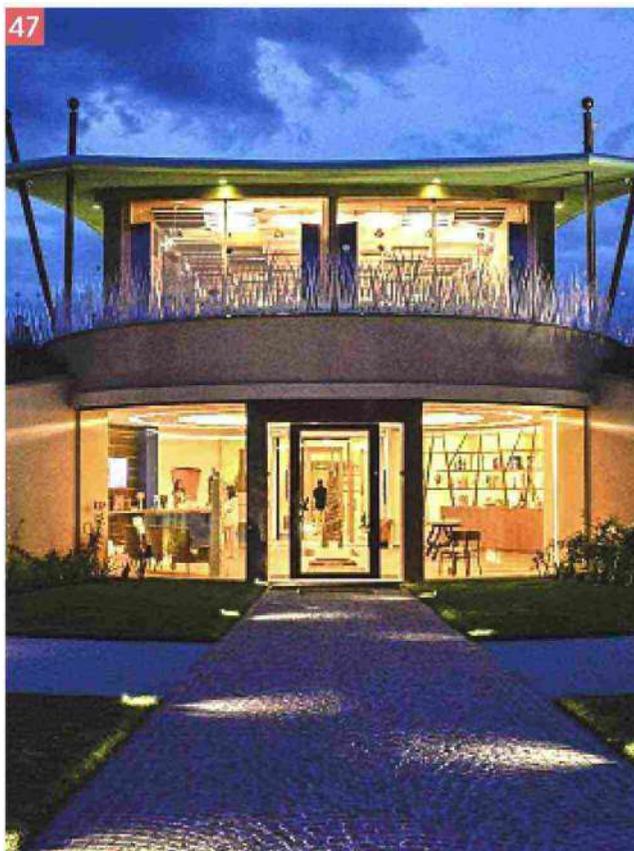
Azienda agricola biodinamica sui colli vicino a Riccione, Tenuta Mara offre un percorso di sapori, musica e arte. Si entra in uno spazio luminoso con un pianoforte che talvolta accompagna degustazioni. Le arie di Mozart sono diffuse anche nei 20 ettari di vigneti e si intreccia con il cinguettio degli uccelli che dimorano in 550 casette fra i filari. Le vigne sono anche un percorso d'arte, con opere e installazioni, da Sandro Chia a Giò Pomodoro. La musica (canti gregoriani) prosegue in cantina. Si può scegliere fra degustazioni semplici, con taglieri o pranzi nel ristorante di design. Tenuta Mara è anche un relais con quattro camere, Spa, vista sulla campagna senza inquinamento luminoso. *m.g.*

tenutamara.it

48 Borgo Condé, Forlì

Le attività che si possono svolgere a Borgo Condé sono innumerevoli. C'è chi prenota la classica visita in cantina con degustazione per poi ritirarsi nella sala lettura. Chi ha a cuore la pace della natura può intraprendere i due percorsi, di differente difficoltà e lunghezza, all'interno dei 110 ettari di viti e uliveti. Tratti più articolati si possono fare a cavallo, grazie alla convenzione con il vicino maneggio. Nella Spa i trattamenti a base di prodotti derivati dall'uva garantiscono proprietà antiossidanti e la vinoterapia è messa in pratica con prodotti a base di vinaccioli e residui di vino e uva. La differenza però si sente durante le lezioni di cucina: sono tenute da vere sfogliane che insegnano a preparare tagliatelle e piadine. La struttura mette a disposizione camere e ville. *r.l.*

borgoconde.it



46. Borgo Scopeto, nella campagna senese. Qui sono state girate alcune scene del film *Lettere a Giulietta* (2010). **47.** Tenuta Mara, a San Clemente, nel Riminese. **48.** I vigneti di Borgo Condé, a Forlì.



Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

49. La cantina del Vinilia Wine Resort, a Manduria (Ta).
50. Yoga presso la piscina a sfioro del castello di Vicarello, nella Maremma toscana.

49 Vinilia Wine Resort, Manduria (Ta)

Arredi vintage e di design adornano il maniero d'inizio '900 in stile neomedievale, tra ulivi, palme e oleandri. Nella patria del Primitivo e del Negroamaro si possono seguire corsi di degustazione nella sala attrezzata o all'ombra del pajaru, il trullo anticamente utilizzato come ristoro per i contadini, nella cantina a pochi chilometri dal castello, Trullo di Pezza. Nel ristorante, fiore all'occhiello, gli abbinamenti curati sono un omaggio alla terra d'origine dello stellato Pietro Penna. Ci si rilassa nel centro benessere e a bordo piscina. Il massaggio shiatsu è l'idea in più per essere conquistati dai pantoni dell'alba salentina. Il mare di San Pietro in Bevagna è a meno di un'ora di facile bicicletta. *r.l.*
viniliaresort.com



50 Castello di Vicarello, Poggi del Sasso (Gr)

Un maniero del XII secolo nel cuore della Maremma è il gioiello della famiglia Baccheschi Berti, che si divide fra vitivinicoltura e ospitalità. Dalla prima attività (tre vigneti scenografici per sei ettari) nascono quattro etichette: Castello di Vicarello (*cru* in stile bordolese, emblema della tenuta), il Supertuscan Terre di Vico, Merah, un Sangiovese in purezza, e Santaurora, Malbec rosato. Vini da degustare con un contorno di esperienze: vendemmia e raccolta delle olive, corsi di cucina, tour a cavallo e in bici (anche elettrica), sessioni di yoga e meditazione accanto alla piscina a sfioro panoramica (ce n'è una seconda nell'uliveto). Si può anche imparare a lavorare la pelle con l'artigiana Era Balestrieri. *f.s.*
castellodivicarello.com

©RIPRODUZIONE RISERVATA



49

NUOVI E BUONI: UN PREMIO AI RISTORANTI

INNOVARE, cambiare, accettare sfide, non accontentarsi. Nel mondo della ristorazione stare fermi è impossibile. Il pubblico cerca sempre novità. E i clienti vogliono che la loro opinione conti. Alle migliori nuove aperture o nuove gestioni del 2022-2023 sono dedicati i **TheFork Awards 2023**, di cui *Dove* è media partner. Il premio, ideato da TheFork, la piattaforma di prenotazione online di ristoranti, e da Identità Golose, primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, è giunto alla quinta edizione e si è distinto come trampolino

di lancio per i nomi più promettenti del panorama gastronomico italiano. Sul sito [theforkrestaurantsawards.it](https://www.theforkrestaurantsawards.it) è disponibile la lista dei 43 locali (21 insegne al nord, 13 al centro e nove tra il sud e le isole) nominati da 54 Top Chef (fra questi, Massimo Bottura, Cristina Bowerman, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Claudio Sadler). Fino al 10 ottobre incluso, gli utenti di TheFork sono chiamati a votare la loro insegna preferita; il ristorante che

si aggiudicherà il maggior numero di preferenze otterrà il *People's Choice Award*. La premiazione avverrà a Milano martedì 24 ottobre a Palazzo Mezzanotte, sede della Borsa Italiana, in un evento condotto da Gerry Scotti. Chi vota partecipa al concorso dedicato all'iniziativa, che mette in palio due posti all'esclusiva cena di gala del 24 ottobre (chef: Davide Oldani) o una delle 50 Gift Card TheFork, ciascuna del valore di 50 €, messe a disposizione. Info: [theforkrestaurantsawards.it](https://www.theforkrestaurantsawards.it)



FAR FRONTE AL CLIMA

Vigna notturna

Sempre più cantine scelgono di spostare la vendemmia agli orari notturni: tra le ragioni sia il turismo che il cambiamento climatico. Le condizioni per la raccolta sono migliori di notte, ma il vino acquisisce anche maggiore freschezza e ulteriori profumi

LUCIO PALMISANO

MILANO

Setteembre tempo di vendemmia, anche a mezzanotte o alle cinque del mattino. Una scelta singolare, legata anche al cambiamento climatico. Con le giornate sempre più calde, tante aziende vitivinicole hanno deciso di vendemmiare una parte delle loro uve a un orario diverso dal normale. Questa valutazione, che per alcuni può sembrare legata a mode del momento o a un fattore turistico, ha invece una sua specifica utilità: «Da vent'anni vendemmiamo il nostro Chardonnay nella tenuta di Contessa Entellina durante l'orario serale visto che, maturando a Ferragosto, non è possibile farla di giorno, a causa di una temperatura che può raggiungere anche i 40°C. La nostra tenuta si trova in collina e gode di una certa escursione termica tra il giorno e la notte. Da un po' di tempo abbiamo visto però come l'uva sia ancora piuttosto calda a mezzanotte e così abbiamo deciso di spostare la vendemmia alle prime luci dell'alba: tra le quattro e le cinque del mattino, infatti, il grappolo raggiunge la sua temperatura più bassa», racconta Antonino Santoro, capo agronomo dell'azienda vitivinicola Donnafugata, che possiede cinque tenute in Sicilia.

Chi invece si è convertito da poco a questa pratica è **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori piemontesi del Monferrato e delle Langhe, che ha da poco celebrato la prima vendemmia not-

turna del Ruché, un vitigno a bacca nera che fa parte della storia di questo territorio, dopo anni nei quali veniva regolarmente seguita solo per le uve bianche. «La nostra scelta è legata al cambiamento climatico: per preservare al meglio le sue caratteristiche organolettiche abbiamo deciso di vendemmiare a un'ora serale anche un rosso come il Ruché, evitando sbalzi termici eccessivi e lavorando così al meglio nella successiva fase di macerazione e fermentazione, senza l'utilizzo di lieviti o proteine particolarmente ricercate. Nulla si sarebbe perso, poiché blendandolo con altri mantiene una sua compostità, ma abbiamo scelto di mantenerlo illibato, applicando le stesse tecniche che ap-

plichiamo ai vini bianchi da tempo. In questo modo possiamo procedere ad una vendemmia tradizionale» racconta Morando.

I vantaggi

Non sono i soli: tante cantine e aziende vitivinicole si sono convertite a questa pratica, chi per reale necessità, chi per motivazioni turistiche, scegliendo di aprire le porte anche a serate degustative. «La vendemmia notturna si può praticare solo su piccoli appezzamenti, perché ci vorrebbero grandi schiere di persone, ma è un metodo naturale per portare le uve ad una temperatura più giusta per la loro macerazione. Se le quantità sono maggiori la tecnologia ci viene in soccorso, permettendo di portarla in cassetta in cantina e di raffreddarla», evidenzia Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi.

«Le condizioni dei lavoratori, cer-

tamente migliori al calare del sole, sono centrali in questa scelta, ma va soprattutto evidenziato come questa sia una scelta tipica dei vitigni precoci, quelli cioè che maturano durante il mese di agosto ma anche a inizio settembre, e in particolare quelli a bacca bianca. In questo modo si possono preservare le qualità del vitigno, come la sua freschezza e la sua acidità, un passaggio importante in vista della successiva ammostatura. Un piccolo vantaggio della cantina potrebbe essere il risparmio energetico, visto che in questo modo con l'uva già fresca si consuma meno elettricità per attivare i cicli di raffreddamento e abbassare la temperatura prima delle uve in fermentazione e poi dei mosti», rimarca Luigi Moio, presidente dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino e professore ordinario di enologia presso l'università "Federico II" di Napoli.

Sostenibilità aziendale e tutela del corredo aromatico dell'uva: sono questi i due fattori che maggiormente incidono su questa scelta, che altrimenti soffrirebbe di alcuni svantaggi. «Dalle nostre parti fare una vendemmia durante le ore più calde porterebbe all'accelerazione di alcuni fenomeni di ossidazione dell'uva, più evidenti soprattutto durante la fase di raspatura e pigiatura, con perdita quindi degli elementi aromatici. E questo è un peccato, soprattutto se poi parliamo di un vino che si vuole posizionare su un target medio-alto di longevità: in questo caso anche un dettaglio del genere può fare la differenza», sottolinea Santoro, che evidenzia come la vendemmia notturna riguardi appena il 5 per cento della

superficie totale della tenuta, con solo 200mila bottiglie prodotte per le etichette "Chiarandà" e "La fuga". Una storia non molto diversa è quella che riguarda anche i vini di casa **Montalbera**. «Da circa otto anni abbiamo iniziato a vendemmiare la varietà Viognier, vitigno a bacca bianca, a un orario serale, copiando un po' quello che fanno in Sicilia: i problemi sono difatti gli stessi, come le temperature molto alte che raggiungiamo anche in vigna e gli insetti che rendono difficile il lavoro. L'idea, però, è anche quella di dare freschezza e grandi profumi ai nostri vini, almeno a quelli provenienti da una piccola parte dei nostri vitigni» sottolinea Morando. Se oggi tanti pensano e continueranno a pensare a soluzioni creative per la vendemmia, la ragione

è legata al cambiamento climatico, che pone problemi non semplici: «Già oggi la vendemmia è profondamente cambiata a causa del cambiamento climatico. Le varietà oggi non maturano più in modo progressivo e sia i bianchi che i rossi giungono alla raccolta più o meno nello stesso periodo, a volte anche in sovrapposizione» sottolinea Moio. «La sfida del cambiamento climatico porterà avanti solo il prodotto di aziende sempre più professionali, che si avvalgono di enologi preparati: ma la vendemmia si fa sempre in vigna», rimarca Morando. «Abbiamo infatti un piccolo lago, presente dai tempi di mio nonno e che fino a pochi anni fa era pieno, che oggi è secco, poiché non riceve più acqua dalla vicina montagna. Un segno evidente del periodo»

conclude il direttore generale di **Montalbera**.

«Oggi sono certamente cambiati i tempi della vendemmia: un tempo arrivava fino a novembre, oggi inizia già ad agosto e a inizio ottobre ormai si è concluso tutto. Il cambiamento climatico è un fattore che può anche essere positivo: i grandi vini sono nati in risposta ad un nuovo ambiente, visto che il grappolo non teme il sole ma il diretto riflesso della luce solare. Quello che conta è saperlo trattare in modo scientifico: lo dimostra anche il passaggio al Guyot, sistema di allevamento della vite dove le foglie hanno la parte principale e proteggono i grappoli al sole» sottolinea Cotarella. Una sfida a cui tutti i viticoltori devono farsi trovare presenti.

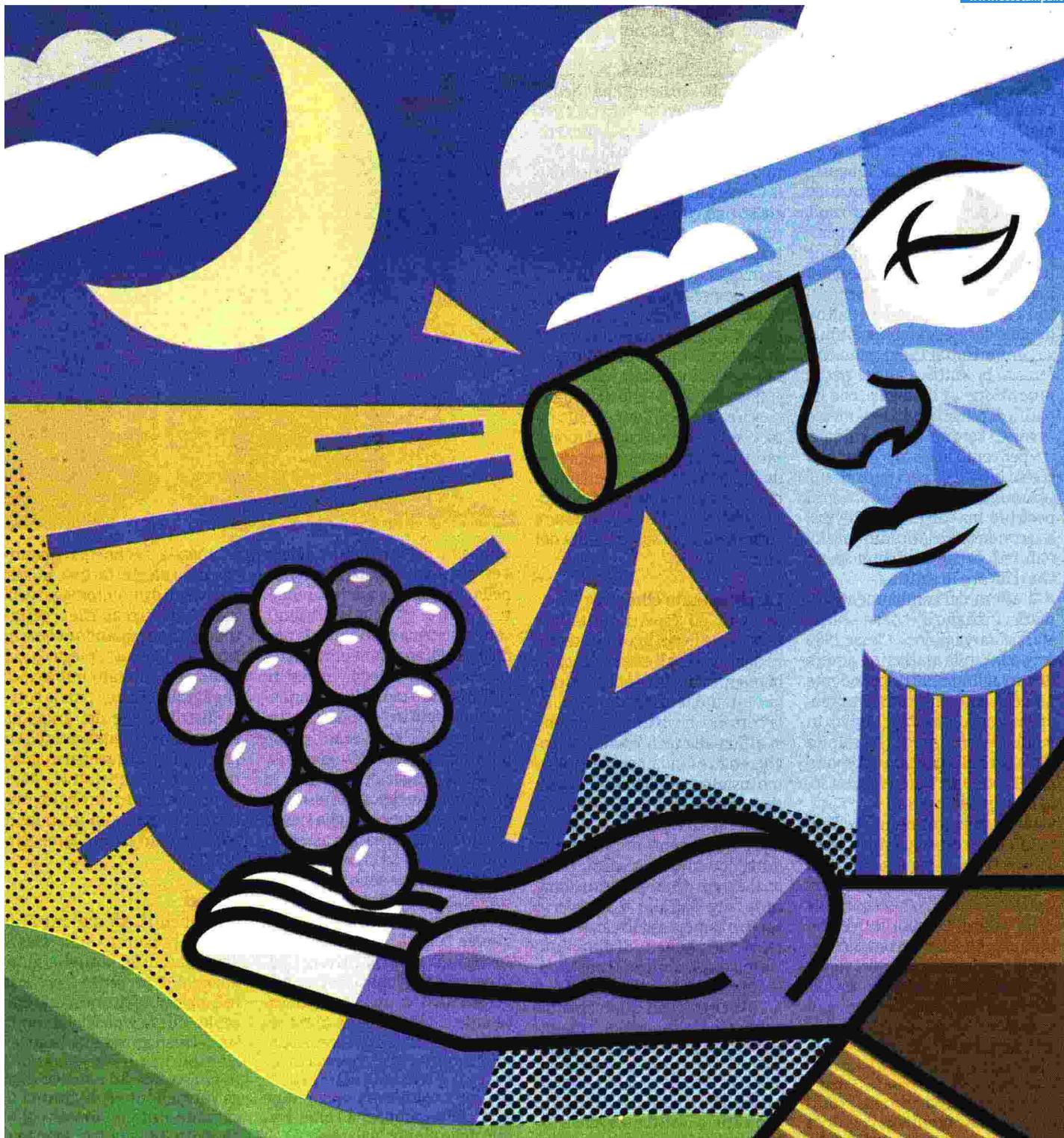
©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'autore



Pugliese a Milano. Laureato in Relazioni internazionali, è giornalista professionista dal 2021 e si occupa di esteri, soprattutto Unione europea, e ambiente. Ha scritto per Linkiesta e Il Fatto Quotidiano e oggi per Sky TG24.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ITINERARI

MONTALBERA
 IL PIEMONTE
 NEL BICCHIERE

Tra Langhe e Monferrato le vigne Morando
 il cui fiore all'occhiello è il Ruché Docg

Montalbera

La passione di una terra diventa vino

di Marina Santin

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità.

Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri 'bottai' del mondo, per poi concentrarsi su legni di 'taglio francese', e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato. E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il trattamento per preservarne integrità, profumi e concentrazione.

«**Per la prima volta** abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra ri-

serva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna».

La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. «La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa».

Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. «Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nei territori del Monferrato e della Langa si adagiano le vigne di **Montalbera**. A destra **Franco Morando**, Direttore Generale della cantina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

Montalbera, vendemmia notturna per un Ruché sempre più elegante

Home > Duo > **Montalbera**, vendemmia notturna...

Montalbera, vendemmia notturna per un Ruché sempre più elegante
La sperimentazione della famiglia Morando, anche per far fronte a un'annata caratterizzata da molte piogge, difficile da interpretare
di Marina Santin

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità

. Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri bottai del mondo, per poi concentrarsi su legni di taglio francese, e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato.

E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione. "Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna".

La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. "La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa".

Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. "Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevoli innovazioni".

Articoli correlati





Acquista il giornale

Accedi Abbonati

MAGAZINE

Cinema e Serie TvSpettacoliProgrammi Tv

CronacaEconomiaPoliticaEsteriSportMotoriMagazineModaSaluteItinerariAltre ▾ Speciali ▾

Rotterdam sparatorieCampi FlegreiAssegno unicoLuna del raccoltoMeteo caldoQn Mobilità



29 set 2023

Home> Magazine> **Montalbera.** La passion...

MARINA SANTIN
Magazine



Montalbera. La passione di una terra diventa vino



Montalbera. La passione di una terra diventa vino

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri 'bottai' del mondo, per poi concentrarsi su legni di 'taglio francese', e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato. E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione.

"Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna".



La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. "La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa".



Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. "Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Magazine
Grandi firme "Insieme" a Lucca Comics

Magazine
Energia e originalità. Materiali e design. Milano detta legge

Magazine
Un'idea di femminilità fatta di fiori e seta

Magazine
Pianeta Las Vegas. Gli U2 a "The Sphere", tecno-tempio della musica. Bono: "Unico al mondo"

Magazine
L'eccellenza tessile di Shaoxing conquista per l'alta qualità



elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative".



© Riproduzione riservata



Iscriviti alla Newsletter.

Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati

REGISTRATI

Hai già un account? [Accedi](#)



Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di **Monrif**



Sei già abbonato? [Accedi](#)

Hai scelto di non dare il consenso alla profilazione pubblicitaria e del contenuto e di aderire all'offerta economica equivalente.

Accesso Consentless

Naviga il sito di Iodonna.it, Amica.it, Oggi.it, Living.corriere.it, Viaggi.corriere.it, Abitare.it e Style.corriere.it rifiutando tutti i cookie di profilazione ad eccezione di quelli tecnici necessari.

[ACQUISTA A 9,00€/ANNO](#)

Hai cambiato idea e preferisci dare il consenso?1

Naviga il sito di Viaggi.corriere.it con pubblicità profilata e senza abbonarti

[ACCETTA E CONTINUA](#)

[Preferenze](#)

1Come indicato nella [cookie policy](#), noi e alcuni partner selezionati nonché gli intermediari del mercato pubblicitario facciamo uso di tecnologie, quali i cookie, per raccogliere ed elaborare dati personali dai dispositivi (ad esempio l'indirizzo IP, tracciamenti precisi dei dispositivi e della posizione geografica), al fine di garantire le funzionalità tecniche, mostrarti pubblicità personalizzata, misurarne la performance, analizzare le nostre audience e migliorare i nostri prodotti e servizi. Con il tuo consenso potremo fare uso di tali tecnologie per le finalità indicate. Puoi liberamente conferire, rifiutare o revocare il consenso a tutti o alcuni dei trattamenti facendo click sul pulsante "Preferenze" sempre raggiungibili anche attraverso la nostra cookie policy. In caso di rifiuto integrale o delle singole finalità necessarie all'erogazione di pubblicità e di contenuti personalizzati (evidenziate graficamente in colore verde) potrai scegliere di aderire a un piano di abbonamento. Puoi acconsentire direttamente all'uso delle tecnologie sopra menzionate facendo click su "Accetta" o selezionando le finalità di interesse agendo sul pulsante "Preferenze"

[IDEE VIAGGI](#)[GUIDE VIAGGI](#)[GREEN](#)[DOVE TV](#)[SPECIALI](#)[METEO](#)[DOVE SUMMER](#)[OFFERTE DOVE CLUB](#)[PODCAST](#)[ITINERARI E LUOGHI](#)[100 CANTINE IN ITALIA SCELTE DA DOVE](#)

Le cantine scelte da DOVE: dormire tra i vigneti

A cura di Fabio Sironi. Hanno collaborato Mariella Grossi, Riccardo Lagorio, Leila Salimbeni 29 Settembre 2023

Camere e suite che si affacciano sui tralci, piscine a sfioro con vista sulla campagna. Dimore storiche e di design che offrono un'accoglienza raffinata, da accompagnare a enodegustazioni e visite guidate nelle bottaie. Ecco i wine resort più suggestivi d'Italia, dove dormire tra le vigne



1 / 14 - **Montalbera**, Castagnole Monferrato (At)

Fra il **Monferrato** e le **Langhe**, l'**azienda agricola Montalbera** custodisce le vigne da cui nascono il **Ruchè docg**, un rosso prodotto da un vitigno autoctono omonimo in una piccolissima zona dell'**Astigiano**, e altre varietà (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo).

Si deve a **Franco Morando** la rinascita del Ruchè e il progetto di ospitalità: le quattro suite indipendenti si affacciano su un anfiteatro naturale di vigne e noccioli, abbellito da un laghetto.

Oltre alle visite in cantina e alle degustazioni, gli ospiti possono rilassarsi nella **piscina con idromassaggio** affacciata sui vigneti; prenotare una sessione di **yoga** nella barricaia; fare **trekking** o andare in bici fra i filari.

montalbera.it

LEGGI ANCHE: [Fuga tra le vigne: in Alto Monferrato, tra castelli, cantine e buona tavola](#)

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

Successiva: 2/14



1/ **Montalbera,**
14 Castagnole
14 Monferrato (At)

2/ Poderi Luigi Einaudi,
14 Dogliani (Cn)

3/1 Spitalerhof, Chiusa
4 (Bz)

4 Tenuta Grottnerhof, Fiè
/ allo Sciliar (Bz) Alto
1 Adige
4

5/1 Venissa, Mazzorbo
4 (Ve)

6/ Villa Sandi, Crocetta
14 del Montello (Tv)

7/ Casa Ruffino, Poggio
14 Casciano (Fi)

8/ Torre a Cona, Rignano
14 sull'Arno (Fi)

9/ Tenuta
14 CastelGiocondo,
Montalcino (Si)

10 Castello di Meleto,
/1 Gaiole in Chianti (Si)
4

11/ Filodivino, San
14 Marcello (An)

12 Borgo San Felice,
/1 Castelnuovo
4 Berardenga (Si)

13/ Villa Matilde Avallone,
14 Cellole (Ce)

14/ Foresteria Planeta,
14 Menfi (Ag)



ITINERARI E LUOGHI
Cuccioli allo zoo, i più belli del mondo



ITINERARI E LUOGHI
Viaggio in Perù, il cuore sacro degli Inca



ITINERARI E LUOGHI
In India, lungo un fiume di ricordi



ITINERARI E LUOGHI
Al mare in Italia: i 10 villaggi top



DOVE 30
ITINERARI E LUOGHI
WEEKEND
EVENTI
GUIDE VIAGGI
TRAVEL GUIDES (EN)
VIDEO
SPECIALI
DOVE CLUB

CONTATTI
ADVERTISING

Vuoi rimanere aggiornato su tutte le novità su viaggi e vacanze, esplorare nuovi suggestivi itinerari e scoprire le mete da non perdere?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

CORRIERE DELLA SERA

Sitemap
Preferenze
Stato del consenso ai cookie: [Concesso](#)
Cookie Policy e Privacy
Community policy
Dichiarazione di Accessibilità

Copyright 2019 | RCS MediaGroup S.p.A. Via Rizzoli 8 - 20132
Milano C.F. - P.IVA n. 12086540155



GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

MILANO 30 Settembre - 1 Ottobre 2023 | ROMA 8 Ottobre 2023

Chi Siamo · Autori · Contattaci

Italiano



HOME FIRMATO DOCTORWINE DEGUSTAZIONI DAI NOSTRI INVIATI GOURMET POT-POURRI LE AZIENDE INFORMANO

GUIDE E PRESENTAZIONI SHOP

Home / Gu_pr / Presentazioni / Domenica-1-Ottobre-Presentazione-Guida-Essenziale-A-Milano

Domenica 1 ottobre: Presentazione Guida Essenziale a Milano

di Redazione 22/09/23



Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre 2023 a Milano avrà luogo una grande degustazione per celebrare l'uscita della decima edizione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 di DoctorWine.

Un weekend indimenticabile per una grande festa del vino di qualità. **Due giorni di degustazioni** con circa 250 produttori, divisi tra le due giornate, i cui vini sono stati degustati dal nostro team di esperti

durante le lunghe fasi di selezione per accedere all'edizione 2024 della *Guida Essenziale ai Vini d'Italia*.

Ogni giornata prevede una grande degustazione con oltre 100 produttori selezionati tra quelli presenti tra le pagine della nuova *Guida Essenziale*, pronti raccontare al pubblico i propri vini e la propria azienda.

I produttori presenti domenica 1 ottobre NON SONO GLI STESSI presenti sabato 30 settembre.

Questi i produttori presenti all'open tasting di domenica:

- Albino Armani
- Alessandro di Camporeale
- Amastuola
- Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute
- Arillo in Terrabianca
- Arnaldo Caprai
- Badia di Morrona
- Ballabio
- Barone Pizzini
- Boscarelli
- Bric Castelvej
- Bucci
- Ca' Viola
- Canevel



EDITORIALE DELLA SETTIMANA

EVENTI

Settembre 2023						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



SPONSORIZZATI





- Cantina Kaltern
- Cantina Kurtatsch
- Cantina San Michele Appiano
- Cantina Valtidone
- Cantine Nicosia
- Cantine Romagnoli Villò
- Casale del Giglio
- Casanova di Neri
- Castellare di Castellina
- Castello del Terriccio
- Castello di Cigognola
- Castello di Monsanto
- Castello di Volpaia
- Castello Vicchiomaggio
- Cembra
- Citra
- Codice Vino
- Collemassari
- Conti Zecca
- Cottanera
- Dei
- Elena Walch
- Elvio Cogno
- Erste+Neue
- Famiglia Cecchi
- Fattoria Mancini
- Feudi di San Gregorio
- Feudo Disisa
- Feudo Montoni
- Fiorenzo Nada
- Fratelli Berlucchi
- Frescobaldi
- G.D. Vajra
- Giovanni Rosso
- Girlan
- Jankara
- La Madeleine
- La Sala del Torriano
- La-Vis
- Lasorte Cuadra
- Le Cinciole
- Les Cretes
- Librandi
- Lis Neris
- Manincor
- Marchesi Antinori
- Marchesi di Barolo
- Marco Felluga
- Marotti Campi
- Marziano Abbona
- Masciarelli
- Masseria della Porta
- Mastroberardino
- Monsupello

NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Email *

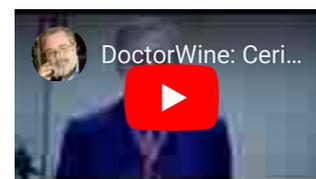
Aggiornamento Informativa Privacy (GDPR) e consenso

Email e Direct Mail

ISCRIVITI

SITI AMICI

CANALE YOUTUBE



I NOSTRI CANALI SOCIAL





- **Montalbera**
- Monte del Frà
- Monte Zovo
- Mora & Memo
- Mossi 1558
- Muri Gries
- Nittardi
- Olim Bauda
- Paitin
- Pala
- Paradiso di Cacuci
- Pietradolce - Pianta Faro
- Pio Cesare
- Podere il Castellaccio
- Poderi Mattioli
- Poggio al Tesoro
- Polvanera
- Querciabella
- Raccaro
- Ridolfi Montalcino
- Rubinelli Vajol
- San Salvatore 1988
- Santa Margherita/Lamole di Lamole
- Secondo Marco
- Spadafora
- Tenuta Carretta
- Tenuta di Artimino
- Tenuta di Fiorano
- Tenuta di Lilliano
- Tenuta di Tavignano
- Tenuta San Guido
- Tenuta Sette Ponti
- Tenute Chiaromonte
- Tenute Sajni Fasanotti
- Terre del Barolo
- Terre di Leone
- Tiefenbrunner
- Tommasi
- Umberto Cesari
- Valle Reale
- Velenosi
- Vespa Vignaioli per Passione
- Vigneti Villabella
- Villa Medoro
- Villa Raiano
- Villa Sandi
- Vinchio Vaglio Serra
- Vite Colte
- Zorzettig

Per acquistare il biglietto o per l'accredito stampa: **DOMENICA 01/10/23 - Presentazione Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 - MILANO (doctorwine.it)**

Orario: Domenica 1 ottobre, dalle 14:30 alle 19:30

Location: Hotel Principe di Savoia, Piazza della Repubblica 17 - Milano

Costo del biglietto: € 35, comprende una copia della nuova edizione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 e l'accesso all'open tasting. È previsto uno sconto del 20% per gli associati ad AIS, FIS, FISAR e ONAV. All'ingresso sarà richiesta la tessera che attesti l'appartenenza a una delle associazioni.

Accredito stampa: gratuito, è obbligatorio esibire il tesserino dell'Ordine dei Giornalisti all'ingresso.

ATTENZIONE: il biglietto è nominativo e valido per la sola giornata prescelta in fase di acquisto. Non è possibile cambiare il giorno.

Per chi fosse interessante, esiste il biglietto "formula weekend": WEEKEND - Presentazione Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 - MILANO (doctorwine.it)

SEMPRE SU DOCTORWINE

<p>Conte Emo Capodilista - La Montecchia Donna ...</p> <p>2 giorni fa</p> <p>Conte Emo Capodilista - La Montecchia Donna Daria 2012</p>	<p>Amarone della Valpolicella Classico ...</p> <p>2 giorni fa</p> <p><?php echo ucfirst("wines"); ?> - <?php echo ucfirst("red"); ?> - <?php ...</p>	<p>Faccini 2024: Veneto e Friuli Venezia Giulia</p> <p>2 giorni fa</p> <p>95,96 - e 97/100. Sono questi i punti che un vino deve raggiungere per ...</p>	<p>Colline cool o</p> <p>un giorno</p> <p>The pre the Cor Colline</p>
---	---	--	---

What do you think?

0 risposte

Upvote
 Funny
 Love
 Surprised
 Angry
 Sad

0 Commenti

1 Accedi ▼

G

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?



• Condividi

Migliori Più recenti Più vecchi

Commenta per primo.

Iscriviti Privacy Non vendere i miei dati

DISQUS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



A **Montalbera** la prima vendemmia notturna del Ruche', Morando: Applichiamo le nostre tecniche ai ross

Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica, lo studio della vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole** Monferrato. Lo ha dichiarato **Franco Morando**



Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di **Montalbera**

La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra Monferrato e Langhe, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni. L'annata 2023 si presenta come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche "chicco malefico" a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo." chiosa Franco Morando, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

📅 15/09/2023 ➔ Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte ufficio stampa NetworkPR

La novità di quest'anno è rappresentata dalla prima vendemmia notturna di **Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le "basi bollicine charmat", i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a "macchia di leopardo" per circa un mese di duro e santo lavoro." cita **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche. Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**. Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato D.O.C.G. e circa il 15% del Grignolino d'Asti D.O.C. "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento.

Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti

Via **Montalbera**, 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT) Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – Vigneti

Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN) Piemonte – Langa



Il direttore Morando: attenti alla salute dei lavoratori

Montalbera sperimenta la vendemmia notturna

IL CASO

Montalbera, l'azienda vitivinicola di Castagnole Monferrato tra i principali produttori di Ruché, composta da 130 ettari di vigneti coltivati tra Monferrato e Langhe ha deciso di effettuare la vendemmia in notturna. A cominciare dalle ore del tardo pomeriggio, i lavoratori addetti alla raccolta dei grappoli affrontano il lavoro senza subire il caldo. «Per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono dif-

ficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte - racconta **Franco Morando**, direttore generale di Montalbera - la nostra azienda è attenta alla sostenibilità, anche sociale, abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio».

L'annata 2023 si presenta

come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato, ma nell'ultimo periodo le temperature sono nuovamente risalite andando a toccare i 30° nelle ore pomeridiane. Una scelta quella della vendemmia notturna a cui in Sicilia sono abituati da alcuni anni. L'azienda Donnafugata è stata tra le prime a far diventare l'appuntamento un evento trasmesso in streaming sui canali social dell'azienda. In estati afose vendemmiare a mano di notte oltre a far risparmiare fatica ai vendemmiatori, può rappresentare una scelta interessante per portare in cantina uva fresca e più adatta

alla pressatura. «Nel caso della produzione di vini bianchi, visto che si lavora in assenza di bucce, il mosto che verrà sottoposto a "sfecciatura" una operazione che è necessario avvenga in assenza delle condizioni che potrebbero portare ad una fermentazione - dice Vincenzo Gerbi - già professore ordinario di viticoltura ed enologia all'Università di Torino - Anche per la vinificazione in rosso non si deve superare la temperatura di 32° delle uve in pigiatura per evitare l'arresto di fermentazione». «Se l'uva nelle ore diurne si raccogliesse a 30 gradi - prosegue Gerbi - bisognerebbe intervenire con l'utilizzo di frigoriferi la vendemmia notturna in alcuni casi è una scelta utile e sostenibile». P.O.D. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La vendemmia in notturna nei vigneti del Ruché **Montalbera**



TRENDING Lavoro. Ricchiuti (C) su spacc...
...lunga demagogia...
...posiz...



mercoledì 13 Settembre 2023



[Home](#) » VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ



By —13 Settembre 2023  Nessun commento  3 Mins Read

(AGENPARL) – mer 13 settembre 2023 VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ

Dopo l'esperienza coi bianchi, ora anche le uve rosse Ruchè vendemmiate dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione

Montalbera (Asti), 13 settembre 2023 – «Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica, lo studio della vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato**», lo ha dichiarato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «Il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è un figlio giovane, estremamente sensibile e quindi estremamente sensibile anche ai forti calori di questi giorni. La tecnica e lo studio che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi, per la prima volta adesso li abbiamo applicati anche su un vitigno a bacca nera come il Ruchè», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruchè **Laccento** e il Ruchè Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per quanto riguarda i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna affinché venga garantita la loro tutela personale». La vendemmia notturna sta aiutando la tenuta **Montalbera** ad ottenere ottimi risultati anche da una vendemmia difficile come quella di quest'anno: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Oggi una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi, a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha assicurato **Franco Morando**. Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso Ruchè. «Il Ruchè per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, è quella possibilità di emergere per tutto il territorio – ha

afferma **Franco Morando** – Il **Ruchè di Castagnole** Monferrato è un vitigno autoctono tipico di 8 paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il Direttore Generale di **Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato, è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Per info:

SHARE.



RELATED POSTS

POLITICA INTERNA

Lavoro. Ricchiuti (FdI): su salario minimo furia demagogica dell'opposizione. Crescita soltanto liberando economia da catene della sinistra

13 Settembre 2023


[Home](#) > [Primo piano](#) > [Vendemmia notturna per l'azienda Montalbera](#)


Primo piano

VENDEMMIA NOTTURNA PER L'AZIENDA **MONTALBERA**

Di redazione - 13 Settembre 2023 3 0



La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra **Monferrato e Langhe**, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni.

L'annata 2023 si presenta come una **vendemmia molto calda e precoce**, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **"Montalbera fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche 'chicco malefico' a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo"** chiosa **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3449
PRIMO PIANO	1578
DEGUSTAZIONI	1249
GASTROVIAGGIANDO	1090

MUST READ

Birra FORST a EXPO 2015 in collaborazione con Eataly

I Vini della Svizzera questi sconosciuti

La novità di quest'anno è rappresentata dalla **prima vendemmia notturna di Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

"**Montalbera** è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo **abbiamo modificato le ore di lavoro** spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio.



Montalbera in notturna

Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a macchia di leopardo per circa un mese di duro e santo lavoro" continua **Franco Morando**.



Montalbera

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche.

Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**.

Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

TAGS langhe Monferrato **Montalbera**

Le Cesarine escono con i loro prodotti

Wine in Progress. 47° Congresso Nazionale AIS

Massifitti 2011. Azienda Agricola Suavia

- Advertisement -



#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

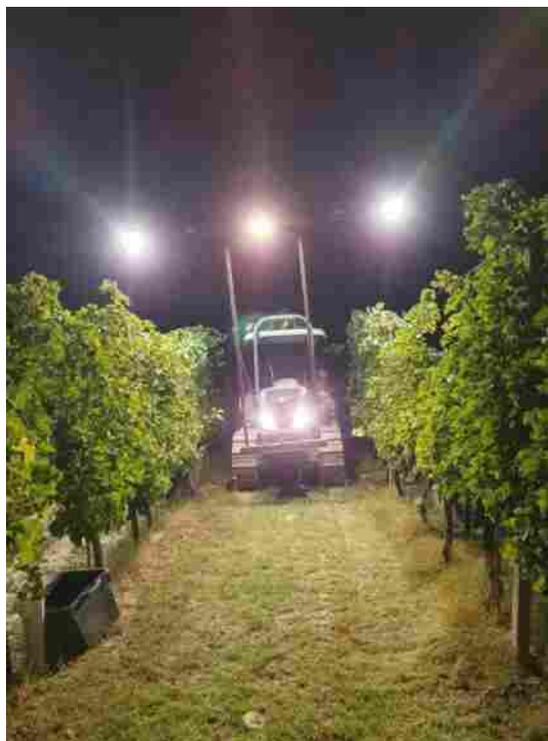
Home / Attualità

Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera



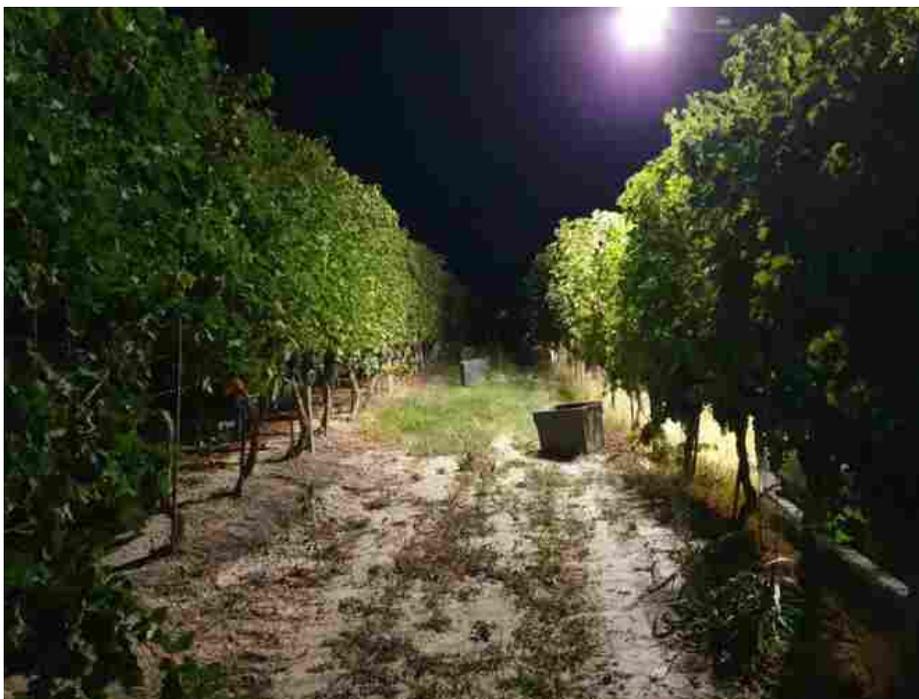
La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra **Monferrato e Langhe**, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni. L'annata 2023 si presenta come una **vendemmia molto calda e precoce**, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche 'chicco malefico' a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo" chiosa **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

La novità di quest'anno è rappresentata dalla **prima vendemmia notturna di Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.



“Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo **abbiamo modificato le ore di lavoro** spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest’anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l’uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a macchia di leopardo per circa un mese di duro e santo lavoro” comunica **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte **concentrazione e dai profumi intensi** dovuti alle escursioni termiche.



Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**.

Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento.

Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Info: www.montalbera.it

Redazione Centrale TdG



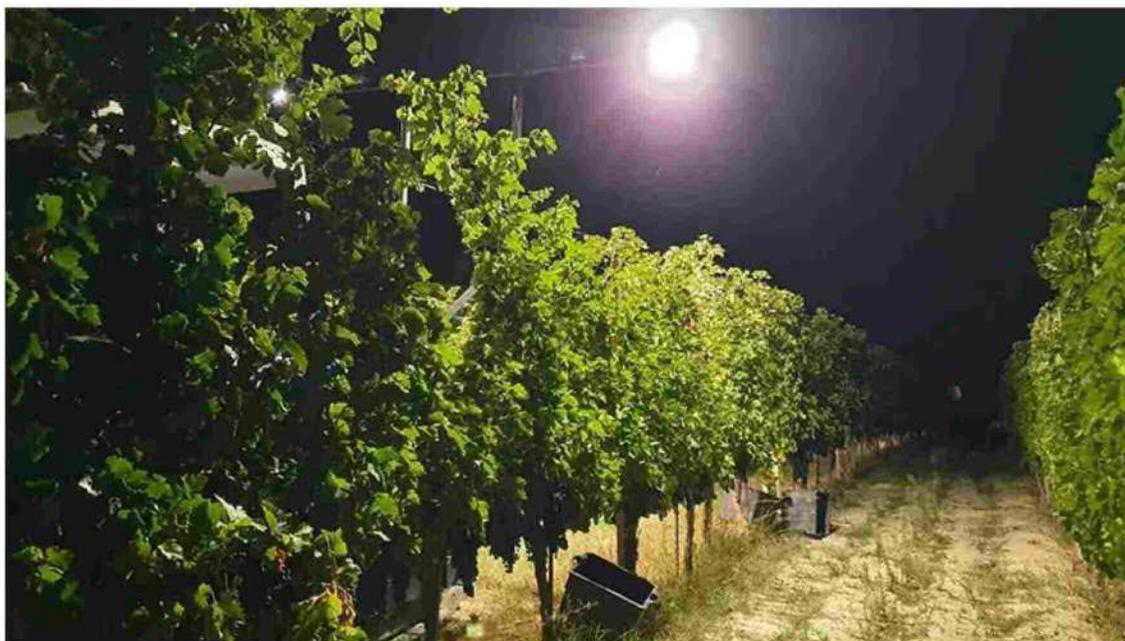
Cerca...

[Home](#)[News](#)[Sostenibilità](#)[Approfondimenti](#)[Speciale PIWI](#)[Vini](#)[Chi siamo](#)

Redazione · 13 set · Tempo di lettura: 2 min

Vendemmia notturna: la scelta socialmente sostenibile di **Montalbera**

Per evitare le ore più calde si lavora al mattino presto e alla sera.



La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra Monferrato e Langhe, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni.



L'annata 2023 si presenta come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche "chicco malefico" a Castiglione Tinella, terra del Moscato, ma senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo conferma **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

La novità di quest'anno è rappresentata dalla prima vendemmia notturna, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

"Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a "macchia di leopardo" per circa un mese di duro e santo lavoro." dichiara **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche. Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**. Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

sostenibilità Vendemmia 2023 **Montalbera**



ARTICOLI • Sostenibilità

L'EVENTO

Tutti in coda al Festival
vanno in scena le sagre

FASSIO E PEGGIO - PAGINE 44 E 45

LE TRADIZIONI E LE ATMOSFERE CONTADINE RIEVOCATE DALLE 24 PRO LOCO CON IL CORTEO E I MENU IN CAMPO DEL PALIO

Tutti in coda per un piatto torna la "febbre" delle Sagre

E tra piazze e dimore storiche della città prime degustazioni e appuntamenti con la Douja d'or

Il Settembre astigiano legato ai sapori del territorio. Fine settimana nel segno del Festival delle Sagre che ieri sera in piazza Campo del Palio ha acceso i fornelli con le 24 Pro loco che serviranno i loro menu. Questa mattina corteo storico dei «paysan». **SERVIZI - PAGINE 44-45-47**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Buon appetito

Le tradizioni e le atmosfere contadine rievocate dalle 24 Pro loco
Il Festival delle Sagre si apre con il corteo e poi spazio alle cucine

VALENTINA FASSIO

Custodi appassionate della tradizione, lento che si nutre di cuore e professionalità, le Pro loco raccontano la storia contadina, a tavola e in sfilata: è il «Festival delle Sagre», un quadro di vita contadina curato nel dettaglio, messo in scena con amore e rigore storico.

Le 24 Pro loco sono al lavoro da settimane: comunità intere impegnate nella preparazione del corteo, utilizzando oggetti originali ritrovati in cantine e soffitte, pezzi rari ricevuti in prestito per le Sagre. In sfilata spesso c'è un paese intero, con tutte le sue generazioni. Con oltre mille figuranti, che rappresentano feste popolari, fiere e mercati, proces-

sioni, antichi mestieri, giochi di una volta, coltivazione di prodotti tipici e momenti di vita delle campagne raccontati su carri trainati da buoi o da trattori «a testa calda», con attrezzi storici, animali, auto e abiti d'epoca. Nonni e nonne hanno il piglio caparbio dei vecchi contadini, visi «da grandi», con occhi orgogliosi, quelli dei ragazzi. I nonni non rappresentano, sono la tradizione delle campagne. Siedono con naturalezza sui carri o sui trattori «a testa calda». Mettono in scena il lavoro nei campi, mestieri o feste contadine.

Oggi il corteo contadino parte alle 9,30 da piazza Marconi per proseguire in via Cavour, piazza Statuto, piazza San Secondo, piazza Alfieri, corso Alfieri, piazza I Maggio, via Calosso, viale alla Vittoria,

via Rosselli, corso Galileo Ferraris e arrivo in corso Einaudi.

La stessa cura è dedicata alla preparazione dei piatti, con materie prime d'eccellenza e rigorosamente del territorio, spesso recuperando ricette dai cassetti delle nonne. In ogni casetta il lavoro è continuo e ben organizzato. Dopo il debutto di ieri, tutto si ripete oggi, a pranzo e cena fino a esaurimento scorte. Cuochi e volontari occupano le cucine. C'è una scelta per tutti palati, delicati o più coraggiosi: dalla carne cruda agli agnolotti d'asino, dai peperoni con la bagna cauda alla carpionata, passando per tartufo e polenta, senza dimenticare dolci e dolcetti, con prezzi tra 2,50 a 7 euro. Il richiamo alla tradizione si legge anche nei piatti

«alla moda di un tempo»: tajarin, bûnet, mun (il mattone dolce), plin, pan marià (pane raffermo, passato nell'uovo e fritto), bagnet, friciulin (frittini) di riso e friciula (frittella salata). I vini doc e docg di 56 cantine saranno distribuiti nelle sette postazioni gestite da Caa-Assrl: costo da 2 a 4 euro, ma bisognerà presentare il contrassegno che dimostra l'acquisto di un piatto.

Quest'anno a disposizione delle famiglie, c'è il «Punto Bimbi» allestito da Utea e Croce Verde, con Comune, Alpini, Commissione Pari opportunità. I giardini pubblici ospitano oggi il mercatino agroalimentare di prodotti locali a cura del Consorzio Euro Fiva 2000 con 20 aziende agricole e artigiane.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Momenti del Festival delle Sagre, dai figuranti delle Pro loco alle code agli stand in piazza Campo del Palio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



IL CASO

“Via della Seta” Rasero scrive alla Meloni

VALENTINA FASSIO – PAGINA 42

IL CASO

Via della seta Rasero scrive alla premier Meloni

VALENTINA FASSIO



Rasero scrive a Giorgia Meloni: «Durante la visita in Cina del ministro Tajani è emerso che anche lei entro fine anno visiterà la Cina, ritengo la sua iniziativa estremamente positiva». Con queste parole si apre la lettera firmata dal sindaco e presidente della Provincia Rasero: «Si è parlato di una rinuncia alla Via della Seta – spiega Rasero - ho ritenuto giusto sottolineare che sarà fondamentale dotarsi di accordi e strutturare iniziative che non escludano l'Italia da questo importante mercato». –PAGINA 42

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



Cara Meloni

Rasero scrive alla premier in vista del viaggio in Cina
“Un errore escludere l'Italia dalla Via della Seta”

IL CASO

VALENTINA FASSIO

Rasero scrive a Giorgia Meloni: «Durante la visita in Cina del ministro Tajani è emerso che anche lei entro fine anno visiterà la Cina, ritengo la sua iniziativa estremamente positiva proprio perché, come dice un detto cinese, “meglio vedere di persona una volta, piuttosto che sentime dieci”». Con queste parole si apre la lettera firmata dal sindaco e presidente della Provincia Rasero, su un tema molto discusso in questo periodo: «Si è parlato di una rinuncia alla Via della Seta e, come ho scritto al presidente Meloni, non so se sarà riconfermata o meno – spiega Rasero - ma ho ritenuto giusto sottolineare che, se non attraverso questo strumento, sarà comunque fondamentale dotarsi di accordi e strutturare iniziative che non escludano l'Italia da questo importante mercato». Per Rasero resta fondamentale mantenere un legame: «Parliamo di un mer-

cato importante e di un Paese che ci apprezza: sarebbe un peccato non sfruttare questa relazione economica e non solo. Parliamo di una Cina che ha una nuova generazione con una grande capacità di spesa, giovani che si muovono e che sono interessati all'Italia». Un'opportunità che, secondo Rasero, finora non è stata sfruttata al meglio. Cita l'esempio Francia, «capace di muoversi come sistema Paese», mentre finora l'Italia ha lasciato che fossero i singoli «a muoversi con azioni meno efficaci rispetto a quelle che potrebbero essere dirette e gestite dallo Stato».

Grande appassionato di cultura orientale, Rasero ha un biglietto da visita scritto in caratteri cinesi e un timbro rosso in giada scritto con gli stessi caratteri. Già in passato e recentemente in Cina, in questi mesi ha già incontrato diverse delegazioni: l'ultima, proveniente da Xianning, è stata ricevuta lunedì pomeriggio in municipio, presente anche il direttore dell'Unione Industriale Maurizio Spandonaro. E altre ne arriveranno, mentre si prepara una nuova tra-

sferita dal 17 al 28 settembre: «Nel tempo, con visite reciproche, abbiamo consolidato i rapporti – sottolinea il sindaco – Siamo anche stati invitati alla fiera alimentare a Luzhou dove Asti sarà ospite d'onore. Gli amici cinesi ci hanno riservato uno stand completamente gratuito di 120 metri quadri: hanno voluto che la città avesse uno spazio proprio e non nello stand italiano. Metà sarà occupato dal Consorzio dell'Asti».

Tra le aziende, oltre al Consorzio dell'Asti, ci saranno Barbero Torrone, Della Valle Grappa, Montalbera, Bava Cocchi, Bosca, Chiarlo, Matteo Soria, Scagliola. «L'Ati sta preparando volantini in cinese che verranno distribuiti in Fiera» anticipa Rasero.

Nella lettera indirizzata al presidente Meloni Rasero ribadisce quanto Italia e Cina, «primi nel mondo per cultura, tradizioni e anche per il numero di siti Unesco» abbiano contatti economici, culturali, artistici e sociali ormai da duemila anni: «Dobbiamo relazionarci con questa civiltà capendone usi, consuetudini, tradizioni – continua - Bisogna ricordare che “il socialismo con caratteri-

stiche cinesi per una nuova era” introdotto dal presidente Xi Jinping ha alla base dei fondamenti per la pace e la convivenza che porti a relazioni “win-win” ovvero in cui entrambe le parti vincono, con benefici per tutti i soggetti coinvolti».

Da parte del sindaco, che si scusa «per l'ardire di scrivere», «nessuna volontà di insegnare nulla a nessuno», ma solo alcune proposte «come se ragionassi ad alta voce».

La lettera si chiude con l'auspicio che nel viaggio in Cina la delegazione sia formata «dal maggior numero possibile di ministri, alti funzionari e magari dai dirigenti delle aziende più importanti e dai rappresentanti delle associazioni di categoria o dei consorzi che rendono grande il Made in Italy»: «Credo anche non debbano essere lasciati indietro il mondo delle università (visto il desiderio di studiare all'estero di milioni di ragazzi cinesi) e il mondo degli enti locali». E gli auguri «per una saggia e proficua conduzione del Paese che porti benessere diffuso, senza lasciare indietro nessuno». —





Tennis: Armando vince il memorial Cajro a Ceva

Si è concluso lunedì sera a Ceva il 1° Memorial Alberto Cajro. A vincere Gian Maria Armando su Pietro Chiaramello (6-4 6-2). Presenti il sindaco Bezzone e la famiglia Cajro, che il TC Ceva ringrazia insieme ai partner (Caffè del Borgo, Fruttero Sport, **Montalbera** Wine Resort). Ora il torneo sociale ed il doppio di fine estate.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

CEVA

Un torneo di tennis per ricordare Alberto Cajro

Vince Gianmaria Armando



(d.s.) - Si è concluso con una grande partecipazione, sia di iscritti che di pubblico, il primo "Memorial Alberto Cajro" di tennis presso i campi dall'ex Ilsa al parco Perlasca di Ceva. Ha vinto Gianmaria Armando, battendo in finale Pietro Chiaramello. Presenti alla premiazione Silvana, la moglie di Alberto, e i figli Annalisa, Andrea e Matteo, il presidente del Tennis Club Ceva e il sindaco Vincenzo Bezzone. Spiegano dal Direttivo: «Ringraziamo tutti i partecipanti e anche il pubblico che è stato numeroso nei vari momenti del torneo. Un grazie al Caffè del Borgo, a Fruttero sport, a Montalbera Wine Resort per il supporto al torneo. Le giocate sono state spettacolari e la finale è stata davvero di alto livello. Ringraziamo inoltre il sindaco per la sua presenza e tutta la famiglia di Alberto Cajro. La stagione prosegue con il torneo sociale e il doppio di fine estate».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



MENU



CERCA

SPORT

Tennis: Armando vince il 1° Memorial Alberto Cajro a Ceva

CONDIVI QUESTA NOTIZIA:



La premiazione dei finalisti

05/09/2023 - 09:52 - di p.cam

333.4356958

Baraldi
IMMOBILI

CORSO STATUTO 16G MONDOVI

393.8635582

EFFEPI Immobiliar3
l'Agenzia al Tuo servizio

FERRONE CERCA IN ACQUISTO
APPARTAMENTO CON TRE CAMERE,
SALA, CUCINA, 1 O 2 BAGNI.
RAPIDA DEFINIZIONE

Si è concluso lunedì sera a Ceva il 1° Memorial Alberto Cajro (limitato 3.3) con il successo di Gian Maria Armando su Pietro Chiamello (6-4 6-2). Presenti il sindaco Bezzone e tutta la famiglia Cajro, che il TC Ceva ringrazia insieme ai partner (Caffè del Borgo, Fruttero Sport, **Montalbera** Wine Resort).

Ulteriori informazioni sull'edizione cartacea

EDICOLA DIGITALE

Sfoggia

Abbonati



Appuntamenti

provincia granda

EState

Li aspettiamo su
info@provinciagranda.it



MONDOVI' SANT'ANNA
VENDE
APPARTAMENTO
CON GIARDINO

EFFEPI Immobiliar3
l'Agenzia al Tuo servizio

CORSO STATUTO 16G MONDOVI
393.8635582

LE PIU LETTE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484