

RASSEGNA STAMPA APRILE 2024



PAGINA TESTATA	DATA	ARTICOLO	PAG.
AISE - AGENZIA INTERNAZIONALE STAMPA ESTERO	28/04/2024	'AMPHORA REVOLUTION': MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY PRESENTANO IL PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	3
TURISMO DEL GUSTO	28/04/2024	MONTALBERA, IL TRIBUTO A ENRICO RICCARDO MORANDO CON IL RUCHÈ 'IL FONDATORE' A LUI DEDICATO.	5
TELENUOVO	27/04/2024	"AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY: IL PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	8
BELLUNOTODAY MAGAZINE	24/04/2024	AMPHORA REVOLUTION, IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	9
PML.IT	24/04/2024	FRANCO MORANDO: SOLIDARIETÀ NEL SETTORE PET FOOD.	11
MANAGER ONLINE.IT	24/04/2024	FRANCO MORANDO: SOLIDARIETÀ NEL SETTORE PET FOOD.	15
FOODAY.IT	24/04/2024	CON LA MASTERCLASS 'AMPHORA REVOLUTION', MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	18
GIORNALE SENTIRE	23/04/2024	VINITALY - PRESENTATA "AMPHORA REVOLUTION".	20
ITALIAN WINES AND SPIRITS	23/04/2024	IL NUOVO PROGETTO PER I VINI IN ANFORA.	22
CRONACHEDIGUSTO.IT	23/04/2024	"AMPHORA REVOLUTION", ALLE GALLERIE MERCATALI DI VERONA DUE GIORNI DEDICATI A QUESTI PARTICOLARI VINI.	24
PUGLIA LIVE.NET	23/04/2024	"CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION" MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	26
SPECIALEITALIADELGUSTO	23/04/2024	CON LA MASTERCLASS AMPHORA REVOLUTION, MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	31
CLOUD WINE9	23/04/2024	CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION" MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	34
POLITICAMENTECORRETTO.COM	23/04/2024	CON LA MASTERCLASS AMPHORA REVOLUTION, MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA.	37
CONSULENTEDELGUSTO.IT	23/04/2024	'AMPHORA REVOLUTION', IL NUOVO PROGETTO DI MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY PER PROMUOVERE I VINI IN ANFORA.	39
CLOUD WINE9	20/04/2024	MASTERCLASS DI VINI IN ANFORA A VINITALY.	42
VIRTÙ QUOTIDIANE	21/04/2024	VINI IN ANFORA, SE C'È LA BIODINAMICA L'ESPRESSIONE È ANCORA MIGLIORE.	46
CLOUD WINE9	20/04/2024	AMPHORA REVOLUTION.	48
VINETUR.COM	18/04/2024	HONORING A LEGACY:MONTALBERA RELEASES "IL FONDATORE" RUCHÈ TO CELEBRATE FOUNDER'S 95 YEARS	52
VALENTINO PUSNAVA - WINEMOB	16/04/2024	VINITALY 2024	56
BOLOGNA INFORMA	14/04/2024	MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021, OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	57

RASSEGNA STAMPA APRILE 2024

PAGINA TESTATA	DATA	ARTICOLO	PAG.
DI TESTA E DI GOLA	13/04/2024	MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021, OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	59
WINE NEWS	12/04/2024	LE MILLE SFUMATURE DEL VINO ITALIANO A VINITALY 2024. DOVE TORNA LA PREMIER GIORGIA MELONI.	62
RASSEGNA BUSINESS	12/04/2024	MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021.	75
CLOUD WINE9	11/04/2024	MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021, OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	76
FOODAY.IT	11/04/2024	MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021, OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	80
CONSULENTEDELGUSTO.IT	11/04/2024	L'OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO. MONTALBERA PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021 [...].	83
HORECANEWS	11/04/2024	MONTALBERA PRESENTA A VINITALY 2024 "IL FONDATORE" 2021, OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	85
POLITICAMENTECORRETTO.COM	11/04/2024	L' OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	88
WINEINDUSTRYADVISOR.COM	10/04/2024	MONTALBERA INTRODUCES "IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA [...]	91
ITALIAN WINES AND SPIRITS	10/04/2024	MONTALBERA PRESENTA UN OMAGGIO AL FONDATORE.	93
GRANDI STORIE DI PICCOLI BORCHI	10/04/2024	L'OMAGGIO A ENRICO RICCARDO MORANDO.	95
THE TRAVEL NEWS	06/04/2024	SPAZIO, LUCI E ORDINE.	97
WINE AND TRAVEL	03/04/2024	DA SEI GENERAZIONI LA FAMIGLIA MORANDO SI DEDICA ALLA VITICOLTURA DI ALTA QUALITÀ.	99
FOODAY.IT	02/04/2024	DA SEI GENERAZIONI LA FAMIGLIA MORANDO SI DEDICA ALLA VITICOLTURA DI ALTA QUALITÀ.	102
WEIN MARKT	01/04/2024	MAL WAS ANDERES MONTALBERA LACCENTO PIEMONTE FÜR APULIEN-FANS	105

RETE TELEVISIVA	DATA	SERVIZIO	PAG.
RAI 1 TG1 ECONOMIA	22/04/2024	TG1 PAGINA ECONOMICA - MIN 29	106
STUDIO APERTO MAG	19/04/2024	TUTTE LE NOVITÀ DI VINITALY 2024 - MIN 5	106
RAINEWS24	16/04/2024	TERZA E PENULTIMA GIORNATA DEL VINITALY A VERONA	107
TG5 CANALE5	15/04/2024	VINITALY 2024 - MIN 27	107
TGCOM24 MEDIASET	15/04/2024	VINITALY 2024 - MIN 27	108
EQU Tv	14/04/2024	VINITALY 2024: FRANCO MORANDO	108

LIVE

03/05/2024 18:08 - Alluvioni nel Rio Grande do Sul: vicinanza e solidarietà alla popolazione dall'Ambasciatore Cortese

03/05/202

EMBED

MADE IN ITALY

“Amphora Revolution”: Merano Winefestival e Vinitaly presentano il progetto che promuove i vini in anfora

28/04/2024 11:27

Seguici sui nostri social!


[agenziaaise](#)

[Agenzia Giornalistica Aise](#)

[AiseStampa](#)


MERANO\ aise - Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival** in collaborazione con **Vinitaly** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, è in programma il 7 e 8 giugno alle **Gallerie Mercatali di Veronafiere** ed è stato presentato per la prima volta durante la 56ª edizione di Vinitaly.

Il trampolino di lancio è stato un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall’Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un’antica tradizione oggi considerata tecnologia.

Dall’Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfelthof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall’Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l’azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D’Asti DOC; dalla Valle D’Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D’Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto l’azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d’assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell’evento Amphora Revolution che offrirà tra l’altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

“La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore”, ha commentato Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival. “Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta”.

“A giugno – ha confermato Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere - presentiamo l’edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell’enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest’anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale”. **(aise)**

Montalbera, il tributo a Enrico Riccardo Morando con il Ruchè “Il Fondatore” a lui dedicato



Franco & Walter Morando

Il recente 56° Vinalty ha visto protagonista la cantina Montalbera con il tributo che Franco Morando – il titolare – ha dedicato alla fondamentale figura del nonno paterno Enrico Riccardo Morando, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia.

“Il Fondatore”, è un tributo all’eredità e all’impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando che nel 1983 acquistò la tenuta portando avanti la tradizione vinicola della regione e contribuendo al risveglio economico dell’intero Monferrato.

Il vino oggetto della dedica è il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza e presenta

un’etichetta celebrativa in onore del fondatore dell’azienda, con l’immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera. *“Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio nonno”* – esordisce Franco Morando – *“con le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un’etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica “aggiunta” è stata inserire il nome IL*

FONDATEORE e la relativa firma di mio Nonno”.

In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie lt 0,75 e 95 Magnum lt 1,5, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un’eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.



Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione.



Barricaia

"La vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso, seguita da un affinamento in rovere francese, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di Allier, Limousin e Fontainebleau per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo. La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino" – prosegue Franco Morando – "Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia" conclude Franco Morando.



Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocioleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

Montalbera

- **via Montalbera 1 – Castagnole Monferrato (AT)**
- **Tel. 338 7356001**
- **www.montalbera.it**

Paolo Alciati

Fonte: Ufficio stampa



Merano
WineFestival
since 1992



Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama Amphora Revolution, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfthalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti DOC; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto Pietro Zanardi è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

"La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta" dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

"A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale", evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.

[HOMEPAGE](#)[CHI SIAMO](#)[CONTATTI](#)

Home / 2024 / Aprile / 24 / Amphora revolution, il nuovo progetto che promuove i vini in anfora

Vino e dintorni

Amphora revolution, il nuovo progetto che promuove i vini in anfora

3 min read

🕒 1 settimana ago ✍️ redazione



L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass "Amphora Revolution", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, antepima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama Amphora Revolution, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria. Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfthalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti DOC; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto l'azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.



Previous

Vinitaly 2024, Vi.V.O. Cantine: modello esemplare di cooperazione sostenibile

Next

Custoza riserva, un vino che sfida il tempo



Servizi



Uffici pubblici



Documenti



Video



Podcast



Schede



Esperto risponde



Tech for PMI



Faq

[PMI.it](#) ▶ [Economia](#) ▶ [Green Economy](#) ▶ Franco Morando: Solidarietà nel Settore Pet Food

Franco Morando: Solidarietà nel Settore Pet Food

di [Redazione PMI.it](#)

24 Aprile 2024 10:58



Franco Morando e Morando Petfood evidenziano impegno sociale e innovazione nel settore, con un occhio di cura verso gli animali.

Franco Morando, a nome di Morando Petfood, azienda leader nella produzione di alimenti per animali domestici, promuove un importante **contributo all'associazione Casa Francesca di Refrancore**.

La **donazione di prodotti delle linee super premium**, Miocane e Miogatto, ha garantito un sostegno fondamentale agli animali bisognosi.

Franco Morando: un gesto di generosità verso gli amici a quattro zampe

Franco Morando si distingue non solo per la competenza nel mercato degli alimenti per animali domestici ma anche per un **marcato impegno sociale**. La recente iniziativa a favore dell'associazione Casa Francesca di Refrancore, attraverso la donazione di circa **5 mila pasti per cani e gatti disabili e malati**, mette in luce la filosofia di un'azienda che pone al centro i valori di solidarietà e rispetto per gli animali.



Questa iniziativa non rappresenta soltanto un **esempio di corporate social responsibility**, ma incarna anche i valori promossi da Franco Morando e dalla sua famiglia.

L'**attenzione all'ambito sociale** e la cura degli animali domestici disabili e malati sono parte integrante della cultura aziendale, perpetuando un'eredità di generosità e rispetto lunga oltre settant'anni.

La visione e i valori di Franco Morando

Franco Morando enfatizza l'importanza di **perpetuare la tradizione di solidarietà avviata dal nonno**, pioniere nel settore del pet food in Italia.

L'attenzione verso i più bisognosi, sia esseri umani che animali, si rivela un tratto distintivo della filosofia aziendale. La scelta di donare prodotti "sani, leali e mercantili" rispecchia l'intento di **assicurare il meglio anche agli animali più vulnerabili**, seguendo un approccio etico e responsabile nella produzione e distribuzione di alimenti per animali domestici.

Una storia di successo e innovazione dell'azienda Morando

L'azienda Morando, con radici profonde in oltre 70 anni di storia, è oggi un **attore principale nel settore pet food**, sia italiano che internazionale. Con stabilimenti ad **Andezeno** (Torino) e **Molfetta** (Bari), ha registrato una notevole crescita, culminata in un **fatturato di 208,5 milioni di euro nel 2023**, con un incremento del 12% rispetto all'anno precedente.

Questa crescita dimostra l'efficacia della strategia aziendale, che integra **innovazione, qualità e responsabilità sociale**. Il successo di Morando si basa su un impegno costante nella ricerca e nello sviluppo di prodotti che soddisfano le necessità di un mercato in continua evoluzione, sempre rispettando i valori di sostenibilità e cura dell'ambiente.

Chi è Franco Morando: dal riconoscimento di Forbes a Montalbera

Franco Morando si distingue come una figura prominente nel panorama imprenditoriale italiano e internazionale. La sua leadership e visione innovativa sono state riconosciute da **Forbes Italia**, che nel 2021 lo ha incluso nella **lista dei 100 manager più influenti**, sottolineando la sua gestione efficace e managerialità oltre il settore del pet food.

Inoltre, sotto la sua guida, la famiglia Morando ha espanso significativamente la propria presenza nel settore vitivinicolo attraverso l'**azienda Montalbera**. A partire dagli anni Ottanta, l'Azienda ha acquisito terreni confinanti e impiantato nuovi vigneti, focalizzandosi prioritariamente sul Ruchè, dimostrando la stessa passione e impegno per l'eccellenza e l'innovazione anche in questo settore.



Servizi



Uffici pubblici



Documenti



Video



Podcast



Schede



Esperto risponde



Tech for PMI



FAQ

[PMI.it](#) ▶ [Economia](#) ▶ [Green Economy](#) ▶ Franco Morando: Solidarietà nel Settore Pet Food

Franco Morando: Solidarietà nel Settore Pet Food

di [Redazione PMI.it](#)

24 Aprile 2024 10:58



Franco Morando e Morando Petfood evidenziano impegno sociale e innovazione nel settore, con un occhio di cura verso gli animali.

Franco Morando, a nome di Morando Petfood, azienda leader nella produzione di alimenti per animali domestici, promuove un importante **contributo all'associazione Casa Francesca di Refrancore**.

La **donazione di prodotti delle linee super premium**, Miocane e Miogatto, ha garantito un sostegno fondamentale agli animali bisognosi.

Franco Morando: un gesto di generosità verso gli amici a quattro zampe

Franco Morando si distingue non solo per la competenza nel mercato degli alimenti per animali domestici ma anche per un **marcato impegno sociale**. La recente iniziativa a favore dell'associazione Casa Francesca di Refrancore, attraverso la donazione di circa **5 mila pasti per cani e gatti disabili e malati**, mette in luce la filosofia di un'azienda che pone al centro i valori di solidarietà e rispetto per gli animali.



Questa iniziativa non rappresenta soltanto un **esempio di corporate social responsibility**, ma incarna anche i valori promossi da Franco Morando e dalla sua famiglia.

L'**attenzione all'ambito sociale** e la cura degli animali domestici disabili e malati sono parte integrante della cultura aziendale, perpetuando un'eredità di generosità e rispetto lunga oltre settant'anni.

La visione e i valori di Franco Morando

Franco Morando enfatizza l'importanza di **perpetuare la tradizione di solidarietà avviata dal nonno**, pioniere nel settore del pet food in Italia.

L'attenzione verso i più bisognosi, sia esseri umani che animali, si rivela un tratto distintivo della filosofia aziendale. La scelta di donare prodotti "sani, leali e mercantili" rispecchia l'intento di **assicurare il meglio anche agli animali più vulnerabili**, seguendo un approccio etico e responsabile nella produzione e distribuzione di alimenti per animali domestici.

Una storia di successo e innovazione dell'azienda Morando

L'azienda Morando, con radici profonde in oltre 70 anni di storia, è oggi un **attore principale nel settore pet food**, sia italiano che internazionale. Con stabilimenti ad **Andezeno (Torino)** e **Molfetta (Bari)**, ha registrato una notevole crescita, culminata in un **fatturato di 208,5 milioni di euro nel 2023**, con un incremento del 12% rispetto all'anno precedente.

Questa crescita dimostra l'efficacia della strategia aziendale, che integra **innovazione, qualità e responsabilità sociale**. Il successo di Morando si basa su un impegno costante nella ricerca e nello sviluppo di prodotti che soddisfano le necessità di un mercato in continua evoluzione, sempre rispettando i valori di sostenibilità e cura dell'ambiente.

Chi è Franco Morando: dal riconoscimento di Forbes a Montalbera

Franco Morando si distingue come una figura prominente nel panorama imprenditoriale italiano e internazionale. La sua leadership e visione innovativa sono state riconosciute da **Forbes Italia**, che nel 2021 lo ha incluso nella **lista dei 100 manager più influenti**, sottolineando la sua gestione efficace e managerialità oltre il settore del pet food.

Inoltre, sotto la sua guida, la famiglia Morando ha espanso significativamente la propria presenza nel settore vitivinicolo attraverso l'**azienda Montalbera**. A partire dagli anni Ottanta, l'Azienda ha acquisito terreni confinanti e impiantato nuovi vigneti, focalizzandosi prioritariamente sul Ruchè, dimostrando la stessa passione e impegno per l'eccellenza e l'innovazione anche in questo settore.

Se vuoi aggiornamenti su *Franco Morando: Solidarietà nel Settore Pet Food* inserisci la tua email nel box qui sotto:

 **Iscriviti**☐

SI

☐

NO

Acconsento alla ricezione di comunicazioni promozionali da parte del Titolare, relative a prodotti e servizi di terzi.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

Con la Masterclass “Amphora Revolution”, Merano WineFestival e Vinitaly hanno presentato il nuovo progetto che promuove i vini in anfora

Durante la 56ª edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres. L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere.

📅 24/04/2024 📁 Categoria: Vino

CC BY



Photo credits: fonte ufficio stampa

Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e **internazionale**, quello ideato da Merano Wine Festival in collaborazione con Vinitaly per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama Amphora Revolution, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal **sommelier** e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla **Sardegna**, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfthalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'**Abruzzo**, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG **Biologico**; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'**Asti** DOC; dalla **Valle D'Aosta** Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla **Toscana**, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal **Veneto** l'azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello **nazionale** che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Abruzzo**, **Asti**, **biologico**, **internazionale**, **Nazionale**, **Sardegna**, **sommelier**, **Toscana**, **Valle d'Aosta**, **Veneto**



Chi siamo Redazione Contatti Note legali



ATTUALITÀ, PERSONE & IDEE

VIAGGI & REPORTAGES

SCIENZA, AMBIENTE & SALUTE

ARTE, CULTURA & SPETTACOLI



ATTUALITÀ, PERSONE & IDEE

CONDIVIDI

Vinitaly - Presentata "Amphora Revolution"

Merano WineFestival e Vinitaly in un progetto congiunto

Durante la 56ª edizione di **Vinitaly**, The WineHunter **Helmuth Köcher** ha promosso la Masterclass **"Amphora Revolution"**. Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival** in collaborazione con **Vinitaly** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale.

Amphora Revolution, è in programma il 7 e 8 giugno alle **Gallerie Mercatali di Verona fiere**.

In una Masterclass, guidata da **Helmuth Köcher**, da **Simona Geri** e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse **Paolo Lauria**, è stata portata in rassegna una batteria di nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia.

Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfthalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti DOC; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto Pietro Zanardi è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

Cerca



NEWS

La mostra vola in Spagna

Betsabé Romero, The endless Spiral

Biennale di Venezia - Eventi

Riscrivere il futuro di Venezia con un ticket

Israele: turismo ko e danni immensi
I costi della guerra

Castello del Buonconsiglio, il museo ha 100 anni

Ricorrenze

Davide Dormino, Essere Semi

Arte

Vinitaly - Presentata "Amphora Revolution"

Vino e storia

Perché il nostro giornale si chiama SENTIRE

Corona Perer



EXQUISITA
IN CACAO WE TRUST

NEWSLETTER

ISCRIVITI



“ «La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» ha dichiarato **Helmuth Köcher**. ”

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.

<https://www.vinitaly.com/>



www.giornalesentire.it - riproduzione riservata*

23 aprile 2024

ANNULLARE LE ACCUSE
CONTRO ASSANGE
FIRMA L'APPELLO!

Gloria Canestrini



Erbe & Streghe

sostieni

Giornale
SENTIRE



Leggere

Beauty
&
Spa





Italian Wines and Spirits

SELECT YOUR LANGUAGE

Italiano

Il sistema informatico di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM e ENOPRESS.IT ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi [SUGGERIMENTI](#)

Sei qui: Home ► REDAZIONE ► IL NUOVO PROGETTO PER I VINI IN ANFORA

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

Home

IL NUOVO PROGETTO PER I VINI IN ANFORA

Scritto da Redazione | Pubblicato: 23 Aprile 2024

LOGIN FORM

Nome utente

Password

☐ Ricordami

ACCEDI

[Registrati](#)
[Nome utente dimenticato?](#)
[Password dimenticata?](#)



L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere



CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA - Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass "Amphora Revolution", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR) – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da [Merano WineFestival](#) in collaborazione con [Vinitaly](#) per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre Tröpfthalhof il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese Montalbera il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo **Amphora**

Vignamasso IGT; dal Veneto l'azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.

Ufficio Stampa: [smstudio](#) | pr & communication

Stefania Mafalda press@smstudiopr.it M +39 345 5810157

Martina Tramontin martina.tramontin@smstudiopr.it M +39 327 7994 409

Servizio Stampa Veronafiere-Vinitaly

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: pressooffice@veronafiere.it



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA



SUD TOP WINE

TAORMINA GOURMET

BEST IN SICILY 2024

VINITALY



EVENTI E INIZIATIVE

“Amphora Revolution”, alle Gallerie Mercatali di Verona due giorni dedicati a questi particolari vini

di Redazione

23 Aprile 2024



La masterclass sui vini in anfora al Vinitaly - ph Ennevi VeronaFiere

Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da Merano WineFestival in collaborazione con **Vinitaly** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da Helmuth Köcher, da Simona Geri e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo

Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori **vini in anfora** prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese.

Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfelthof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum Docg Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico Doc; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti Doc; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta Dop; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso Igt; dal Veneto Pietro Zanardi è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna Doc. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

“La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta”, dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival. “A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale”, evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

Tag

AMPHORA REVOLUTION

ANFORA

VERONA

VERONAFIERE

ENOGASTRONOMIA E TURISMO

Con la masterclass “Amphora Revolution” Merano WineFestival e Vinitaly hanno presentato il nuovo progetto che promuove i vini in anfora.



L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronaafiere

CON LA MASTERCLASS “AMPHORA REVOLUTION”, MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d’Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell’enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly** per promuovere l’antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma **il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un’omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse

Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfelthof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto

di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i

produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale»

evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

<https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/masterclass-amphora-revolution-merano-winefestival-e-vinitaly->

Speciale Italia del Gusto



martedì 23 aprile 2024

CON LA MASTERCLASS “AMPHORA REVOLUTION”, MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Verona fiere



Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da [Merano WineFestival](#) in collaborazione con [Vinitaly](#) per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il **7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfthalhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The

WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.



Adriano Guerri & Friends



HOME - CONTATTI - INFORMAZIONI - GALLERIA - CHI SIAMO



COMUNICATO STAMPA

Con la masterclass “Amphora Revolution” Merano WineFestival e Vinitaly hanno presentato il nuovo progetto che promuove i vini in anfora.

23 aprile
2024

Adriano
Guerri

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

CON LA MASTERCLASS “AMPHORA REVOLUTION”, MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da [Merano WineFestival](#) in collaborazione con [Vinitaly](#) per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il **7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfalhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto **Pietro Zardini** Vignaiolo è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale

ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

<https://www.smstudior.it/news/dettagli/masterclass-amphora-revolution-merano-winefestival-e-vinitaly-presentano-il-nuovo-progetto.html>

A cura dell' Ufficio Stampa: **smstudie | pr & communication**

Stefania Mafalda press@smstudior.it

Martina Tramontin martina.tramontin@smstudior.it

e Servizio Stampa Veronafiere-Vinitaly

E-mail: pressoffice@veronafiere.it



politicamentecorretto.com

direttore responsabile Salvatore Viglia



POLITICA CULTURA ▾ LIBRI ED EDITORIA MUSICA E CONCERTI SPORT SOCIETÀ ▾ LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home » Enogastronomia e liquori » CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL...



CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA

Di **giornale** - Aprile 23, 2024 16 0

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass "Amphora Revolution", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama Amphora Revolution, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di

Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpfthalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti DOC; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto l'azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere.



Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [Comunicati Stampa](#) [Recensioni e degustazioni](#) [Redazione](#) [Wine and Food Academy – Chi siamo](#) ▾

Comunicati Stampa

“Amphora Revolution”, il nuovo progetto di Merano Winefestival e Vinitaly per promuovere i vini in anfora

🕒 D-Raffaele 🕒 23 April 2024



L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Verona fiere

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.

Durante la 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass "Amphora Revolution", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da [Merano WineFestival](#) in collaborazione con [Vinitaly](#) per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocciopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.



Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfthalhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara Helmuth Köcher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

Tags: Amphora Revolution, Helmuth Köcher, The WineHunter, Vinitaly

Previous

Vinitaly 2024: un trionfo per la Sicilia del vino

Next

**Riecco "Taste Alto Piemonte": la grande rassegna enologica dall'11 al 13
maggio 2024**



Adriano Guerri & Friends



HOME • CONTATTI • INFORMAZIONI • GALLERIA • CHI SIAMO



SENZA CATEGORIA

Masterclass di vini in anfora a Vinitaly

21 aprile
2024
Adriano
Guerri

A Verona, in occasione della 56° edizione di Vinitaly andata in scena dal 14 al 17 aprile 2024, ho partecipato ad una degustazione guidata di vini in anfora "Amphora Revolution". Nove vini di ogni tipologia e provenienti da varie regioni dello stivale, rigorosamente vinificati e affinati in anfora. Grazie al gentilissimo invito di Silvia Chisté di Gourmet's International.



Masterclass presso Business Point Hall D di Veronafiere

L'appassionante masterclass ha registrato il sold-out ed è stata magistralmente condotta da The WineHunter,

Helmut Koecher, affiancato dalla comunicatrice enogastronomica Simona Geri e da Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse. Questo evento, join venture tra Merano WineFestival e Vinitaly, ha svelato i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.



Andreas Dichristin di Troepfthalhof e le sue anfore

Le origini dell'utilizzo dell'anfora per la vinificazione e affinamento del vino affondano le radici oltre 8.000 anni fa. Le prime testimonianze risalgono al Caucaso, in Georgia, localmente chiamate Kvevri, in Italia da oltre 30 anni è rientrata in molte cantine e recentemente ha avuto l'avvento, grazie al pioniere Josko Gravner. Già usate all'epoca degli Etruschi, dei Greci e dei Romani. L'anfora ha una buona capacità di isolamento termico e una micro-ossigenazione, un lento scambio di ossigeno e non rilascia aromi come il legno. Pertanto, è uno strumento valido per produrre vino e la sua capacità di durata è veramente notevole, decenni o addirittura secoli. Possono essere interrate, in quanto mantengono una temperatura costante, tuttavia, nelle cantine che ho visitato sono poste sempre sul pavimento. In Italia vengono prodotte anfore in terracotta ovunque, ma tra le zone più note spicca l'Impruneta a due passi da Firenze.

I vini degustati:

1. 2016 Phineas V VSQ – Alto Adige – Azienda Arunda
2. InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico – Abruzzo – Azienda Feudo Antico
3. Falerno Del Massico DOC – Campania – Azienda Villa Matilde Avallone.



Silvio Pianigiani, Mamiko Shimomura, Simona Geri, Helmut Koecher, Adriano Guerri, Mauro Boschi

4. Sauvignon Anphora Garnellen Riserva – Alto Adige – Azienda Tröpfthalhof
5. Lanfora Grignolino D'Asti DOC – Piemonte – Azienda Agricola Montalbera
6. Syrah 870 Valle D'Aosta DOP – Valle D'Aosta – Azienda Rosset Terroir
7. Amphora Vignamasso IGT – Toscana – Azienda San Polo.
8. Vintage Cannonau di Sardegna DOC – Sardegna – Tenuta Casadei
9. Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora – Veneto – Azienda Pietro Zanardi.



I vini degustati

A Verona il 7 e 8 giugno p.v., presso le Gallerie Mercatali avrà luogo l'evento "Amphora Revolution" con 101 produttori di vino in anfora, in presenza. Il programma è ricco di masterclass, tavole rotonde e molto altro ancora, una ghiotta occasione per assaporare vini ottenuti in anfora.

Save the date



Con la masterclass
"Amphora Revolution"
Merano WineFestival e
Vinitaly hanno presentato il
nuovo progetto che
promuove i vini in anfora.
23 aprile 2024
In "Comunicato Stampa"

Amphora Revolution
20 aprile 2024
In "Degustazioni"

Merano WineFestival e
Vinitaly, nasce "Amphora
Revolution": in programma
alle Gallerie Mercatali di
Veronafiore venerdì 7 e
sabato 8 giugno 2024.
11 marzo 2024
In "Comunicato Stampa"

Pubblicato da Adriano Guerri

Ho lavorato a lungo in qualità di Maître d'Hotel e sono un Sommelier Professionista. Dopo esperienze lavorative in importanti Hotels, è all' Hotel Savoy di Londra che nasce la passione per il vino. Dopo un corso vini al Savoy Training Center, al ritorno in Italia ho frequentato i tre livelli da Sommelier con AIS. Mi piace partecipare alle varie kermesse enoiche e degustazioni guidate, calpestare i vigneti, visitare aziende vitivinicole e approfondire



condividendo le mie esperienze in maniera semplice su questo Blog. Sono curatore di una rubrica su Ristorazione & Ospitalità, rivista ed organo ufficiale dell'AMIRA, la quale mi ha recentemente nominato "Cavaliere dell'Ordine Enogastronomico di Santa Marta" e "Gran Maestro della Ristorazione". Sono autore di 20italie, Papillae e Rossorubino. Un'altra grande passione è lo sci. [Mostra tutti gli articoli di Adriano Guerri](#)

VirtùQuotidiane

Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio

CRONACA VINITALY 2024 ENOGASTRONOMIA ▼ MARE LE SERIE DI VQ ▼ EVENTI, FIERE ED APPUNTAMENTI ABRUZZO CHE VAI

Home » Vini in anfora, se c'è la biodinamica l'espressione è ancora migliore

Vinitaly 2024 20 Apr 2024 08:02

Vini in anfora, se c'è la biodinamica l'espressione è ancora migliore



VERONA – Nessuna moda, quanto un ritorno alle origini. Ormai lo ripete come un mantra **Helmut Kocher**, il fondatore del Merano Wine Festival che da qualche anno insiste sugli affinamenti in anfora e quest'anno porterà a Verona, in collaborazione con Vinitaly, il primo grande evento che nasce proprio dalle sale del Khuraus: **Amphora revolution**, una due giorni alle gallerie mercatali, il 7 e l'8 giugno, per raccogliere le esperienze di vari produttori che hanno scelto questa tecnica.

"Parliamo di 8mila anni di storia, partiamo dalla Georgia dove ancora oggi c'è questa cultura di produrre vini in contenitori di terracotta che loro chiamano kvevri", ha detto Kocher che insieme a **Simona Geri** ha condotto una masterclass al **Vinitaly** appena andato in archivio. "In Italia è esploso questo trend, che si rifà un po' all'Impero romano. Vediamo che utilizzando queste giare i vitigni autoctoni riescono a dare tutta un'altra espressione".

Ben nove i vini in degustazione dai quali tuttavia è emerso che l'espressione più vivace, che si distingue e colpisce nel segno proviene da viticoltura biodinamica. Sarà un caso? "Da questo tasting è emerso che la parte biodinamica conferisce ancor più vitalità al vino, esprime di più andando ancor più in profondità – ha fatto osservare The wine hunter – . Il biodinamico, che fa ancora difficoltà ad essere capito e accettato, nell'anfora può avere un habitat che lo lancia verso il futuro".

Ci sono poi differenze, molto meno – se non per nulla – percettibili a un palato poco allenato, tra anfora e anfora: "In Italia è un processo che si è evoluto negli ultimi dieci anni", ha rilevato Kocher, "lo spessore e la qualità dell'argilla e il suo eventuale rivestimento comportano poi delle differenze nel prodotto finale".

"Siamo biodinamici con il cuore da vent'anni! Dal 2010 vinifichiamo in anfora, l'abbiamo scelta perché per noi è il recipiente che ci permette di esprimere al meglio quel che facciamo in vigna", ha detto **Andreas Dichristin** dell'azienda Tröpfthalhof a Caldaro (Bolzano), presente con il suo Sauvignon Anphora Garnellen Riserva, uno dei nostri migliori assaggi. "È lo specchio di quello che facciamo, il bello dell'anfora è che è fatta di terra, argilla, tornando quindi dove tutto nasce, senza interferire nello sviluppo del vino e questo ci permette di esprimere tutta quella vitalità che creiamo ogni giorno fuori".

I VINI IN DEGUSTAZIONE

1. 2016 Phineas V VSQ – Alto Adige – Azienda Arunda
2. InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico – Abruzzo – Azienda Feudo Antico
3. Falerno Del Massico DOC – Campania – Azienda Villa Matilde Avallone
4. Sauvignon Anphora Garnellen Riserva – Alto Adige – Azienda Tröpfthalhof
5. Lanfora Grignolino D'Asti DOC – Piemonte – Azienda Agricola Montalbera
6. Syrah 870 Valle D'Aosta DOP – Valle D'Aosta – Azienda Rosset Terroir
7. Amphora Vignamasso IGT – Toscana – Azienda San Polo
8. Cannonau di Sardegna DOC – Sardegna – Le anfore di Elena Casadei
9. Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora – Veneto – Azienda Pietro Zanardi.



Adriano Guerri & Friends



[HOME](#) • [CONTATTI](#) • [INFORMAZIONI](#) • [GALLERIA](#) • [CHI SIAMO](#)



DEGUSTAZIONI

Amphora Revolution

20 aprile
2024
Adriano
Guerri

A Verona, in occasione della 56° edizione di Vinitaly andata in scena dal 14 al 17 aprile 2024, ho partecipato ad una degustazione guidata di vini in anfora “Amphora Revolution”. Nove vini di ogni tipologia e provenienti da varie regioni dello stivale, rigorosamente vinificati e affinati in anfora. Grazie al gentilissimo invito di Silvia Chisté di Gourmet’s International.



Masterclass presso Business Point Hall D di Veronafiore

L'appassionante masterclass ha registrato il sold-out ed è stata magistralmente condotta da The WineHunter, Helmut Koecher, affiancato dalla comunicatrice enogastronomica Simona Geri e da Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse. Questo evento, join venture tra Merano WineFestival e Vinitaly, ha svelato i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocciopesto o gres.



Andreas Dichristin di Troepfthalhof e le sue anfore

Le origini dell'utilizzo dell'anfora per la vinificazione e affinamento del vino affondano le radici oltre 8.000 anni fa. Le prime testimonianze risalgono al Caucaso, in Georgia, localmente chiamate Kvevri, in Italia da oltre 30 anni è rientrata in molte cantine e recentemente ha avuto l'avvento, grazie al pioniere Josko Gravner. Già usate all'epoca degli Etruschi, dei Greci e dei Romani. L'anfora ha una buona capacità di isolamento termico e una micro-ossigenazione, un lento scambio di ossigeno e non rilascia aromi come il legno. Pertanto, è uno strumento valido per produrre vino e la sua capacità di durata è veramente notevole, decenni o addirittura secoli. Possono essere interrate, in quanto mantengono una temperatura costante, tuttavia, nelle cantine che ho visitato sono poste sempre sul pavimento. In Italia vengono prodotte anfore in terracotta ovunque, ma tra le zone più note spicca l'Impruneta a due passi da Firenze.



Silvio Pianigiani, Mamiko Shimomura, Simona Geri, Helmut Koecher, Adriano Guerri, Mauro Boschi

I vini degustati:

1. 2016 Phineas V VSQ – Alto Adige – Azienda Arunda
2. InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico – Abruzzo – Azienda Feudo Antico
3. Falerno Del Massico DOC – Campania – Azienda Villa Matilde Avallone.
4. Sauvignon Amphora Garnellen Riserva – Alto Adige – Azienda Tröpfthalhof
5. Lanfora Grignolino D'Asti DOC – Piemonte – Azienda Agricola Montalbera
6. Syrah 870 Valle D'Aosta DOP – Valle D'Aosta – Azienda Rosset Terroir
7. Amphora Vignamasso IGT – Toscana – Azienda San Polo.
8. Vintage Cannonau di Sardegna DOC – Sardegna – Tenuta Casadei
9. Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora – Veneto – Azienda Pietro Zanardi.



I vini degustati

A Verona il 7 e 8 giugno p.v., presso le Gallerie Mercatali avrà luogo l'evento "Amphora Revolution" con 101 produttori di vino in anfora, in presenza. Il programma è ricco di masterclass, tavole rotonde e molto altro ancora, una ghiotta occasione per assaporare vini ottenuti in anfora.

WINES

Honoring a Legacy: Montalbera Releases "Il Fondatore" Ruchè to Celebrate Founder's 95 Years

Grandson Pays Tribute to Winemaking Titan



Montalbera's latest homage, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, is more than just a wine; it's a story bottled with reverence and a nod to the past. This special edition not only celebrates the winery's founder, Enrico Riccardo Morando, a titan of the Italian wine industry and a champion of the Ruchè grape, but also marks a nostalgic return to the winery's roots with a label design inspired by Montalbera's first bottles in the 1980s.

Franco Morando, the current CEO and grandson of Enrico, expressed a deep sense of duty to honor his grandfather. "I felt compelled to properly celebrate my grandfather," Franco explained, revealing that the new label mimics the original design used during the winery's initial bottling in 1987. The label is an almost exact replica, featuring cream-colored paper with a golden logo, now enhanced only by the addition of the name "Il Fondatore" and Enrico Riccardo Morando's own signature.

Encased in antique green glass and boasting broad shoulders, "Il Fondatore" is a limited treasure, with just 9,500 bottles and 95 magnums available, symbolizing the 95 years of Enrico's impactful life. The continuation of his mission now lies in the hands of Franco, who remains committed to the tradition of crafting quality wines and spotlighting Piedmont's indigenous varieties.



"Il Fondatore" emerges from the highest slopes of the Ruchè DOCG appellation, where vineyards bask in the sun for up to 70% of the day and benefit from cooling afternoon breezes. These conditions are ideal for the guyot-trained vines, which thrive in well-drained, loamy soils and are cultivated with a sustainable approach that includes advanced environmental technologies. The grapes are nurtured to maintain their natural coolness and shade, avoiding de-leafing to prevent over-ripening.

The winemaking process is decidedly traditional, involving 10-12 months of aging in French oak barriques sourced from Allier, Limousin, and Fontainebleau. This aging technique imbues "Il Fondatore" with a distinctive character that Franco Morando praises highly. The wine reveals a rich ruby red hue with garnet reflections and offers a fresh, silky texture. Its profile is robust yet balanced, featuring pronounced notes of morello cherry, violets, and spice. These elements combine to create a full, tense, and evolving mouthfeel that rounds off into a smooth, savory finish. Franco predicts that this Riserva will age beautifully over the next five years.

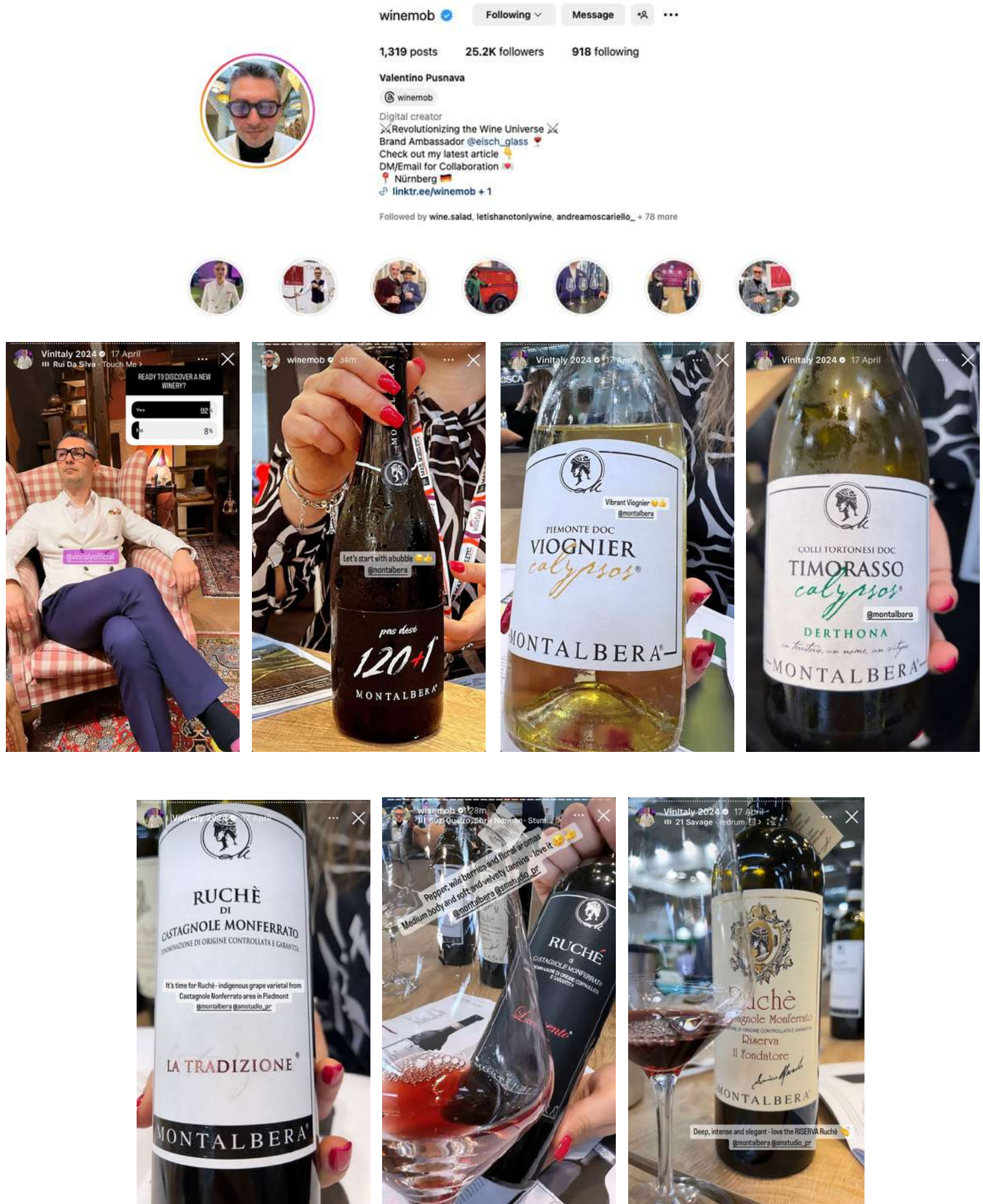
At the upcoming 56th edition of Vinitaly, held from April 14 to 17, 2024, Montalbera will introduce wine enthusiasts to "Il Fondatore" at their booth in Hall 10, Stand D2. The event promises not only a showcase of this exceptional wine but also features the new Timorasso DOC Derthona 2022, another testament to Montalbera's innovative spirit. An unconventional tasting session is scheduled for April 16, offering a playful pairing of Fine de Claire Vendéennes du Large No. 3 oysters with Timorasso, reflecting the winery's classic, lighthearted approach to serious winemaking.



Montalbera Estate

Nestled among vine-covered hills and hazelnut groves, Montalbera continues to be a pillar of Piedmont's winemaking excellence, just as Enrico Riccardo Morando envisioned since 1983. Under Franco Morando's leadership, the winery not only perpetuates but elevates the legacy of its founder, now accounting for 60 percent of the world's production of Ruchè, a true testament to its dedication and success in the wine world.

17.04.2024, Valentino Pusnava (@winemob): Instagram stories





- Home Chi siamo – Contatti Ambiente e natura Arte e mostre Cinema e teatro Cucina e tavola Cultura
- Enogastronomia e turismo Eventi Fiere e sagre Fuori le mura Musica e spettacolo News
- Salute, benessere e bellezza Sport Vino e Cantine

Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, omaggio a Enrico Riccardo Morando



Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e **pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia**. Nato come “Limpronta Il Fondatore”, ora “Il

Fondatore”, è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. **Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando**, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«Ho voluto fortemente **celebrare la figura di mio Nonno**» esordisce **Franco Morando**. «Le **storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987**. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. **Unica “aggiunta” è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno**».

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. **In edizione limitata**, la produzione ammonta a **9.500 bottiglie lt 0,75 e 95 Magnum lt 1,5**, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a **Enrico Riccardo Morando**, scomparso alla veneranda età di **95 anni**, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a **Franco Morando**, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di**

CATEGORIE

- Ambiente e natura
- Arte e mostre
- Cinema e teatro
- Cucina e tavola
- Cultura
- Enogastronomia e turismo
- Eventi
- Fiere e sagre
- Fuori le mura
- Musica e spettacolo
- News
- Salute, benessere e bellezza
- Sport
- Vino e Cantine

ARCHIVI

- Maggio 2024
- Aprile 2024
- Marzo 2024
- Febbraio 2024
- Gennaio 2024
- Dicembre 2023
- Novembre 2023
- Ottobre 2023
- Settembre 2023
- Agosto 2023
- Luglio 2023
- Giugno 2023
- Maggio 2023
- Aprile 2023
- Marzo 2023
- Febbraio 2023
- Gennaio 2023
- Dicembre 2022
- Novembre 2022
- Ottobre 2022
- Settembre 2022
- Agosto 2022
- Luglio 2022
- Giugno 2022
- Maggio 2022
- Aprile 2022
- Marzo 2022
- Gennaio 2022
- Dicembre 2021
- Novembre 2021
- Ottobre 2021
- Settembre 2021
- Agosto 2021
- Luglio 2021
- Giugno 2021
- Maggio 2021
- Aprile 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Gennaio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Ottobre 2020
- Settembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020

Cerca ...

BOLOGNAINFORMA.IT TESTATA GIORNALISTICA ON LINE REGISTRATA PRESSO IL TRIBUNALE DI BOLOGNA N.8402/2015

ARTICOLI RECENTI

- **Domenica 5 maggio picnic itinerante tra gli agriturismi della Torre di Oriolo**
- **FOSÉLIOS E RUIOL CASTEI DI FOLLADOR DAL 1769 CONQUISTANO IL FALSTAFF PROSECCO TROPHY 2024**
- **Tipicità in Blu ad Ancona**
- **ROCK IN ROMA 2024: presentata la line up in Campidoglio**
- **Noto, riaprono W Villadorata Country Restaurant e VIVA IL BISTROT, i progetti siciliani di Viviana Varese con Matteo Carnaghi e Ida Brenna**

APRILE 2024

L	M	M	G	V	S	D
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					

« Mar Mag »

produzione. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, **l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità.** In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica.

La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato**, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino.** Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato.** Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. «La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia» **conclude Franco Morando.**

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 – PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile**, Montalbera **presenterà "Il Fondatore"**. Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. **Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00** appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; **grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.**

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocciuoli che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

- [Marzo 2020](#)
- [Febbraio 2020](#)
- [Gennaio 2020](#)
- [Dicembre 2019](#)
- [Novembre 2019](#)
- [Ottobre 2019](#)
- [Settembre 2019](#)
- [Agosto 2019](#)
- [Luglio 2019](#)
- [Giugno 2019](#)
- [Maggio 2019](#)
- [Aprile 2019](#)
- [Marzo 2019](#)
- [Febbraio 2019](#)
- [Gennaio 2019](#)
- [Dicembre 2018](#)
- [Novembre 2018](#)
- [Ottobre 2018](#)
- [Settembre 2018](#)
- [Agosto 2018](#)
- [Luglio 2018](#)
- [Giugno 2018](#)
- [Maggio 2018](#)
- [Aprile 2018](#)
- [Marzo 2018](#)
- [Febbraio 2018](#)
- [Gennaio 2018](#)
- [Dicembre 2017](#)
- [Novembre 2017](#)
- [Ottobre 2017](#)
- [Settembre 2017](#)
- [Agosto 2017](#)
- [Luglio 2017](#)
- [Giugno 2017](#)
- [Maggio 2017](#)
- [Aprile 2017](#)
- [Marzo 2017](#)
- [Febbraio 2017](#)
- [Gennaio 2017](#)
- [Dicembre 2016](#)
- [Ottobre 2016](#)
- [Settembre 2016](#)
- [Agosto 2016](#)
- [Luglio 2016](#)
- [Giugno 2016](#)
- [Maggio 2016](#)
- [Aprile 2016](#)
- [Marzo 2016](#)
- [Febbraio 2016](#)
- [Gennaio 2016](#)
- [Dicembre 2015](#)
- [Novembre 2015](#)
- [Ottobre 2015](#)
- [Settembre 2015](#)
- [Agosto 2015](#)
- [Luglio 2015](#)
- [Giugno 2015](#)
- [Maggio 2015](#)
- [Aprile 2015](#)
- [Marzo 2015](#)
- [Febbraio 2015](#)
- [Gennaio 2015](#)
- [Dicembre 2014](#)
- [Novembre 2014](#)
- [Ottobre 2014](#)

Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, omaggio a Enrico Riccardo Morando

© redazione 📅 Aprile 13, 2024 ⌚ 6:00 pm 🖱️ Ti potrebbe interessare [Un sorso di, Vino e olio](#)



Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, omaggio a Enrico Riccardo Morando

Montalbera presenta “**Il Fondatore**” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e **pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia**.

Nato come “Limpronta Il Fondatore”, ora “Il Fondatore”, è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato.

Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«Ho voluto fortemente **celebrare la figura di mio Nonno**» esordisce **Franco Morando**.

«Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualficata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno.

Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia.

Unica “aggiunta” è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno».

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda.

In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie lt 0,75 e 95 Magnum lt 1,5.

Un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione**.

L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa.

Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, **l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità**.

In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica.

La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza.

Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato**, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino**.

Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino.

L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa.

Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati.

In bocca riprende per la freschezza e la suadenza.

Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato**.

Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato.

Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole.

«La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia» conclude Franco Morando.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 – PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile**, Montalbera presenterà "Il Fondatore".

Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022.

Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00 appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni.

Grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocciuleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.





ITALIA

HOME > ITALIA

AL VIA, DOMANI, A VERONA

Le mille sfumature del vino italiano a Vinitaly 2024. Dove torna la Premier Giorgia Meloni

Una guida "ragionata" by WineNews a degustazioni, curiosità, storie e progetti concentrati in pochi giorni (e che, forse, sono un po' troppi) ...

VERONA, 12 APRILE 2024, ORE 15:00

f X in Instagram Print T



Le mille sfumature del vino italiano a Vinitaly 2024 by WineNews



1 / 12



Un po' festa, un po' tour de force. Causa di enorme fermento, ma anche di grande stress: per chi si occupa di vino, dai produttori ai giornalisti, dagli addetti stampa ai buyer, Vinitaly a Verona rimane l'evento più atteso dell'anno e, almeno ad oggi, non ci sono altre fiere, italiane o anche forse internazionali, che possano definirsi veri competitor. È solo una manciata di giorni, in cui, però, sembrano concentrarsi le energie, i progetti, le sfide, le promesse, i contenuti, le aspettative e i risultati di un intero anno di immagine, comunicazione e marketing. Ecco, forse troppo. A partire dal numero abnorme di masterclass e degustazioni (ma non è quello che già si fa in ogni spazio fieristico, ovvero degustare?), che rischiano di far perdere tempo e soprattutto di spostare l'attenzione dal vero core business del salone, che è molto semplicemente vendere le bottiglie, narrare storie e tessere relazioni face to face. Per non parlare della nevrosi comunicativa, che vede indaffaratissimi uffici stampa (alcuni ormai con portfolio in overbooking), o limitarsi, da un lato, ad un invito ad assaggiare le etichette delle cantine (informazione che parrebbe scontata, essendo già a Vinitaly) o, dall'altro, bombardare i media di contenuti destinati nella maggior parte delle volte a perdersi in un caos di notizie, che invece, sapientemente dosati in altri momenti dell'anno, riceverebbero un più dovuto spazio, attenzione e rispetto. Vale la pena riaffermare il concetto che il vino deve essere comunicato per 12 mesi all'anno, sforzandosi di scovare e raccontare le tante idee e storie di cui l'Italia enologica è ricchissima, in uno storytelling costante e avvincente che faccia breccia nell'immaginario dei consumatori, più che degli addetti ai lavori.

Una missione/format (che presto sarà esportata in altre città ed occasioni in Italia, ndr) in cui riesce perfettamente ["Vinitaly and the City"](#), evento off che coinvolge la città e un vasto pubblico di appassionati, portando il vino nelle piazze, nei palazzi e persino negli store, tra musica e convivialità, in un'ottica di felice contaminazione con altri settori (arte, sport, cultura, letteratura, cucina) che è ormai la tendenza di ogni salone nazionale ed internazionale. Ma, come ogni anno, "the show must go on" (al via, il 12 aprile, con Lisa Vitozzi, campionessa di biathlon vincitrice della Coppa del Mondo generale 2023-2024).

Ecco, allora, una guida "ragionata" (forse), con una selezione di eventi, by WineNews ([il](#)

cui “osservatorio”, in fiera, è dal 2017, ospite dell'unica regione “al plurale” d'Italia, le Marche, nel cuore di Vinitaly, accanto all'importante lavoro svolto “day by day” dallo staff in redazione), oltre a quelli già selezionati nei giorni scorsi a carattere più istituzionale ed ufficiale, tra i più curiosi da scoprire in questo Vinitaly 2024 (Veronafiere, 14-17 aprile), al via, domani con “OperaWine” (13 aprile, Gallerie Mercatali), la degustazione con le 131 cantine italiane selezionate da “Wine Spectator”. E dove, dopo la presenza record 2023, c'è tanta politica, segno di attenzione a uno dei simboli più importanti del made in Italy - ma che catalizzerà anche molta attenzione su di sé - a partire dalla Premier Giorgia Meloni che sarà a Verona, il 15 aprile, per incontrare il mondo del vino italiano, come comunicato da Palazzo Chigi. In un'edizione n. 56 con, ancora una volta, un vero e proprio “Consiglio dei Ministri per Vinitaly”, tra attese e conferme nei giorni della fiera, dal vicepresidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani, al vicepremier e Ministro dei Trasporti Matteo Salvini, dal Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida (intervistato, nei giorni scorsi, da WineNews, a tu per tu), al Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, dalla Ministra del Turismo Daniela Santanchè, al Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara, da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, al Ministro dell'Economia Giancarlo Giorgetti, dal Ministro per la Pubblica Amministrazione Paolo Zangrillo al presidente della Camera dei Deputati Lorenzo Fontana. Senza dimenticare i Ministri dell'Agricoltura ed i rappresentanti dei Paesi Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino del “Wine Ministerial Meeting”, la prima Conferenza Internazionale Interministeriale del Vino, che, sempre domani, dalla Franciacorta arrivano a Verona.

Focus - 14 aprile: dal vino custode del patrimonio culturale agli chef “ambasciatori” dei suoi territori

Domenica 14 aprile, si inizierà nel segno di quello che il vino può fare per il patrimonio culturale italiano, con l'anteprima nazionale della nuova edizione del progetto #Caprai4love della Arnaldo Caprai, che sulla scia dell'onorificenza al Merito della Repubblica Italiana conferita a Marco Caprai, artefice della rinascita del Sagrantino di

Montefalco e del suo territorio, per il suo impegno nell'integrazione dei rifugiati richiedenti asilo, sarà dedicata al restauro, in collaborazione con il Comune di Bevagna, della Chiesa della Beata Vergine Maria di Costantinopoli, presidio religioso fortemente legato ai valori dell'accoglienza e dell'integrazione, con gli interventi del professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, Donatella Tesi, presidente Regione Umbria, Annarita Falsacappa, sindaco di Bevagna, e Carlo Cambi, tra le firme più autorevoli del giornalismo italiano (ore 11:30, padiglione 7, b6; a seguire, la presentazione del progetto Fervolato, il cioccolato che unisce cibo e bevanda degli Dei, con il cacao Noalya del vero e unico coltivatore diretto Alessio Tessieri, e le uve passite del sagrantino Caprai, ore 16). Ma ci sarà anche **l'unico vino firmato dal Fai**, da vitigni autoctoni calabresi dei vigneti di Santa Venere, una tenuta di proprietà del Fondo Ambiente Italiano custode delle bellezze monumentali e paesaggistiche italiane (ore 11:30, padiglione 7, b1). E nel segno della cultura, il Friuli Venezia Giulia lancerà "Go! 2025", **la prima Capitale Europea della Cultura #borderless anche grazie alla produzione di vino, che saranno Nova Gorica (Slovenia) e Gorizia (Italia)**, con una degustazione di etichette del territorio transfrontaliero (ore 12:30, padiglione 6, Regione Friuli Venezia Giulia). **Sarà il Vinitaly dei Master of Wine (con il dono dell'ubiquità)?** Tra le molte masterclass, che guideranno i Master of Wine italiani, Gabriele Gorelli, il primo d'Italia, condurrà la seconda "2009-2019. Brunello ten year challenge. A projection of ten years. A lookback and beyond", una finestra sul passato e uno sguardo sul futuro per il Consorzio del Brunello di Montalcino (ore 11, padiglione 9, b6).

Per comprendere il **fenomeno di successo della mixology nel vino**, il riferimento sarà la denominazione spumantistica più antica d'Italia, con "Bollicine versatili: l'Asti e il Moscato d'Asti nel mondo mixology" con i cocktail del bartender brand ambassador del Consorzio Giorgio Facchinetti (ore 10.30, 14.30 e 16.30, area h, food court). Per vedere **nuove sperimentazioni**, invece, ci sarà la degustazione di cocktail a base di Prosecco Doc e Aceto Balsamico di Modena Igp, che segnerà la collaborazione tra rispettivi Consorzi (ore 16, Prosecco Doc Pavillon, area h).

Tra **gli chef stellati "ambasciatori" dei territori del vino**, ci saranno i piemontesi Maurilio Garola e Massimo Camia, nel Ristorante Piemonte, unico tra le regioni, e la cui alta

cucina sposterà i grandi vini piemontesi in vetrina, insieme, con il superconsorzio Piemonte Land of Wine e Regione Piemonte (padiglione 10, area istituzionale).

L'abbinamento perfetto? Presente: quello tra vino & formaggio. A partire dal Consorzio del Parmigiano Reggiano che metterà in mostra tutta la sua versatilità in ben 16 degustazioni, abbinando varie stagionature e biodiversità della Dop alle prestigiose bollicine italiane e francesi selezionate in collaborazione con Signorvino (con una guida d'eccezione quale Marco Reitano, head sommelier del Ristorante La Pergola di Roma, tre stelle Michelin) alle birre, dal Franciacorta al Chianti Classico (il cui Consorzio festeggia 100 anni e quello del Parmigiano 90, ore 14, padiglione 9, d4), dai vini più squisitamente emiliani come il Lambrusco e il Pignoletto, al Valpolicella, fino a un "matrimonio" inusuale con le grappe trentine, in collaborazione con Istituto Tutela Grappa del Trentino, e i pairing con le creazioni di Cantine Intorcia, Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Dop Colli di Parma e Duca di Salaparuta (padiglione 1, c8-d13). Vini, liquori, formaggi, pesce, pane, pasta, carni, salumi di una tradizione culinaria antica e ricca, un tesoro gastronomico secolare che riflette e riassume la storia, la cultura e le risorse naturali dell'isola al centro del Mediterraneo: sarà così che "tutta la Sardegna" sarà a Vinitaly, e tra le tante masterclass dedicate ai suoi prodotti-simbolo si farà un "Viaggio millenario tra pastori e casari" (ore 11,30, padiglione 8, Regione Sardegna) e si guarderanno "Le nuove frontiere dell'arte casearia della Sardegna" (ore 16).

Tra le novità, "Il Pecorino d'Abruzzo Superiore Doc attraverso le sue sottozone", prima degustazione dei vini abruzzesi divisi nelle loro sottozone, firmata dal Consorzio Vini d'Abruzzo e condotta dal "sommelier delle star Filippo Bartolotta (ore 14, padiglione 12, g5). E sull'onda dell'interesse per la **longevità dei vini bianchi** che fa crescere la passione e consumi della tipologia, il Consorzio Vini Piceni mostrerà "La longevità del Pecorino marchigiano", con, tra gli altri, Andrea Maria Antonini, assessore Agricoltura Regione Marche, Simone Capecci, presidente del Consorzio, e Lorenzo Ruggeri, vice curatore guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso (ore 14:30, padiglione 7, Regione Marche, sala Li Mandau). Anche il Lazio punta sui vini bianchi, mettendoli a confronto le sue etichette selezionate da Bibenda per Vinitaly 2024 in abbinamento con i Presìdi Slow Food, con le espressioni di altri territori italiani, dall'Alto Adige all'Umbria, dal Piemonte al Friuli

(padiglione a, Regione Lazio).

A rinnovare il legame tra **vino & arte**, sarà, come sempre la griffe Zenato con l'inaugurazione della nuova mostra fotografica "Rosa Sentinella" dell'artista Rachele Maistrello, con cui si apre una nuova fase del progetto di Zenato Academ, con il coinvolgimento di una singola artista under 40, lasciata completamente libera di rappresentare i valori che ha percepito nelle Tenute dell'azienda e che l'hanno spinta a guardare i luoghi in modo differente (ore 15, padiglione 4, g1-3). In fiera ci sarà anche "Merano WineFestival" con la masterclass "Amphora Revolution" con 10 vini provenienti da varie regioni d'Italia, ognuno rappresentante un'espressione unica e affascinante della tecnica delle anfore, con Helmuth Köcher, The WineHunter, e Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse (ore 16:30, business point, d), nel lancio della prima joint venture con Vinitaly, che riunirà a Verona una selezione dei migliori **vini in anfora** italiani (7-8 giugno 2024, Gallerie Mercatali).

Un Vinitaly dove ci saranno anche le **bevande no alcol**, un trend in crescita nel mondo, come lo spumante 0.0 Alcohol Free, derivato dal mosto di uve di Moscato con aromi naturali, di Serena Wines 1881 che sposa anche la tendenza dei "**ready to drink**" con l'aperitivo Piu' Spritz The Deer, in un "Purple Happy Hour" (ore 17, padiglione 6, c4). Anche Hofstätter porterà le sue versioni dealcolate a base di Riesling: la "bollicina" Steinbock Zero Sparkling pensata per i **mocktail**, e il fermo Steinbock Zero (padiglione 6, d3).

Per concludere la prima giornata, se il **Sigaro Toscano** sarà abbinato in un tasting all'Amarone ed al Recioto, firmato dal Consorzio dei Vini della Valpolicella (ore 17, padiglione 9, Sigaro Toscano). Ma, a Vinitaly, protagonista saranno anche i "**vini di città**", a partire dai più famosi, come la Roma Doc, di cui il Consorzio racconterà il legame millenario ed indissolubile con la Città Eterna (padiglione a), al Consorzio Chianti Colli Fiorentini invita ad un aperitivo con il "vino di Firenze" (ore 17, padiglione 9, c12), prodotto sulle colline attorno alla "culla" del Rinascimento.

Focus - 15 aprile: dai "pionieri" del vino italiano al ruolo dei giovani nel futuro dell'enologia made in Italy

Lunedì 15 aprile, per prepararsi ad affrontare la seconda giornata di Vinitaly 2024 ci sarà il primo corso di **“Mindful Drinking”**, la nuova frontiera del bere con consapevolezza che sta diventando una tendenza (coniatà da Rosamund Dean, autrice americana dell'omonimo libro), grazie ad un approccio al vino nuovo, secondo i dettami della teoria della Mindfulness ovvero della consapevolezza del momento presente, che si raggiunge attraverso l'applicazione di tecniche di meditazione, con gli interventi di Vito Intini, presidente Onav-Organizzazione Internazionale Assaggiatori di Vino, che ha lanciato l'idea, il professor Vincenzo Gerbi e il pediatra Alberto Martelli (ore 10.00, Palaexpo Lombardia, d14).

Il vino bianco più premiato dalle guide sarà protagonista di **“Jesi e Matelica: le anime del Verdicchio”**, degustazione dell'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la DipWset e wine educator Cristina Mercuri e 12 vini della fascia premium di queste Dop, con il presidente Imt Michele Bernetti, alla guida della griffe Umani Ronchi, e dell'assessore all'Agricoltura della Regione Marche Andrea Maria Antonini (ore 10, padiglione 7, c9, sala Raffaello). Attraverso le etichette delle sue aziende, il Consorzio del Lugana Doc racconterà i fattori che lo possono annoverare tra i **grandi bianchi d'invecchiamento italiani** e non solo, nella masterclass **“Viaggio nel tempo del Lugana”** con la sommelier Lara Moro (ore 10:30, Palaexpo Lombardia, a6-7). Tra **gli scambi eno-culturali**, i vini del Friuli Venezia Giulia incontreranno i vini del Libano, nel Progetto di cooperazione internazionale **“Twinning partnership for Sustainable SMEs Development in Lebanon”** sostenuto da Unido-Organizzazione Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale e Regione Friuli Venezia Giulia, con Maria Teresa Gasparet, giudice sensoriale e sommelier, e produttrici come Annalisa Zorzettig (ore 10:45, padiglione 6, Regione Friuli Venezia Giulia, sala degustazione Ersà).

Assovin Sicilia sottolineerà, invece, **l'importanza del ruolo dei giovani nel futuro dell'enologia** con il talk **“Generazione Next: dialogo, crescita, territorio”**, dedicato ai giovani under 40 già attivamente coinvolti nelle aziende, dall'Etna all'estremo occidente, fino alle isole minori, insieme, tra gli altri, alla voce di **“Decanter”** Rai Radio 2 e volto di **“È Sempre Mezzogiorno”** su Rai1 Andrea Amadei (ore 10, padiglione 2, hall meeting). Ma come sempre, Vinitaly, sarà l'occasione per ricordare anche i **“pionieri del**

vino italiano”: nel Centenario dalla prima iscrizione in etichetta del termine “Prosecco”, fenomeno mondiale inventato da Antonio Carpenè, Carpenè Malvolti festeggerà con un’edizione limitata di 1.924 bottiglie del “1924 Prosecco” (ore 11:30, padiglione 5, b5). E ci sarà anche il “battesimo” del “Museo del Vino” di Marsala, con il sindaco Massimo Grillo, un viaggio culturale, multimediale e sensoriale, tra passato e futuro del vino siciliano nel settecentesco Palazzo Fici, intitolato a John Woodhouse, l’inglese “inventore” del vino Marsala (una sala sarà dedicata anche a Marisa Leo, vittima di femminicidio, attivista contro la violenza di genere e “donna del vino”; padiglione 2, meeting hall).

Il “Miglior sommelier d’Italia Ais” 2023 Cristian Maitan sarà, invece, da Villa Sandi per una degustazione guidata del Pinot Nero Collio Doc, una particolarità nel Collio, della cantina Borgo Conventi, con l’enologo Paolo Corso e il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella (ore 11:30, padiglione 6, e4). Spazio anche alla passione per la **mixology**, con la Masterclass Mixology Mionetto Aperitivo con inediti cocktail e abbinamenti firmati da Vincenzo Pagliara, **“Best Italian Bartender” 2023** (ore 11:30 e 14:30, padiglione 4, b3), e con la cantina di Valdobbiadene che lancia anche il Mionetto Aperitivo 0% **ovvero Alcohol-free andando incontro al trend di consumi più leggeri**. Di scena anche uno **spettacolo di flair** con il pluripremiato bartender Giorgio Chiarello che presenterà un inedito cocktail a base di Glamti, la nuova referenza a brand “It’s B” dedicata al mondo no e low alcol di Bosca (ore 16.00; padiglione 10, b3; e che brinderà con le bollicine di Alta Langa con la Pro Recco, il club di pallanuoto più titolato del mondo, di cui è sponsor). L’Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, con Regione del Veneto, presenterà “Un paesaggio tutelato. Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene”, il volume di Marsilio Arte, primo di una serie dedicata ai **siti Unesco del Veneto**, con, tra gli altri, il presidente della Regione Luca Zaia e Emanuela Bassetti, presidente Marsilio Arte (ore 13, padiglione 4, d4-e4, Regione Veneto). Per il Piemonte del vino, saranno tante le **celebrazioni**: dal riconoscimento di “Città Europea del Vino” 2024 all’Alto Piemonte e Gran Monferrato, ai 10 anni delle Langhe, Roero e Monferrato riconosciute come primo paesaggio del vino italiano Patrimonio Unesco, dai 100 anni della scomparsa di Federico Martinotti, inventore del Metodo da cui sono nati gli spumanti italiani, ai 10 anni della nascita del Nizza Docg (ore

14, padiglione 10, area istituzionale). E in uno dei territori sulla cresta dell'onda nel mondo per la produzione di rossi e bianchi, **la sperimentazione non finisce mai**: la masterclass "Etna: acciaio, cemento, anfora e legno. Quale affinamento per una valorizzazione identitaria e di territorio" condotta dal Master of Wine Andrea Lonardi per il Consorzio Vini Etna Doc indagherà gli effetti prodotti dai diversi strumenti di vinificazione e affinamento secondo un approccio identitario e stilistico in grado di esaltare il territorio e la varietà (ore 14, padiglione 2, area istituzionale).

Sull'onda della **passione mondiale per i vini bianchi italiani, tra longevità e versatilità di abbinamenti**, se anche il wine writer Ian D'Agata racconterà il "Castelli di Jesi Verdicchio: Il vino bianco più longevo d'Italia ha terroir distinti e specifici" (con le cantine Bucci, La Staffa, Marotti Campi, Mirizzi di Montecappone, Pievalta, Sartarelli, Tenuta di Tavignano, Tenuta dell'Ugolino, Vallerosa Bonci e Vignamato; ore 14, padiglione 10, sala b, primo piano), il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano sposterà **la cucina contemporanea** del ristorante stellato Linfa della "New York del Medioevo" (ore 15, padiglione 9, c14). Castelli di Jesi Verdicchio: Il vino bianco più longevo d'Italia ha terroir distinti e specifici.

A rinnovare il **connubio ricco di ispirazioni tra vino & musica**, sarà la Calabria con i "Suoni del vino", dialoghi in musica, parole e vino con il cantautore **Dario Brunori, alias Brunori Sas**, e i giornalisti di Radio Rai, Tommaso Labate e Massimo Cervelli (ore 14,45, padiglione 12, Regione Calabria). Ma anche le Distillerie Berta che presenteranno **la prima grappa armonizzata al mondo con il maestro Peppe Vessicchio**: una grappa riserva che viene ulteriormente affinata da musiche appositamente composte, dando vita a un prodotto unico secondo le leggi della musica armonico-naturale (anche il 16 aprile, padiglione 10, n3). Le grappe si racconteranno, ovviamente, anche con Nonino, nei 50 anni della creazione del Monovitigno Nonino e della "Rivoluzione della Grappa", e nella **mixology dei bartenders di fama mondiale** al motto #bebravemixgrappa (Palaexpo, area mixology).

E sarà una **celebrazione della storia, anche italiana attraverso il vino**, "100 anni di grandi vini", la degustazione per i 100 anni del Consorzio Chianti Classico, con sei annate che hanno segnato la storia della Denominazione, condotta da Filippo Bartolotta (ore 15,

Palaexpo, sala Orchidea). Si fa presto a dire Lambrusco? Protagonista con un altro prodotto-simbolo dell'Emilia Romagna e del made in Italy come il Parmigiano Reggiano (ore 12:30, nella "Cromoterapia emiliana" con i colori del Lambrusco e le stagionature del Parmigiano, padiglione 1, sala masterclass), una delle icone del vino italiano nel mondo è un universo di varietà di vitigni, ben 12, terroir e sfumature cromatiche, che si traducono in una molteplicità di sapori, aromi e emozioni, rappresentate in 6 diverse denominazioni, tra queste Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop e Modena Dop, ciascuna con le proprie caratteristiche distintive, come mostrerà il "sommelier delle star" Filippo Bartolotta con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna (ore 16:30, padiglione 1, sala masterclass).

Focus - 16 aprile: dalle bollicine "medium" culturale alla longevità dei vini bianchi italiani

Martedì 16 aprile il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg svela la **prima bottiglia dedicata al sogno cinematografico**, con l'etichetta celebrativa della 81 Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica - La Biennale di Venezia n. 81 (ore 11, padiglione 8, i2-4), con Elvira Bortolomiol, presidente del Consorzio, Luca Zaia, presidente Regione Veneto, il professor Amerigo Restucci de La Biennale di Venezia, e **l'attore Giorgio Pasotti**, ambassador del Prosecco Docg, con Fede & Tinto, voci di "Decanter" Rai Radio2 e conduttori Rai, e con un piatto esclusivo preparato dallo chef Tino Vettorello.

Tornando al crescente interesse per i bianchi italiani e per la loro longevità, c'è un territorio del vino che ce l'ha davvero nel Dna: è il Collio, il cui Consorzio festeggia 60 anni dalla sua fondazione, in fiera con gli addetti ai lavori e "La longevità del Collio: evoluzioni del Collio Bianco nel tempo" nella quale il presidente del Consorzio dei Vini del Collio David Buzzinelli, ricorderà uno dei nomi più importanti della Denominazione scomparso nei giorni scorsi: Marco Felluga (ore 11:30, padiglione 6, Regione Friuli Venezia Giulia), ma anche con i wine lovers a "Vinitaly and the City" e la bottiglia dell'anniversario. Ma anche la Regione Sicilia racconterà, uno dei suoi "bianchi" ambasciatori, il "Grillo Doc Sicilia un caso di successo", il cui imbottigliato, negli ultimi

anni (2017-2022), è aumentato a tripla cifra, del +489% (ore 11:30, padiglione 2, area istituzionale).

Michelle Liu, wine consultant, founder di **Women in Wine & Spirits Award**, sarà ospite de Le Donne del Vino italiano in un focus sul mercato enoico in Cina, e per comprenderne le dinamiche culturali locali, in “Guardando a Oriente”, con la presidente Daniela Mastroberardino (ore 13, padiglione 10, Regione Piemonte).

Tra le **degustazioni impossibili** di G.r.a.s.p.o., il Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e la biodiversità viticola, nato da un'idea degli enologi Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Giuseppe Carcereri de Prati, ci sarà anche quella dedicata ai **vitigni resistenti e perduti** (ore 15:30, Ministero delle Politiche Agricole).

E se, nell'amato abbinamento **bollicine & formaggi**, il Consorzio dell'Asiago Dop valorizzerà le stagionature di nicchia in una masterclass con il Prosecco Doc (ore 16, pavilion, area h), non mancheranno i **wine pairing più originali**, come quello tra le ostriche francesi Fine de Claire e il Timorasso Doc Derthona di Montalbera (padiglione 10, d2, hall 9).

Focus - 17 aprile: dallo spazio ai fondali marini, i vini più curiosi a Vinitaly 2024. E i “messaggi in bottiglia” per il futuro

Mercoledì 17 aprile, nell'ultima giornata, si guarderà oltre Vinitaly, con il “Futuro delle denominazioni: **sottozone o Uga?**”, convegno di attualità della Regione Marche che vedrà dialogare Attilio Scienza, professore ordinario di Viticoltura dell'Università di Milano, Giancarlo Gariglio, curatore guida Slow Wine (Slow Food Editore) e il presidente di Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini Michele Bernetti (ore 10, padiglione 7, c6-9, Regione Marche, sala Raffaello). Tra i “messaggi in bottiglia”, la **sostenibilità e l'attenzione al territorio** di Planeta che racconterà l'alleanza stretta con la Fondazione Internazionale Biodiversità del Mediterraneo per la reintroduzione del Francolino in Sicilia, estinto dal 1870 ma ancora presente in altre zone del Mediterraneo, mettendo a disposizione un'area a Menfi per rilasciare 40 individui selezionati con l'Istituto Zootecnico della Regione Siciliana.

E se, nei giorni di Vinitaly, il Consorzio Vini Alto Adige “porta nel calice” l'**altitudine** con

la degustazione “Si vola ad alta quota con Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Sylvaner dell’Alto Adige” (padiglione 6, c2-d2), tra le bottiglie più curiose, ci sarà chi si è spinto ancora più in su, per **monitorare vigne e grappoli dallo spazio**: è la Cantina di Venosa, con l’Aglianico del Vulture e i vini 5.0. prodotti in Basilicata sotto lo sguardo del satellite Sentinel2 (padiglione 8, g1). Cantina di Venosa che farà riemergere l’Aglianico anche dal cantinamento sottomarino, e tra gli **“underwater wines”**, tra sostenibilità e sperimentazione enoica, ci sarà anche “Mormora”, tra le 1.011 bottiglie di Metodo Classico Pas Dosé dai vitigni autoctoni da riscoprire, Verdeca e Maresco, affinato per un anno nel mare di Porto Cesareo, una delle riserve marine più belle d’Italia, da Paololeo, nella prima cantina “sottomarina” di Puglia (padiglione 11, b5). Donnafugata lancerà il #LigheaTime, iniziativa dedicata al bianco Lighea, simbolo della viticoltura eroica di Pantelleria, da uve Zibibbo, e con la **bottiglia leggera ed eco-friendly** Cento per Cento Sicilia, prodotta sull’isola da vetro riciclato in Sicilia, con il tappo Nomatic Ocean ottenuto riciclando plastica raccolta nelle zone costiere, e la cui degustazione ispirerà pensieri da scrivere e condividere su **un Art Wall**. E, ancora, dall’immane **bottiglia d’oro**, il Don Camillo Edizione Gold Terre di Chieti Igt di Fantini (padiglione 12, e2), al **“vino degli Etruschi”**, frutto della zonazione dei vigneti che circondano uno degli insediamenti più importanti, il Parco Archeologico di Roselle in Maremma, con cui, per la prima volta si presenta a Vinitaly la cantina GagiaBlu (padiglione 3, c-d7), dai **vini nati dal recupero di vitigni reliquia**, come l’Orisi, autoctono siciliano scomparso, riportato alla luce in un progetto sperimentale della Regione Sicilia, gestito dal vivaio regionale Federico Paulsen di Marsala in partnership con l’azienda Santa Tresa che produce l’“O” (padiglione 2, b15), al **“primo vino interregionale”** realizzato con uve della Maremma Toscana e della Gallura, Marismas, progetto dell’enologo sardo Andrea Pala con l’imprenditore Paolo Bernabei e la Cantina Guido F. Fendi (padiglione 9, c9).

E il futuro passa anche dalla realtà virtuale che si fonde con l’intelligenza artificiale, che anche il vino sperimenta, con “Redi”, il **primo sommelier frutto dell’Ai**, una figura antropomorfa che si muove nella cantina virtuale di Tua Rita a Vinitaly, raccontando la storia dell’azienda, il territorio ed i vini in degustazione, in un progetto con Pr Comunicare il vino (padiglione 9, c8). Intanto, tornando alla realtà, non immaginerete

mai chi ha pensato a stilare il **“Decalogo per una perfetta esperienza gustativa”** (1) non fumare; 2) evitare di indossare profumi troppo forti; 3) evitare il make-up labiale; 4) evitare di mangiare cibi troppo speziati o aromatizzati durante le ore che precedono la degustazione; 5) iniziare la degustazione dai vini bianchi fermi e leggeri, continuare con quelli frizzanti, rosati, rossi, rossi strutturati, fino ai distillati; 6) bere due sorsi d'acqua frizzante ogni due o tre assaggi; 7) consumare uno o due grissini tra un assaggio e l'altro; 8) far roteare il bicchiere per ossigenare il vino prima di degustarlo; 9) procedere all'analisi gustativa vera e propria, assaporando il vino leggermente e tenendolo qualche secondo dentro il palato; 10) non assaggiare più di 6-8 vini a sessione): i grissini torinesi **“ufficiali”** di Vinitaly e **“Vinitaly and the City”** Roberto, insieme ai sommelier Ais. Italesse lancerà, invece, **“Feel The Wine-Drees Your Wine”** (padiglione F, c9, Enolitech), payoff grazie al quale i produttori potranno andare con le loro bottiglie di vino per testare il calice perfetto per brindare.

A cosa brindiamo? Alle mille sfumature del vino italiano che sono le storie dei personaggi e dei suoi territori che raccontiamo ogni giorno su WineNews, e che ci facciamo raccontare nei nostri viaggi in giro per l'Italia. Perché, prendendo in prestito l'invito scelto dalla cantina siciliana Cusumano per questo Vinitaly 2024, **“alla luce dello smartphone, preferiamo quella delle stelle”**.

Copyright © 2000/2024

TAG: **COMUNICAZIONE, GIORGIA MELONI, GOVERNO ITALIANO, OPERA WINE, VERONA, VINITALY, VINITALY AND THE CITY**

 12 Aprile 2024  Imprese  Lanci prodotto

Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021

Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021.
Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando

Di Redazione



Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di **Montalbera** Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote **Franco Morando**, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

Dalle 9.30 alle 18.00 di domenica 14 e lunedì 15 aprile 2024, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera **Franco Morando** narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022.

Martedì 16 aprile 2024, dalle 12.00 alle 17.00 appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.

Altre notizie su: [Montalbera](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa pr & communication



Adriano Guerri & Friends



HOME • CONTATTI • INFORMAZIONI • GALLERIA • CHI SIAMO



COMUNICATO STAMPA

**Montalbera presenta “Il Fondatore”
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
Riserva 2021, omaggio a Enrico
Riccardo Morando.**

11 aprile
2024
Adriano
Guerri

L'omaggio a Enrico Riccardo Morando.

**Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di
Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, vino
massima espressione del territorio dal profilo
aromatico unico, potente e di lunga persistenza.**

Montalbera presenta con orgoglio “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

**Castagnole Monferrato (AT) 10 aprile 2024 -
Montalbera presenta “Il Fondatore” Ruchè di**

Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e **pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia**. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. **Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando**, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera. *«Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno»* esordisce **Franco Morando**. *«Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno»*.

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In **edizione limitata**, la produzione ammonta a **9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5**, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a **Enrico Riccardo Morando**, scomparso alla veneranda età di **95 anni**, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a **Franco Morando**, portavoce oggi di **un'eredità preziosa**, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione**. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, **l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità**. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La **parola d'ordine per questo vino è freschezza**. Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato**, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino**. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato**.

Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. «La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia» **conclude Franco Morando.**

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 - PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile, Montalbera presenterà "Il Fondatore"**. Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. **Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00** appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; **grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.**

*Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e noccioleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, **Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando** nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il **territorio del Ruchè dal 1983** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.*

<https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/lomaggio-a-enrico-riccardo-morando-montalbera-presenta-il-fondatore-ruche-di-castagnole-monferra.html>

Fonte: Ufficio Stampa & PR:

[smstudio srl](https://www.smstudio.srl) | stefania mafalda

Stefania Mafalda stefania.mafalda@smstudiopr.it

Silvia Chisté silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt sophie.renhuldt@smstudiopr.it

Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, omaggio a Enrico Riccardo Morando

Vino massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza. Montalbera presenta con orgoglio "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

11/04/2024 Categoria: Vino

Redazione



Emiliano Cecchi

Co-founder Fooday.it, dal 1996 creo e gestisco progetti editoriali online.

cecchi@puntoweb.net



Photo credit: fonte ufficio stampa smstudios

Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, Enrico Riccardo Morando, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno» esordisce Franco Morando. «Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno».

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del **Piemonte**, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a Guyot basso, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso, seguita da un affinamento in rovere francese, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di Allier, Limousin e Fontainebleau per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore rosso rubino di ottima fittrezza, accompagnato da riflessi granato, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato. Espressione di **potenza** e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. «La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia» conclude Franco Morando.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 – PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di domenica 14 e lunedì 15 aprile, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00 appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e noccioleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

📌 Tag: **Food**, **Lombardia**, **Milano**, **Piemonte**, **Potenza**



Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [Comunicati Stampa](#) [Recensioni e degustazioni](#) [Redazione](#) [Wine and Food Academy - Chi siamo](#) ▾

Comunicati Stampa

L'omaggio a Enrico Riccardo Morando. Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, vino massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza.

📅 D-Raffaele 🕒 11 April 2024



Montalbera presenta con orgoglio "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

Castagnole Monferrato (AT) 10 aprile 2024 – [Montalbera](#) presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. **Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando**, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno» esordisce **Franco Morando**. *«Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno».*

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In **edizione limitata**, la produzione ammonta a **9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5**, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a **Enrico Riccardo Morando**, scomparso alla veneranda età di **95 anni**, consegnando un dono al territorio del **Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa**, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione**. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, **l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità**. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza**, accompagnato da riflessi granato, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino**. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato**. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. *«La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia»* conclude **Franco Morando**.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 – PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile**, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera **Franco Morando** narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. **Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00** appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; **grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022**.

Montalbera presenta a Vinitaly 2024 "Il Fondatore" 2021, omaggio a Enrico Riccardo Morando

Montalbera presenta a Vinitaly "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, l'etichetta celebrativa in onore di Enrico Riccardo Morando

VINITALY

Redazione 5 11 Apr. 2024 - 11:11



Montalbera presenta **"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. Al 56° **Vinitaly**, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«*Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno*» esordisce **Franco Morando**. «*Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATARE e la relativa firma di mio Nonno*».

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie lt 0,75 e 95 Magnum lt 1,5, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.



IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a Guyot basso, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso, seguita da un affinamento in rovere francese, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di Allier, Limousin e Fontainebleau per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. *«La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia»* conclude Franco Morando.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 - PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di domenica 14 e lunedì 15 aprile, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00 appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.



Franco e Walter Morando

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocchiei che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Tag:

Montalbera

Il Fondatore

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva

Enrico Riccardo Morando

Vinitaly 2024

Franco Morando

etichetta

vino

horeca

foodservice

politicamentecorretto.com

direttore responsabile Salvatore Viglia



POLITICA

CULTURA ▾

LIBRI ED EDITORIA

MUSICA E CONCERTI

SPORT

SOCIETÀ ▾

LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home » Enogastronomia e liquori » L'omaggio a Enrico Riccardo Morando.

Enogastronomia e liquori

L'omaggio a Enrico Riccardo Morando.

Di **giornale** - Aprile 11, 2024 21 0

Advertisement

L'omaggio a Enrico Riccardo Morando.

Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, vino massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza.



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

 Logo Ordine Degli Avvocati di Roma

Montalbera presenta con orgoglio "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

Advertisement

Castagnole Monferrato (AT) 10 aprile 2024 – Montalbera presenta **"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, **Enrico Riccardo Morando**, instancabile imprenditore e **pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia**. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. **Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando**, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

*«Ho voluto fortemente **celebrare la figura di mio Nonno**»* esordisce **Franco Morando**. *«Le **storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987**. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. **Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATARE e la relativa firma di mio Nonno**».*

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In **edizione limitata**, la produzione ammonta a **9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5**, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a **Enrico Riccardo Morando**, scomparso alla veneranda età di **95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa**, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATARE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione**. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, **l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità**. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato**, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino**. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori

primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato**. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. «*La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia*» **conclude Franco Morando**.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 – PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile**, Montalbera presenterà “**Il Fondatore**”. Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. **Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00** appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; **grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022**.



*Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e noccioleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, **Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando** nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il **territorio del Ruchè dal 1983** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.*

<https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/lomaggio-a-enrico-riccardo-morando-montalbera-presenta-il-fondatore-ruche-di-castagnole-monferra.html>

ADVISOR

WINE INDUSTRY NETWORK

win
ADVISOR

HOME ARTICLES SPOTLIGHTS NEWS RELEASES ▾ AFTERNOON BRIEF EVENTS ▾ ABOUT SIGN-IN



Home > Industry News Releases > Montalbera introduces "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, Embodying Piedmont's...

INDUSTRY NEWS RELEASES WINE BUSINESS

Montalbera Introduces "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, Embodying Piedmont's Monferrato with an Aromatic, Powerful and Lingering Profile

By Press Release - April 10, 2024 47 0

Advertisement



Montalbera unveils "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, paying tribute to the winery's visionary founder Enrico Riccardo Morando, who established the estate in 1983. At Vinitaly 2024, "Il Fondatore" will be presented by the founder's grandson, Franco Morando, showcasing a new label that reflects the rich heritage of the world's largest producer of Ruchè.

Castagnole Monferrato, Piedmont, 10 April

2024 – Montalbera proudly presents "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 in honor of the winery's founder, Enrico Riccardo Morando, a revered Italian entrepreneur and pioneer of the Ruchè grape. Previously known as "Limpronta", "Il Fondatore" celebrates his enduring legacy and 30-year-long commitment to elevating Piedmont's winemaking tradition, contributing significantly to the economic reawakening of the entire Monferrato area. At the 56th edition of Vinitaly, held in Verona from 14 to 17 April 2024, the new release will be presented by CEO and General Manager, Franco Morando, who envisioned the label inspired by the winery's original 1980s designs.



"I felt compelled to properly celebrate my grandfather" explains Franco Morando. "We based the label design on the original one used for Montalbera's first bottling in 1987—an intentional choice, updated only slightly to meet modern legal standards but otherwise virtually the same as the label designed decades ago by my grandfather: cream-colored paper with the logo in gold leaf. The only 'addition' was the name Il Fondatore and my grandfather's signature."

With its broad shoulders and antique green glass, "Il Fondatore" is a limited-edition tribute to the winery's heritage: 9,500 bottles and 95 magnums, commemorating Enrico Riccardo Morando's 95 years. The founder's mission now continues in the hands of Franco Morando, carrying on a family legacy dedicated to quality winemaking and enhancing Piedmont's indigenous varieties across Monferrato and the Langhe.

"IL FONDATORE" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

"Il Fondatore" is crafted from carefully selected grapes cultivated across two hills with the highest elevations in the entire Ruchè DOCG appellation, exceeding 300 meters above sea level. These areas benefit from ample sun exposure – up to 70% of the day – as well as notable afternoon breezes, providing a cooling effect. The guyot-trained vines are kept low and flourish in well-drained, loamy soils, where they are cultivated sustainably using advanced technologies that prioritize environmental considerations. De-leafing is not practiced, keeping the grapes naturally shaded and cool, thus minimizing over-ripening and creating an ideal balance for this specific label. The winemaking process follows the traditional method for reds and includes 10-12 months of aging in second and third-passage French oak barriques from the forests of Allier, Limousin, and Fontainebleau, giving the wine its distinct character.

A defining characteristic of this wine is its freshness. "Il Fondatore" displays a rich ruby red color with garnet highlights, offering a complex yet balanced profile. It presents a fresh and silky texture complemented by robust, natural tannins and a clean nose typical of indigenous Monferrato varieties. Aging in second- and third-passage barriques preserves and enhances the fruit's natural aromas, resulting in prominent notes of morello cherry, violets and spice. The mouthfeel is full, tense and fresh, evolving energetically into a powerful, savory wine that delivers a rounded, smooth experience. «A great Riserva that promises to mature beautifully over five years in the bottle» concludes Franco Morando.

MONTALBERA'S EVENTS AT VINITALY 2024 – HALL 10 STAND D2

During Vinitaly 2024 (Stand D2, Hall 10), from 9:30 a.m. to 6 p.m. on Sunday 14 April and Monday 15 April, Montalbera will showcase "Il Fondatore" alongside other exciting releases, including the new Timorasso DOC Derthona 2022 label. Franco Morando will personally share the stories behind these projects. Additionally, from 12 p.m. to 5 p.m. on Tuesday 16 April, the winery will host an unconventional tasting event pairing Fine de Claire Vendéennes du Large No. 3 oysters with Timorasso DOC Derthona 2022, in Montalbera's classic, playful fashion.

Surrounded by an amphitheater of vines and hazelnut groves in Piedmont's Monferrato, Montalbera is a living testament to Enrico Riccardo Morando's dedication to producing exceptional wines and advancing the Ruchè territory. Since 1983, Montalbera has recognized and nurtured the potential of Monferrato, playing a pivotal role in the region's economic resurgence. Today, under the leadership of CEO and General Manager Franco Morando, the winery remains at the forefront of Piedmont's winemaking tradition, accounting for 60 percent of the world's Ruchè production.



Italian Wines and Spirits

SELECT YOUR LANGUAGE

Italiano

Il sistema informatico di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM e ENOPRESS.IT ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi [SUGGERIMENTI](#)

Search Home ► REDAZIONE ► MONTALBERA PRESENTA UN OMAGGIO AL FONDATORE

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

LOGIN FORM

Nome utente

Password

☐ Ricordami

ACCEDI

[Registrati](#)
[Nome utente dimenticato?](#)
[Password dimenticata?](#)

Home

MONTALBERA PRESENTA UN OMAGGIO AL FONDATORE

Scritto da Redazione | Pubblicato: 10 Aprile 2024



L'omaggio a Enrico Riccardo Morando - Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, vino massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza - Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

Castagnole Monferrato (AT) - **Montalbera** presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, Enrico Riccardo Morando, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.

«Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno» esordisce Franco Morando. **«Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualificata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno».**

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In edizione limitata, la produzione ammonta a 9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5, un numero non casuale, ma

un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni, consegnando un dono al territorio del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a Guyot basso, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, l'attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso, seguita da un affinamento in rovere francese, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di **Allier, Limousin e Fontainebleau** per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è freschezza. Con un colore rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. **«La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia»** conclude Franco Morando.

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 - PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di domenica 14 e lunedì 15 aprile, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00 appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocchie che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

Ufficio Stampa & PR:

[smstudio srl](#) | stefania mafalda

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 stefania.mafalda@smstudiopr.it

Silvia Chistè M +39 389 11 57 959 silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt M +39 327 9366708 sophie.renhuldt@smstudiopr.it

#montalbera #vinidimontalbera #monferrato

Grandi Storie di Piccoli Borghi

MERCOLEDÌ 10 APRILE 2024

L'omaggio a Enrico Riccardo Morando.



Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva 2021, vino massima espressione del territorio dal profilo aromatico unico, potente e di lunga persistenza.

Montalbera presenta con orgoglio "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva 2021. Dedicato al visionario fondatore Enrico Riccardo Morando, che nel 1983 acquistò la tenuta, il Fondatore sarà presentato al 56° Vinitaly dal nipote Franco Morando che svelerà l'immagine dell'etichetta raffigurante il ricco patrimonio viticolo della cantina più grande produttore di Ruchè.

Castagnole Monferrato (AT) 10 aprile 2024 – Montalbera presenta "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva, etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, Enrico Riccardo Morando, instancabile imprenditore e pioniere del Ruchè e del Pet Food in Italia. Nato come "Limpronta Il Fondatore", ora "Il Fondatore", è un tributo all'eredità e all'impegno trentennale di Enrico Riccardo Morando nel portare avanti la tradizione vinicola della regione contribuendo al risveglio economico dell'intero Monferrato. **Al 56° Vinitaly, in programma dal 14 al 17 aprile 2024, all'interno dell'elegante stand di Montalbera Il Fondatore sarà presentato personalmente dal nipote Franco Morando, ideatore di questo nuovo progetto dall'immagine storica che richiama le prime etichette delle bottiglie di Montalbera.**

«Ho voluto fortemente celebrare la figura di mio Nonno» esordisce **Franco Morando**. *«Le storiche etichette del primo sporadico imbottigliamento del 1987. Un'etichetta voluta, riqualficata in merito ai termini di legge ma sostanzialmente uguale al disegno fatto tempo addietro da mio nonno. Carta leggermente di color panna con il logo visibile in oro di foglia. Unica "aggiunta" è stata inserire il nome IL FONDATORE e la relativa firma di mio Nonno».*

Il Fondatore si distingue per la sua bottiglia a spalla larga conica e il vetro color Verde Antico, un tributo al ricco patrimonio viticolo dell'azienda. In **edizione limitata**, la produzione ammonta a **9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5**, un numero non casuale, ma un ulteriore omaggio a **Enrico Riccardo Morando**, scomparso alla veneranda età di **95 anni**, consegnando un dono al territorio

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

 **andrea de franceschi**

[Visualizza il mio profilo completo](#)

del Monferrato che, attraverso le generazioni, è giunto a Franco Morando, portavoce oggi di un'eredità preziosa, che racconta la storia di una famiglia devota alla produzione di vini di alta qualità nel cuore del Piemonte, tra il Monferrato e le Langhe.

IL FONDATORE RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2021

Il Fondatore è prodotto con uve selezionate attentamente sul territorio. Montalbera ha individuato le due colline in esposizione migliore, sud est/ovest dove l'altitudine supera di poco i 300 metri; sono le **due colline più alte dell'intera denominazione del Ruchè DOCG tra i 7 paesi di produzione**. L'irradiazione solare per il 70% della giornata, accompagna alla brezza pomeridiana, pone freschezza illibata all'uva stessa. Le viti, coltivate a **Guyot basso**, sono curate con attenzione in terreni ben drenati e limosi, l'**attività agronomica pone la massima attenzione al territorio e nella scelta delle migliori tecnologie, tenendo sempre in considerazione l'ambiente e le sue necessità**. In campo non viene praticata la defogliazione, in modo da lasciare l'uva fresca ed immutata, evitando così anche parte di sovra maturazione, non voluta per questa etichetta specifica. La **vinificazione avviene in modo tradizionale in rosso**, seguita da un **affinamento in rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, proveniente dal cuore delle foreste di *Allier, Limousin e Fontainebleau* per circa 10-12 mesi, conferendo al vino un carattere distintivo.

La parola d'ordine per questo vino è **freschezza**. Con un colore **rosso rubino di ottima fittezza, accompagnato da riflessi granato**, "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 offre una complessità unica; **freschezza che si fonde a sensazioni di setosità, equilibrate da una tenacia intrinseca del tannino**. Al naso emerge una gran pulizia, espressione tipica dell'evoluzione dei grandi frutti dell'autoctono monferrino. L'utilizzo di legni di secondo e terzo passaggio lascia illibato ed unico il frutto primordiale dell'uva stessa. Spiccano note di marasca e viola, accompagnate da sentori speziati. In bocca riprende per la freschezza e la suadenza. Presenta una **consistenza piena, tendinosa, con vibrazioni continue al palato**. Espressione di potenza e sapidità, al contempo è morbido, carezzevole e levigato. Una Grande Riserva di Ruchè firmata da Montalbera, in grado di regalare un'esperienza sensoriale notevole. *«La standardizzazione è ben lontana da questo magnifico vino che splenderà al meglio dopo un sicuro quinquennio di affinamento in bottiglia» conclude Franco Morando.*

GLI EVENTI MONTALBERA AL VINITALY 2024 - PADIGLIONE 10 STAND D2

Dalle 9.30 alle 18.00 di **domenica 14 e lunedì 15 aprile**, Montalbera presenterà "Il Fondatore". Il CEO e Direttore Generale di Montalbera Franco Morando narrerà ai suoi ospiti nello stand la storia dietro questo nuovo progetto assieme alla nuova etichetta del Timorasso DOC Derthona 2022. **Martedì 16 aprile, dalle 12.00 alle 17.00** appuntamento con l'evento che vedrà Montalbera esprimere il suo spirito giocoso e moderno rompendo le convenzioni; **grande degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3 in abbinamento con il Timorasso DOC Derthona 2022.**

Immersa nello scenario di Castagnole Monferrato, circondata da vigneti e nocciuleti che creano un vero e proprio anfiteatro naturale, Montalbera si erge come emblema della dedizione e della passione di Enrico Riccardo Morando nel produrre vini d'eccellenza e nel valorizzare il territorio del Ruchè dal 1983 dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato e anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Oggi Montalbera è guidata da suo nipote Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, e detiene il 60% della produzione mondiale di Ruchè.

HOSPITALITY

Spazio, luci e ordine

Eleganza minimalista e filosofia vinicola centenaria, dai produttori storici di Ruchè un progetto di wine tourism nel cuore delle Langhe

6 APR, 2024 | TERESA CREMONA



10

Nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre ad altre varietà autoctone della regione. L'azienda agricola oltre a vini d'eccellenza, ha 35 ettari di nocioleti, e produce birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.



Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che negli ultimi anni, ha avviato un progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio del Monferrato, Patrimonio Unesco, con l'obiettivo di creare un rifugio esclusivo.



“SPAZIO, LUCI E ORDINE” è il progetto Montalbera Incoming per far vivere all’ospite un’esperienza nel mondo del vino. Le quattro nuove Luxury Wine Suites sono arredate in stile minimalista, hanno vista sull’anfiteatro di viti, sui nocioleti e sul lago della tenuta. Sono un rifugio esclusivo e confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria di questo territorio. Ma sono un nido confortevole anche per gli ospiti che vogliono godere le attività della tenuta, esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo i percorsi negli estesi paesaggi di Montalbera, oppure visitare le colline del Monferrato con tour in Vespa. E dopo una giornata attiva nella campagna piemontese... jacuzzi all’aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca cantina!



03/04/2024

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità

AUTHOR:

Chiara Vannini

CATEGORY:

Enoturismo | Rossi | Storie & Cantine



Famiglia Morando

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.



Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da 115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione, in particolare il pregiato Ruchè. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come Barbera o Grignolino. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il Viognier e lo Chardonnay, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a bacca bianca autoctone, come il Moscato D'Asti, coltivato in un vigneto di 15 ettari a Castiglione Tinella, nella zona delle Langhe e il Timorasso. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esoterica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè", guidata dal fiore all'occhiello "LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la "Famiglia della Barbera" con "LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG, e "La mia Nuda", Nizza DOCG. Segue il Grignolino, in cui "Grignè", un Grignolino D'Asti DOC, e "LANFORA", Grignolino D'Asti in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le bollicine, imperdibile è il "120+1", spumante metodo classico Pas Dosé 100% Pinot Nero, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia "Calypsos", con il Viognier Piemonte DOC e il Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona, che incarnano il confronto tra vitigni internazionali e autoctoni, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la "Famiglia del Nebbiolo", vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da "IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore, da "LEVOLUZIONE" – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da "LINTUITO" Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM



Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al luxury wine tourism e alle esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando "SPAZIO, LUCI E ORDINE" nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, nocioleti e il lago della tenuta. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco.

Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di nocioleti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.

TAGS

GRIGNOLINO

LUXURYWINETOURLISM

MONFERRATO

MORANDO

PIEMONTE

RUCHÉ

VITICOLTURA

**Chiara Vannini**

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

02/04/2024 Categoria: Produttori



Redazione


Emiliano Cecchi

Co-founder Fooday.it, dal 1996
creo e gestisco progetti editoriali
online.

cecchi@puntozero.net



Photo credits: fonte ufficio stampa smstudioipr

Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocioleti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola Montalbera. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da 115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione, in particolare il pregiato Ruchè. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone, onorando il lascito del nonno fondatore con

vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come Barbera o Grignolino. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il Viognier e lo Chardonnay, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà abacca bianca autoctone, come il Moscato D'Asti, coltivato in un vigneto di 15 ettari a Castiglione Tinella, nella zona delle Langhe e il Timorasso. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esoterica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè", guidata dal fiore all'occhiello "LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la "Famiglia della Barbera" con "LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG, e "La mia Nuda", Nizza DOCG. Segue il Grignolino, in cui "Grignè", un Grignolino D'Asti DOC, e "LANFORA", Grignolino D'Asti in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese.

Tra le bollicine, imperdibile è il "120+1", spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia "Calypsos", con il Viognier Piemonte DOC e il Timorasso Colli Tortonesi DOC - Derthona, che incarnano il confronto tra vitigni internazionali e autoctoni, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la "Famiglia del Nebbiolo", vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da "IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore, da "LEVOLUZIONE" - Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da "LINTUITO" Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto alluxurywine tourism alle esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando "SPAZIO, LUCI E ORDINE" nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, noccioleti e il lago della tenuta. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco. Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita.

Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioleti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.

<https://www.montalbera.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

 Tag: **Asti, Piemonte**

MAL WAS ANDERES

+ Montalbera Laccento

Piemont für Apulien-Fans



Foto: Montalbera, Asti/Diana Breyer

Ruché statt Nebbiolo und Barbera. Wer eine Alternative zu den gängigen Piemontesern sucht, die nicht zu sehr ins Geld geht, könnte beim Montalbera Laccento fündig werden.



Dieser Wein ist bereits eine Sensation, noch bevor man ihn probiert hat. Für weniger als 15 Euro gibt es hier einen hochdekorierten piemontesischen Roten. Dabei handelt es sich weder um Nebbiolo noch Barbera, sondern um Ruché.

60 Prozent der globalen Ernte dieser Rebsorte stammen vom Weingut Montalbera. Was verbirgt sich also hinter dessen Wein Laccento mit der etwas sperrigen Herkunftsbezeichnung „Ruché di Castagnole Monferrato“?

Im Piemont, nordöstlich der Stadt Asti, bestimmen eigentlich Nebbiolo und Barbera die Rebsortenlandschaft. Tatsächlich aber verrät die DOCG Ruché di Castagnole Monferrato aufmerksamen Betrachtern bereits mit ihrem Namen, dass es sich um etwas anderes handelt – nämlich um einen reinsortigen Ruché. Von dieser autochthonen Rebsorte dürften eher wenige jemals gehört haben. Neue genetische Untersuchungen legen nahe, dass Ruché ursprünglich aus der Haute Savoie stammen könnte, einer Brutstätte alter Rebsorten. Angebaut und zu seiner heutigen Form weiterentwickelt wurde Ruché allerdings in wenigen Dörfern des Monferrato. Weinautor Ian D'Agata, der die Dorfbewohner dazu befragte, bekam als Antwort, dass man lange Zeit ausschließlich Süßwein für Festlichkeiten aus der Rebsorte bereitet hat, der zudem die Gemeindegrenzen nie verließ. Es musste erst ein Zugezogener kommen, Pfarrer Don Giacomo Cauda, der den Ruché zu neuem Leben erweckte.

Als Cauda Ende der 1970er Jahre nach Castagnole Monferrato versetzt wurde, überließ ihm die Gemeinde gleichzeitig zehn Reihen mit Ruché als Geschenk. Sofort erkannte der Kirchenmann das Potential der Rebsorte und begann als erster, einen trockenen Wein daraus zu bereiten. Sein Vigna del Parroco, was nichts anderes als Weinberg des Pfarrers bedeutet, war über viele Jahre das Aushängeschild des Ortes.

Mit seiner Leidenschaft steckte Don Giacomo eine Reihe lokaler Winzer an, allen voran die Familie Morando. Mitte der 1980er Jahre begannen die Morandos damit, mehr und mehr Weinberge zu erwerben und sie neu mit Ruché zu bepflanzen. Im Jahr 1987 erhielt

Franco Morando besinnt sich auf die lokale Rebsorte Ruché. Eine Tendenz, die in seiner Heimat nahe Asti in den späten 1970er Jahren an Bedeutung gewonnen hat.

der Ruché di Castagnole Monferrato den DOC, im Jahr 2010 schließlich den DOCG-Status. Mittlerweile produzieren Franco Morando und seine Familie auf ihrem 115-Hektar-Weingut Montalbera nicht weniger als 60 Prozent der gesamten weltweiten Ruché-Ernte.

Drei trockene Ruchés unterschiedlicher Qualitätsstufen gibt es von Montalbera, und der Laccento stellt die mittlere Version dar. 80 Prozent der Lese für den Laccento werden noch im September eingebracht, was relativ früh ist im Vergleich mit anderen roten Rebsorten des Piemonts. Da man schon vor langer Zeit festgestellt hatte, dass Ruché bei Hochreife noch einmal ganz andere, sehr expressive Aromen auszubilden vermag, werden die restlichen 20 Prozent erst mit leichter Überreife geerntet. Eine Trocknung oder weitere Konzentration finden aber nicht statt. Vergoren und ausgebaut wird der Laccento ausschließlich im Stahl mit anschließender kurzer Reifezeit in der Flasche.

Im Glas überrascht der Laccento mit einem transparenten Rubinrot, das an einen Pinot Noir erinnert. In der Nase mischen sich Süßkirsche und Himbeere mit ätherisch-floralen Noten nach Rosenblättern. Viel Frucht bestimmt den Eindruck am Gaumen. Mit 15 Volumenprozent (die Werte schwanken je nach Jahrgang zwischen 13,5 und 15,5) und viel Geschmeidigkeit bei sanftem Tannin mag der Laccento zunächst an einen Ripasso erinnern, aber die feine Frucht ohne Rosiniertheit oder bittere Nuancen zeigt viel Eigenständigkeit.

Ob man ihn als hellere, elegante Alternative für Apulien-Fans anbietet oder für Piemont-Trinker, die Flaschen nicht erst weglegen wollen, bleibt der Marketingfantasie des Weinhandels überlassen. In jedem Fall bietet der Laccento viel Wein und noch mehr Geschichten für 13,90 Euro ab Hof.

MATTHIAS NESKE

22/04/2024 RAI 1 TG1 ECONOMIA ore 8.00



[GUARDA IL SERVIZIO](#)

MIN. 29

19/04/2024 STUDIO APERTO MAG ore 19.00



[GUARDA IL SERVIZIO](#)

MIN. 5

16/04/2024 RAINews24 ore 18.30



15/04/2024 TG5 CANALE5 ore 20.00



[GUARDA IL SERVIZIO](#)

MIN. 27

15/04/2024 TGCOM24 MEDIASET ore 20.05



[GUARDA IL SERVIZIO](#)

MIN. 27

14/04/2024 EQU Tv



[GUARDA IL SERVIZIO](#)