

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
29	Gazzetta d'Asti	29/11/2024	Una grande novita': il vino Ruche' ora si puo' bere anche sottoforma di birra	2
	Grandistoriedipiccoliborghiblogspot.com	28/11/2024	MARTEDI' 3 dicembre 2024 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melia***** - Via Masaccio 19, Milano	3
	Autoedonna.com	21/11/2024	Weekend alla scoperta di Asti e dei vini del Monferrato Astigiano	6
	Winecouture.it	21/11/2024	Un Capodanno spumeggiante con il Metodo Classico Pas Dose' e un Natale da intenditori con il Ruche'	15
	247.libero.it	18/11/2024	Franco Morando e Montalbera: l'Eccellenza del Ruche' di Castagnole Monferrato	18
	Sommelierxte.it	18/11/2024	FBM10 Purezza di vitigni e territori	19
	Universofood.net	18/11/2024	Bibenda 2025. Tutti i vini premiati con i 5 Grappoli	23
	Campaniapress.it	11/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	30
	Cittadinapoli.com	11/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	31
22	Il Corriere Vinicolo	11/11/2024	L'anfora nel nome dell'etichetta per dare valore aggiunto a una doc	32
1+14/5	Il Corriere Vinicolo	11/11/2024	Questione di stile: l'anfora tra enologia e marketing	33
3	Il Giorno - Economia	11/11/2024	Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizza	37
1+2	Il Giorno - Economia	11/11/2024	Int. a F.Morando: Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni (L.Magnani)	38
3	Il Resto del Carlino - Economia	11/11/2024	Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizza	41
1+2	Il Resto del Carlino - Economia	11/11/2024	Int. a F.Morando: Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni (L.Magnani)	42
3	La Nazione - Economia	11/11/2024	Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizza	45
1+2	La Nazione - Economia	11/11/2024	Int. a F.Morando: Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni (L.Magnani)	46
	Notiziarioflegreo.it	11/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	49
	Notiziedi.it	11/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	50
	Quotidiano.net	11/11/2024	Le nuove wine suite nella tenuta Montalbera	51
	Quotidiano.net	11/11/2024	Morando: da 70 anni pionieri del pet food e non solo	52
	Quotidiano.net	11/11/2024	Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore. Processi totalmente automatizzati e robotizzati	56
	Winenews.it	11/11/2024	Gli Honour ed i Platinum Award: il top dell'Italia del vino by The Winehunter, Helmut Kocher	59
	Adriaeco.eu	10/11/2024	The WineHunter Award Platinum 2024, cerimonia di premiazione dei The WineHunter Award Platinum	64
	Winecouture.it	10/11/2024	The WineHunter Award Platinum: chi sono i vincitori 2024	70
	Askaneews.it	09/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	75
	Enocibario.it	09/11/2024	GLI 86 VINCITORI DEL THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024 E DEI 5 HONOUR AWARD	78
	Italiaatavola.net	09/11/2024	Merano WineFestival 2024: 86 i vincitori del The WineHunter Award Platinum	82
	Radionapolicentro.it	09/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	88
	Radiostudio90italia.it	09/11/2024	Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award	89
	Saporidelpiemonte.net	09/11/2024	Piemonte in trasferta. Premiati al Merano Wine Festival: Barolo, Ruche', Derthona (Timorasso), Erbal	91
	Winemeridian.com	07/11/2024	L'insegnamento dei gatti di Mumbai	93



CASTAGNOLE MONFERRATO Gli ingredienti sono solo tre: malto, luppolo e pregiate uve. La bevanda raggiunge i 9,5° alcolici

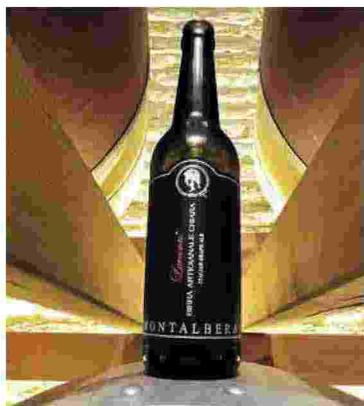
Una grande novità: il vino Ruché ora si può bere anche sottoforma di birra

Il Ruché, il rinomato vino rosso di Castagnole Monferrato, ora è anche degustabile come birra. Questa assoluta novità si chiama **Laccento**, proprio come il vino da cui ha origine, ed è la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da **Montalbera** di Castagnole Monferrato. La volontà di **Franco Morando** è stata quella di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile. Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di **Montalbera**, una birra Iga che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo.

Tre semplici ingredienti: malto, luppolo e pregiate uve di **Ruché Laccento** si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale. La nuova birra Iga di Ruché è prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale e nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.

Forte dei suoi 9,5° alcolici **Laccento Craft Beer** è pensata per essere sorseggiata come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele. La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo che richiama la frutta candida, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, con un retrogusto leggermente amarognolo.

> St. V.



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

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE 2024

MARTEDÌ 3 dicembre 2024 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melià***** - Via Masaccio 19, Milano



Serata di presentazione del volume **CANTINE D'ITALIA 2025** GUIDA PER L'ENOTURISTA

A seguire....
**Grande degustazione dei
Vini top delle cantine
premiare con L'Impronta**

Si presenta in esclusiva a Milano con un importante evento l'edizione 2025 di Cantine d'Italia, la **Guida per l'enoturista** di Go Wine dedicata a oltre 850 cantine italiane che "valgono il viaggio".

Nel corso della serata verranno consegnati 10 Premi Speciali.

268 Cantine italiane riceveranno il riconoscimento de "L'Impronta Go Wine", assegnata a coloro che hanno ottenuto il più alto punteggio complessivo nelle valutazioni su Sito, Accoglienza e Vini.

Seguirà una importante degustazione dei vini top delle cantine premiate con l'impronta!

Programma:

ore 17.00: Presentazione. Conversano con **Massimo Corrado**, presidente della Associazione Go Wine:

Andrea Terraneo (presidente di Vinarius, associazione delle Enotecche Italiane),

Alessandra Dal Monte (Giornalista, Corriere della Sera - Cook)

Arturo Rota (per tratteggiare ricordi e attualità del pensiero di Luigi Veronelli)

Modera: **Antonio Paolini** (giornalista)

Consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali

ore 18.30 - 22.00: apertura banco d'assaggio con la degustazione dei vini top delle cantine premiate in Guida con il segno de L'Impronta.

Ecco un elenco aggiornato dei vini top in degustazione...

Alessandria F.lli, Barolo Monvigliero

Alessandro di Camporeale, Sicilia Syrah Kaid

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2024 (1873)

▼ novembre (187)

[MARTEDÌ 3 dicembre 2024 dalle ore 17.00 alle ore...](#)

[Beppe Caturegli ABOUT NOW](#)

[La Settimana del Black Friday di Go Wine!](#)

[BUON COMPLEANNO MAIA!](#)

[Ecco i giovani talenti protagonisti del Gran conce...](#)

[VALPOLICELLA: "LA VENDEMMIA 2024 CI CONFERMA UN T...](#)

[Come nasce una storia? DISNEY L'arte di racconta...](#)

[3 dicembre 2024 CerAmicAbile](#)

["DALLA TOSCANA AL DUCATO DI BRINDISI: GLI ANTINOR...](#)

[LA FIRMA DI FARMO NEL FAVOLOSO DOLCE DI NATALE SEN...](#)

[Balloon Museum presenta Euphoria - Art is in the Air](#)

[LE SCULTURE DI TONY CRAGG NELLE PIAZZE DI ROMA](#)

[GRETA MARTINA VINCE LA XII EDIZIONE DEL PREMIO ...](#)

[Successo al Gran Galà della Grappa di Milano dedic...](#)

[INAUGURA OGGI 27 NOVEMBRE la mostra LUCA BOFFI ...](#)

[IL MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI A ...](#)

[Le attività di dicembre a Palazzo Milzetti a Faenz...](#)



Antica Fattoria La Parrina, Parrina Sangiovese Riserva
Antonelli - San Marco, Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone
Ar.Pe.Pe., Valtellina Superiore Sassella Riserva Rocce Rosse
Badia a Coltibuono, Sangiovese di Toscana
Baracchi Riccardo, Toscana Rosso Ardito
Barone di Villagrande, Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande
Barone Pizzini, Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore Millesimato
Brancaia, Chianti Classico Gran Selezione
Brezza Giacomo & Figli, Barolo Sarmassa
Bricco Maiolica, Barolo del Comune di Diano d'Alba Contadin
Brogli Piero - Tenuta La Meirana, Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia
Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Ca' dei Frati, Lugana Brolettino
Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige
Ca' Lustra, Colli Euganei Cabernet Girapoggio
Cantina Tramin, Alto Adige Gewurztraminer Nussbaumer
Cantine del Notaio, Aglianico del Vulture La Firma
Capecziana, Carmignano Riserva Trefiano
Caprai, Montefalco Sagrantino Collepiano
Cascina Chicco, Roero Riserva Valmaggione
Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei, Chianti Classico Gran Selezione
 Castello Fonterutoli
Castello di Gabiano, Gabiano Riserva A Matilde Giustiniani
Castello di Luzzano - Fugazza, Oltrepò Pavese Pinot Nero Umoro Nero
Castello di Razzano, Barbera d'Asti Superiore Vigna Valentino Caligaris
Castello di Spessa, Collio Sauvignon Segrè
Castello di Verduno, Barolo Monvigliero
Cecchetto Giorgio, Piave Raboso
Chiario Michele, Nizza Riserva la Court (barbera)
Coffele, Recioto di Soave Classico Le Sponde
Colterenzio, Alto Adige Sauvignon Lafda
Conte Collalto, Piave Cabernet Riserva Torrai
Conti Zecca, Leverano Negroamaro Rosso Riserva Liranu
Contini Attilio, Vernaccia di Oristano Riserva
Contucci, Vino Nobile di Montepulciano Riserva
Cuomo Marisa, Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva
D'Ambra Vini d'Ischia, Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli
D'Angelo, Aglianico del Vulture Caselle
D'Arapri, La Gran Cuvée Brut
Decugnano dei Barbi, Umbria Igt Rosso A.D. 1212
Dei Caterina, Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona
Di Majo, Molise Rosso Don Luigi
Di Marzo, Greco di Tufo Riserva Vigna Ortale
Dianella, Il Matto delle Giuncaie (sangiovese)
Donnafugata, Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryè
Dosio Vigneti, Barolo Fossati
Emo Capodilista - La Montecchia, Colli Euganei Rosso Villa Capodilista
Endrizzi, Gran Masetto (teroldego)
Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino Etichetta Blu
Fattoria di Magliano, Poggio Bestiale Maremma Toscana (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)
Fattoria La Rivolta, Aglianico del Taburno Riserva Terra di Rivolta
Fattoria Lavacchio, Chianti Rufina Riserva Casanova
Fattoria Paradiso, Barbarossa Vigna il Dosso Igt Forlì
Fattoria Zerbina, Sangiovese Romagna Riserva Pietramora
Felline, Primitivo di Manduria Zinfandel Terranera
Felsina, Chianti Classico Riserva Rancia
Ferghettina, Franciacorta Extra Brut Millesimato
Ferrari Trento, Trentodoc Riserva Perlè Bianco
Firriato, Sicilia Nero d'Avola Harmonium
Florio, Marsala Vergine Riserva VR0510
Forteto della Luja, Moscato Secco Pasucrà
Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Serra Fiorese
Gini, Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne
Grattamacco, Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco
Guerrieri Rizzardi, Amarone della Valpolicella Classico Calcarole
I Vini Di Emilio Bulfon, Tre Venezie Igp Piculit Neri
Il Feuduccio di S. Maria d'Orni, Montepulciano d'Abruzzo Ursonia
Il Roncal, Colli Orientali del Friuli Pignolo
Ippolito 1845, Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco
Kettmeir, Alto Adige 1919 Riserva Extra Brut
La Cappuccina, Soave Monte Stelle
La Costa, Terre Lariane Igt Solesta (riesling renano con saldo di Manzoni bianco)
La Raia, Gavi Pisé
La Source, Valle d'Aosta Torrette Superiore
Leone De Castris, Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa
Librandi, Calabria Igt Gravello
Lis Neris, Friuli Isonzo Confini; Valle d'Isonzo Fiore di Campo Gold Cuvée F2
Longo Alberto, Puglia Igt Nero di Troia Le Cruste
Luca Ferraris, **Ruchè di Castagnole** Monferrato Opera Prima
Maculan, Fratta (cabernet sauvignon, merlot)
Malvirà, Roero Riserva Trinità
Mancinelli Stefano, Lacrima di Morro d'Alba Superiore
Marchesi Alfieri, Barbera d'Asti Superiore Alfiera

TRA ARTE E TRADIZIONE In partenza le visite guida...
 3 dicembre 2024 CerAmicAbile
 Dal 6 dicembre al 6 gennaio a Sutrio
 Le creazioni natalizie 2024 del Maestro Matteo Cun...
 GIOTTO X KITO: QUESTO NATALE UN DOLCE GESTO PUO' F...
 Nasce il primo portale italiano per la ricerca e s...
 "TIZIANO, LOTTO, CRIVELLI E GUERCINO. Capolavori d...
 Dopo il grande successo del 2023 con oltre 60.000...
 Natale a Brescia e nella sua provincia: dalla citt...
 NATALE DI SOLIDARIETA' A MILANO
 UN REGALO DI NATALE CHE CELEBRA IL TEMPO: LA MINI ...
 Franciacorta Montina, gli abbinamenti perfetti per...
 PREMIO NAZIONALE POESIA CANTINE DI VERONA: LA BEL...
 SI CONCLUDE DOMANI, A BOLOGNAFIERE, IL 13° MERCA...
 FILMMAKER FESTIVAL
 Marcello Dudovich, Unfinished. Cinema, 1915-1933
 QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
 Il Museo d'Arte Contemporanea di Cavalese present...
 Camaleonte presenta la terza edizione della Guida ...
 Lunedì 25 novembre, ore 17 Lorenzo Mattotti I fu...
 PROGETTIDIVINI + RENATO BOSCO UNA LIMITED EDITION...
 MOBILI FIVER AGLI ARCHIPRODUCTS DESIGN AWARDS 2024
 AGRICANTO CHRISTMAS PARTY: LA FESTA DEL LIQUORE VE...
 miart, la fiera internazionale d'arte moderna e co...
 È l'anime campione di visualizzazioni in streaming...
 Natale con i formaggi di turnaria e... di fossa
 I Mulini del Gusto e le Vie del Pane – Il Panifici...
 Aquositas, Percorso Internazionale – L' Antica Tra...
 LUCA BOFFI FUORI COME FIORI
 CALICI AUDACI PER UN INVERNO ANTICONFORMISTA: I VI...
 Museo Poldi Pezzoli Arte e capolavori in corsia:...
 29esima edizione Festa dell'Albero 2024 Crisi cli...
 TENUTA STELLA & DIVERSITY ARK: UNA SINERGIA VIRTUO...



Marchesi di Grésy - Cisa Asinari, Barbaresco Martinenga
Marchesi Gondi - Tenuta Bossi, Chianti Rufina Riserva Poggio Diamante
Marotti Campi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Salmariano
Masi, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Costasera
Mesa, Carignano del Sulcis Riserva Gavino
Montalbera, Ruchè di Castagnole, Monferrato Laccetto
Monte Tondo, Soave Classico Casette Foscari
Montenidoli, Vernaccia di San Gimignano Carato
Moris Farms, Avvoltoire (sangiovese; cabernet sauvignon, syrah)
Moroder Alessandro, Conero Riserva Dorico
Mottura Sergio, Civitella d'Agliano Grechetto Igt Latour a Civitella
Murales, Vermentino di Gallura Lumenera
Negro Angelo & Figli, Roero Riserva Sudisfà
Oasi degli Angeli, Kurni (montepulciano)
Palazzone, Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano
Palladino, Barolo Riserva San Bernardo
Panizzi, Vernaccia di San Gimignano Bio
Paololeo, Puglia Igp Negroamaro Orfeo
Pasetti vini, Montepulciano d'Abruzzo Harimann
Pieropan Leonildo, Soave Classico Calvarino
Planeta, Noto Nero d'Avola Santa Cecilia
Podere Selva Capuzza, Lugana Superiore Menasasso
Poderi Luigi Einaudi, Barolo Cannubi
Prevostini Mamete, Valtellina Superiore Riserva
Quartomoro, VRM Memorie di Vite
Ricchi Stefanoni, Metodo Classico Pas Dosè Essenza
Ricci Curbastro, Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto
Rivera, Castel del Monte Nero di Troia Riserva Puer Apuliae
San Giusto a Rentennano, Percarlo
Sant'Andrea, Moscato di Terracina Hum
Sedilesu, Cannonau di Sardegna Riserva Ballu Tundu
Sordo Giovanni, Barolo
Su' Entu, Bovale Igt Marmilla Su' Nico
Tenuta Carretta, Barolo Cannubi
Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Misco
Tenuta La Marchesa, Gavi Etichetta Oro
Tenuta Montemagno, Ruchè di Castagnole, Monferrato Invictus
Tenuta Sant'Antonio, Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli
Tenute Lunelli - Castelbuono, Montefalco Sagrantino Carapace
Tenute Lunelli - Podernovo, Costa Toscana Igt Sangiovese Solenida
Tenute Silvio Nardi, Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara
Terre Bianche, Rossese di Dolceacqua
Torre Fornello, Gutturmo Riserva Diacono Gerardo 1028
Uberti, Franciacorta Satèn Magnificentia
Umani Ronchi, Conero Riserva Cimarò
Umberto Cesari, Rosso Rubicone Igt Tauleto
Vajra G.D., Barolo Bricco delle Viole
Valle dell'Acate, Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri
Vietti, Barolo Rocche di Castiglione
Vignalta, Colli Euganei Rosso Gemola (merlot, cabernet franc)
Vigneti Villabella, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro
Villa Sandi, Valdobbiadene Superiore Cartizze Brut La Rivetta
Villa Sparina, Gavi del Comune di Gavi Monterotondo
Zaccagnini, Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria Riserva San Clemente
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato
Zeni Fratelli, Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte
Zymè, Kairos

Modalità di partecipazione al banco d'assaggio:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno su prenotazione entro le ore 18 di lunedì 2 dicembre.

Orari della degustazione

Ore 18,30-22,00

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 25,00.
 Riduzioni: € 18,00 Soci Go Wine; € 22,00 associazioni di settore.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (l'iscrizione a Go Wine sarà ritenuta valevole sino a tutto il 31 dicembre 2025).

Clicca e acquista i biglietti

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

HE WEI KometenMelodie
 ANDREA APREA SCEGLIE ALESSIA RIZZETTO PR & COMUNI...
 TRA PASSIONE E RIBELLIONE: LA NUOVA STAGIONE DELL'...
 Museo Leonardo3 annuncia IL CAVALLO, IL MAZZO...
 Il gran finale di Mangiamusica 2024 con Paolo Jann...
 #25Novembre_Uomini si diventa
 MILANO – NATALE SOLIDALE
 DA DOMANI APRE AL PUBBLICO LA MOSTRA "Impressioni...
 Vivere un Natale etico e sostenibile: idee, ricett...
 A Natale regala un'esperienza in caseificio con la...
 Una nuova stagione per la GAM di Torino
 Natale e Capodanno per tutti i gusti: il food pai...
 Il finissage del Padiglione Italia alla 60. Espos...
 PAOLO COGNETTI PORTA AL CINEMA "FIORE MIO"
 Mamme in scena
 LA VITICOLTURA MILLENARIA PROTAGONISTA A GRADISCI...
 IL NATALE DEI CINQUE SENSI 2024 DI CANTINA TRAMIN
 Le Gallerie Nazionali di Arte Antica presentano ...
 NATALE DI SOLIDARIETA' A MILANO
 32° MONDIAL DES VINS EXTRÊMES: IL 30 NOVEMBRE A R...
 Associazione Forte di Bard, 24 Ore Cultura, Fondaz...
 In libreria "NON C'È PIÙ GUSTO. Il tentato suicidi...
 PRESENTATA VINETIA – LA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2...
 PALERMO Il nuovo volume firmato Franco Maria Ricc...
 33° Merano WineFestival: cinque giornate all'inseg...
 RACCONTI DI EUROVINUM: CASTELLO DI MONTECAVALLO PR...
 Intrecci di Vite, la celebrazione dell'eccellenza ...
 FAIR PLAY FESTIVAL 2024 - V edizione
 La Fondazione Museo del Tessuto di Prato presenta...
 Serata di presentazione del volume CANTINE D'ITAL...
 FILMMAKER FESTIVAL
 VERONELLI PREMIA LA RISCOPERTA DELLA DOC OSTUNI: A...
 Daft Punk & Leiji Matsumoto's Interstella 5555: ...



HOME CONTATTI RIVISTA VIDEO POST-IT DI UN VIAGGIO SCELTI PER VOI



NEWSLETTER

WEEKEND PREMIUM

WEEKEND ITALIA WEEKEND ESTERO WEEKEND OUTDOOR WEEKEND IN AUTO WEEKEND CON GUSTO
LE MONGOLFIERE SOLIDAL TOP TEN WEEKEND PREMIUM WINE WEEKEND WELLNESS WEEKEND PREMIUM
POESIA DI VIAGGIO WEEKEND GREEN AWARDS NEWSLETTER



Home » Weekend con gusto » Weekend alla scoperta di Asti e dei vini del Monferrato Astigiano



WEEKEND CON GUSTO

WINE WEEKEND



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Weekend alla scoperta di Asti e dei vini del Monferrato Astigiano

on 21 Novembre 2024



Benvenuti nella parte occidentale della Provincia di Asti, tra il fiume Tanaro e le ripide colline del Moscato, caratterizzata da un paesaggio prevalentemente collinare, arricchito da borghi storici tra cui Moncalvo, Grazzano Badoglio, Montemagno, Vignale, tante piccole perle in un mare di colline e paesaggi vitivinicoli divenuti patrimonio dell'UNESCO. Scoprirete gli *infernot*, antichissime cantine sotterranee dove da secoli si mette il vino ad affinare, grazie alla temperatura costante e il grado di umidità, ideali per invecchiare e affinare spumanti e vini.



Asti



WEEKEND PREMIUM:
OTTOBRE-NOVEMBRE
2024



WEEKEND PREMIUM:
AGOSTO-SETTEMBRE
2024



EDITORIALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Gli amati del bello troveranno luoghi storici e notevoli strutture d'arte a cominciare da Palazzo Mazzetti di Asti, il capoluogo della provincia che fu "Municipium" romano, poi sede del ducato di Asti e del Ducato longobardo ricordati nell' annuale **Palio Storico** tra i più antichi d'Italia, che offre al pubblico uno spettacolo senza eguali grazie alla corsa di cavalli montati senza sella.



Le bandiere del Palio Astigiano nelle strade della città.

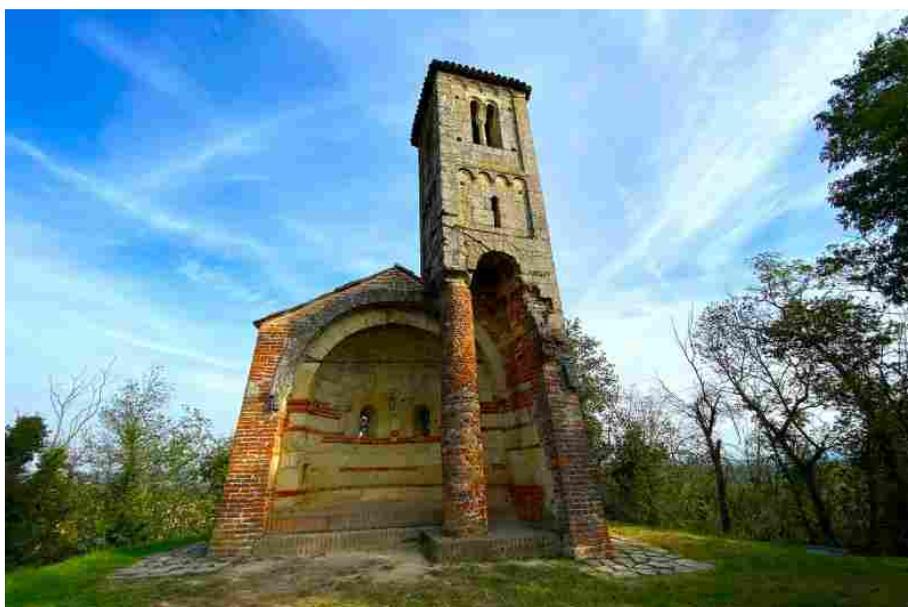


A PAESTUM IL PASSATO DIVENTA FUTURO

In questo long-weekend a Paestum c'è la Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico, un turismo in grande crescita che, attraverso il passato, ci apre le porte del futuro. Questa ricchezza, unita alle opere d'arte, in un certo senso, rappresenta la nostra materia prima. Tanti altri Paesi hanno petrolio, miniere, rame, plutonio e tanto altro, invece le nostre materie prime sono il Passato con i suoi monumenti e



Vi aspettano Palazzo Alfieri, il Museo del Risorgimento, il Castello medioevale, la suggestiva Torre di San Vittore a Montemagno e tanti borghi da scoprire, ognuno con le proprie delizie gastronomiche locali e vini eccellenti.



Torre di S.Guido a Montemagno

Per gli amanti dell'arte, il Palazzo Mazzetti ospita una grande mostra dedicata ad Escher, artista delle geometrie e dei mondi impossibili. Attraverso l'esposizione di oltre 100 opere, corredata da approfondimenti didattici, video e sale immersive, ad Asti viene presentato l'intero percorso artistico di Escher, dagli inizi ai viaggi in Italia alle varie

l'Arte dei nostri artisti. Ed è un nostro privilegio.

LEGGI TUTTO

**WEEKEND & VIAGGI
PREMIUM:
GIUGNO/LUGLIO 2024**



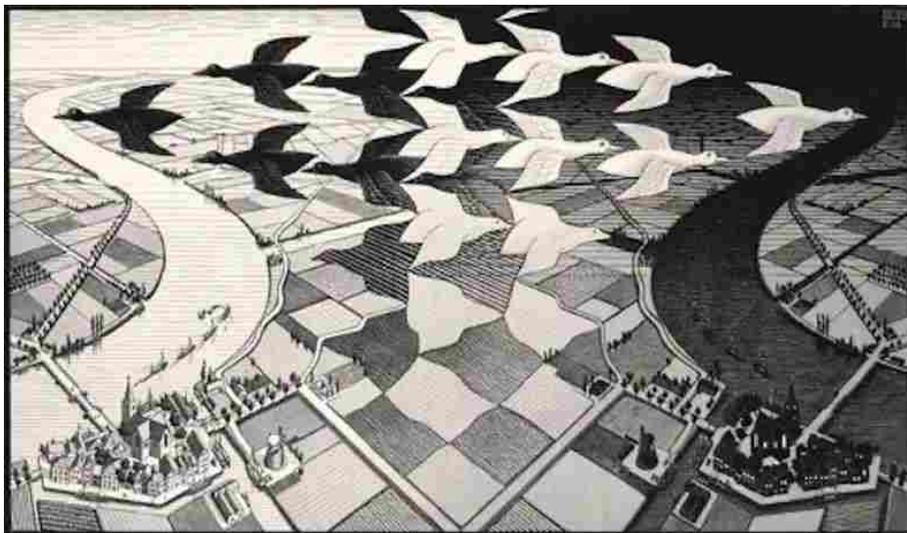
**QUELLA VOLTA CHE DE
ANDRE' MI DISSE**



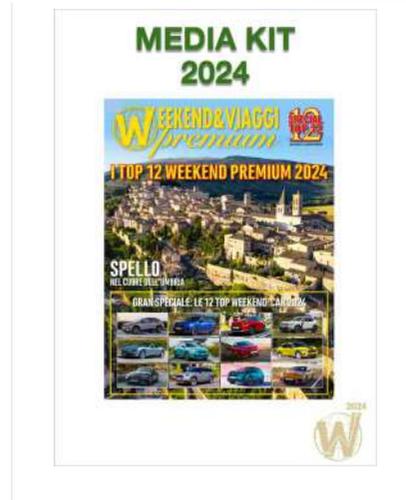
MEDIA KIT 2024



tecniche artistiche che lo videro impegnato per tutta la vita e che lo hanno reso un artista unico.



Pochi chilometri e siamo a **Castagnole Monferrato**, dove scopriamo l'azienda agricola **Montalbera**, una suggestiva struttura che, oltre alla produzione di vini doc, offre una showroom per degustazioni vini, sale relax, sessioni di yoga nella barricaia, piscina con idromassaggio affacciata sui vigneti,



ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Tutt'intorno, trionfa un vero anfiteatro di vigne dove nascono molte varietà di vini (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo) e "last but not least" il Ruchè docg, un rosso prodotto da un vitigno autoctono, rinato grazie alle ricerche di **Franco Morando**. Vengono lavorate le particelle più selezionate come il Ruché **Laccento** e il Ruché **Limpronta** e 12 mesi di legno per avere la Docc



Tutto è cominciato negli anni Ottanta, quando la famiglia Morando ha iniziato (e continua) ad acquisire terreni oltre agli attuali 175 ettari. Grazie a loro è avvenuta la rinascita del Ruchè, un rosso prodotto da un vitigno autoctono omonimo tipico di otto paesi e altre varietà (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo) Ruchè è un vino dal carattere inconfondibile dallo sgargiante color rosso granato, ai piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere.



Oggi il Ruchè è conosciuto e apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali per le sue caratteristiche uniche ed affascinanti che hanno origine da questo straordinario terroir. “*Il Ruchè per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio*” racconta il Ceo **Franco Morando**, che, per la prima volta ha voluto applicare su un vitigno a bacca nera la tecnica e lo studio della vendemmia notturna, che già da diversi anni l'azienda aveva realizzato sui vini bianchi



Franco Morando

L'assaggio del Barbera d'Asti Superior, ci porta in un mondo di eccellenze, dove spiccano i ruchè LA TRADIZIONE, **LACCENTO**, LIMPRONTA. Parliamo di vini caldi, piacevole e di rara setosità, dal profumo Intenso, persistente con sentori di petali di rosa e frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

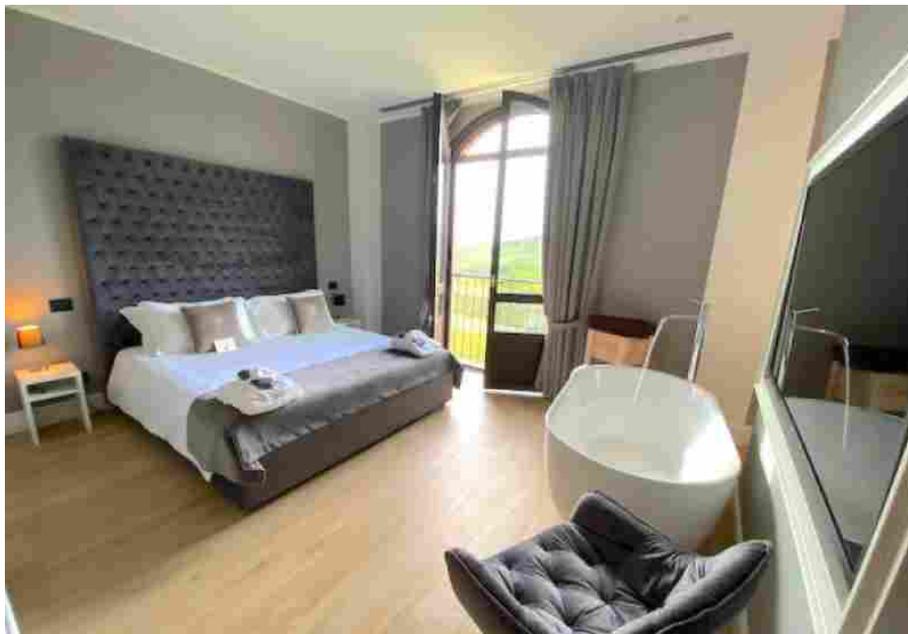


E le bollicine?

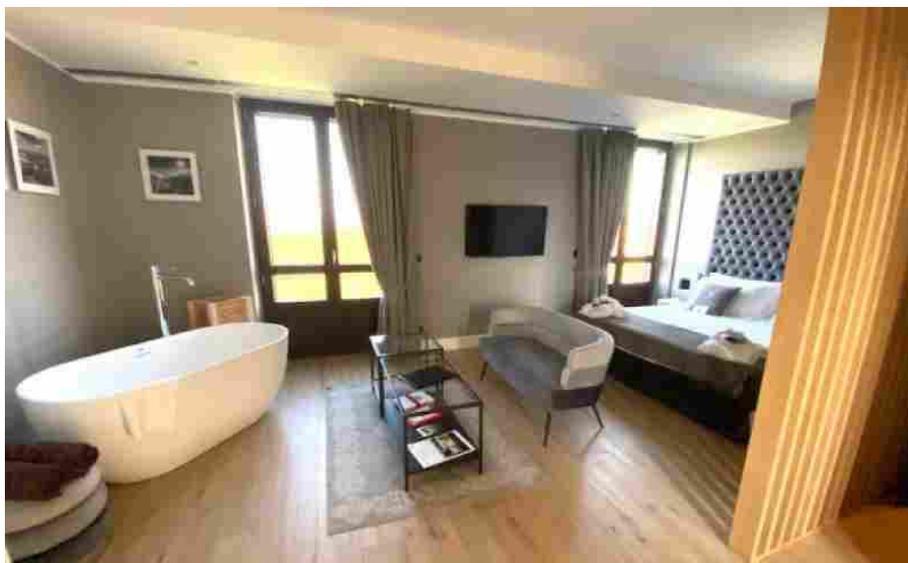
Scoprite gli Extra Dry, Cuvée Rosé e Cuvée Blanche Metodo Martinotti e l'ottimo 120+1 un, lasciatemelo dire, champagne piemontese. Un progetto sposato dall'enologo Luca Caramellino e concluso da Morando. *“La prima bottiglia stappata dovrà riposare 40 giorni, poi il mio giovane campione sarà presentato a Parigi, in Francia. Perché il nostro 120+1 è a tutti gli effetti uno 'champagne', lo condivido...*



DOVE DORMIRE



Per chi volesse passare una notte da sogno, magari dopo un tour in cantina e una ricca degustazione dei vini **Montalbera** accompagnata dalle delizie delle eccellenze gastronomiche del territorio.... beh, proprio girato l'angolo potrà alloggiare in una delle **Wine Suites**, quattro alloggi indipendenti dove accoglienza, servizio, privacy, relax, confort e un panorama mozzafiato sono garantiti... Vi verranno consegnate le chiavi, proprio come se foste a casa vostra: riservatezza e squisita accoglienza rendono il soggiorno indimenticabile.



asti

monferrato

Vino. **Montalbera**

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

Homepage > Collection > Un Capodanno spumeggiante con il Metodo Classico Pas Dosè e un Natale da intenditori con il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg

COLLECTION

Un Capodanno spumeggiante con il Metodo Classico Pas Dosè e un Natale da intenditori con il **Ruchè di Castagnole** Monferrato Docg

DI ROBERTA RANCATI | 21 NOVEMBRE 2024



Le festività di fine anno portano con sé il desiderio di celebrare con eccellenze enologiche che raccontano il territorio e soddisfano anche i palati più esigenti. Tra brindisi e piatti tradizionali, ecco due proposte uniche: il 120+1 Montalbera Metodo Classico Pas Dosè perfetto per il brindisi di Capodanno e il **Lacento Ruchè di Castagnole** Monferrato Docg per il pranzo di Natale.



La rivoluzione Metodo Classico a Sorbara:
l'anteprima del Rosé del Cristo 2022
Cavicchioni

CONTINUA A LEGGERE >

Pas Dosè Limited Edition: un Brindisi spumeggiante

Non c'è Capodanno senza bollicine e quest'anno, per festeggiare l'inizio di un nuovo anno, proponiamo il 120+1 **Montalbera**, uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè in edizione rigorosamente limitata. Questo spumante è ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N., seguendo i rigidi dettami del Metodo Classico. Dopo un affinamento di 10 anni nelle cantine, il degorgement viene effettuato utilizzando soltanto vino della stessa cuvée per la colmatatura. Il "+1" rappresenta il giorno dedicato da **Franco Morando** e dal Chèf de Cave alla "liqueur d'expédition", utilizzando vino della stessa annata.

Il risultato è un spumante seducente, dai riflessi dorati e dal perlage fine. Al palato, si presenta complesso, cremoso, intenso ed elegante, con una piacevole acidità seguita da una persistente sapidità. Al naso, offre un bouquet fine ed equilibrato con sentori di nocciole tostate, crosta di pane e frutta candita. L'ultimo degorgement del 120+1 **Montalbera** è bilanciato ed appagante sia al naso che al palato, con un profilo ampio, generoso e complesso. Perfetto da gustare subito o da conservare in cantina per gli anni a venire.

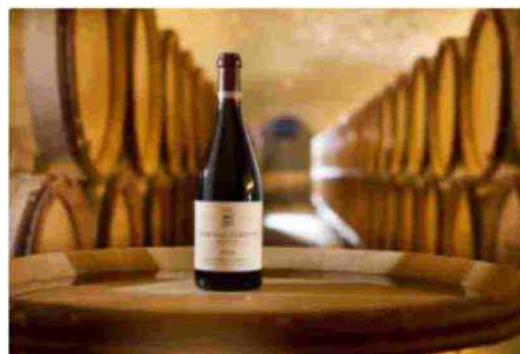
“Vino di piacere puro, di grande gastronomia. Il nostro 120+1 è delicato e potente al tempo stesso, pur con sottigliezza e precisione,” afferma **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**. Ideale anche come regalo per brindare alla fine del 2024. ”

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg: "Laccento" nel Tuo Natale



Sandro Boscaini di Masi Agricola riceve il Lifetime Achievement Award 2024 di Wine Enthusiast

CONTINUA A LEGGERE »



Clos de Tart, Clos des Lambrays e Clos de la Roche: la Borgogna da collezionare di Sarzi Amadè

CONTINUA A LEGGERE »



Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, annata 2022, stupisce, spiazza ed emoziona con la sua alta concentrazione di colore e struttura, e tannini importanti ma setosi. Questo vino deve il suo successo al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% in maturazione ottimale e al 20% in sovrasmaturazione direttamente in vigna. Questo metodo unico permette di creare un vino caldo, piacevole e di rara setosità.

Il **Laccento** presenta riflessi violacei in gioventù che tendono al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Il suo profumo ricorda petali di rosa e frutti di bosco in confettura, con un caratteristico cenno di aromaticità. Questo rosso simboleggia il Natale, esaltando perfettamente i piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura. Generoso e avvolgente, è ideale per occasioni speciali. Un vino autoctono dal ricordo "diamantifero", con un colore rosso rubino e un profumo intenso e persistente. **Laccento** è un'espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.

Perfetti per il periodo festivo, il 120+1 **Montalbera** e il **Laccento Ruchè di Castagnole** Monferrato Docg aggiungono un tocco di eleganza e autenticità alle festività natalizie.

Montalbera firma il primo Ruchè da 100 punti



100 punti: il voto della perfezione. Un riconoscimento che non arriva tutti i giorni. E che non può che inorgogliare se ad assegnarlo è uno dei più grandi esperti di vino a livello mondiale: The Wine Killer, Luca Gardini. [... Leggi tutto](#)

WineCouture



Articoli correlati

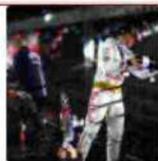
Altro dall'autore



Coda Nera e Veuve Clicquot: l'eccellenza racchiusa in un cofanetto per Natale



Villa Franciacorta presenta RNA 15 Anni Millesimato Extra Brut 2007



Ferrari Trento festeggia il Gran Premio Heineken Silver di Las Vegas con un'edizione speciale



Arriva la nuova Special Edition FC Internazionale Milano delle due stelle firmata Santa Margherita

TOP CHAMPAGNE



Distillati • Liquori • Amari
LE NOVITÀ

Ultime news



COLLECTION
Coda Nera e Veuve Clicquot: l'eccellenza racchiusa in un cofanetto per Natale

22 NOVEMBRE 2024



EVENTI
Ca' del Bosco celebra la prima edizione del premio Scultura con l'opera handandland di Irene Coppola

22 NOVEMBRE 2024



SPRITS
Il brindisi alle festività è con i Cocktail di Bacardi

22 NOVEMBRE 2024



EVENTI
Radicci del Sud cambia location: appuntamento all'ex Distilleria Cassano dal 4 al 9 giugno 2025

22 NOVEMBRE 2024



EVENTI
Celebrazione dei 60 Anni del Consorzio Tutela Vini Collio: degustazioni e tradizioni a Villa Attems

22 NOVEMBRE 2024



EVENTI
Vrnitaly punta sull'Est Europa: collettiva di 57 aziende per l'area Italia alla Wine Vision di Belgrado

21 NOVEMBRE 2024

[> Tutte le News di WineCouture](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

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

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Franco Morando e Montalbera: l'Eccellenza del Ruchè di Castagnole Monferrato

FoodBlog 17060 31 minuti fa

Scienza e Tecnologia - Grazie al suo contributo, l'azienda ha ottenuto numerosi riconoscimenti, con il Ruchè che si afferma come simbolo di qualità e innovazione. Il contributo di Franco Morando allo sviluppo del Ruchè Franco Morando ha giocato un ruolo chiave ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [montalbera](#) [sotto](#) [franco morando](#)

Organizzazioni: [ruchè](#) [franco morando](#)

Prodotti: [vini](#) [vino](#)

Luoghi: [ruchè castagnole monferrato](#)

Tags: [eccellenza](#) [il fondatore](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

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

[Scopri di più](#)

CITTA'

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

[Altre città](#)

FOTO



Franco Morando e Montalbera: l'Eccellenza del Ruchè di Castagnole Monferrato

FoodBlog - 31 minuti fa

1 di 1

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



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGLIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

di: [Sommelierxte](#) - 18/11/2024

FBM10 Purezza di vitigni e territori



Ebbene sì, siamo giunti alla terza tappa del nostro viaggio alla scoperta dei metodi classici! Come promesso, questa serata ci ha regalato un'esperienza indimenticabile, tra bollicine e sapori unici. Un'altra occasione per esplorare territori vitivinicoli diversi e per confrontarci con produttori appassionati.

Abbiamo avuto il piacere di degustare una selezione di prodotti straordinari, provenienti da diverse regioni. L'incontro è stato arricchito dalla presenza di Giuseppe Tosi dell'omonima cantina che ci hanno accompagnato nella degustazione del suo metodo classico in un percorso sensoriale unico.

Siete pronti a scoprire cosa abbiamo degustato?

DOC Monti Lessini: Casarotto, Riserva Brut 2019 pds 36, Durella 100%

Ritorna, con un nuovo millesimo [l'azienda agricola Casarotto](#). Incastonata nei Monti Lessini, la famiglia Casarotto coltiva la vite con una passione tramandata di padre in figlio, dando vita a vini che raccontano un territorio e una storia. La loro filosofia si



sommelierxte

Carica altro

Segui su Instagram

ARTICOLI RECENTI

[FBM10 Purezza Di Vitigni E Territori](#)

[FBM10 A Zonzo Per L'Italia](#)

[FBM10 Ci Siamo, E In Grande Stile!](#)

[Modena Champagne Experience 2024: La Celebrazione Di Un'Eccellenza Tra Passione E Innovazione](#)



fonda su un profondo rispetto per la natura e per le tradizioni locali. L'azienda ha sempre creduto nel potenziale del Durello, un vitigno autoctono che sta conquistando sempre più estimatori.

La riserva che abbiamo degustato è un connubio perfetto tra tradizione e modernità.

Al calice si presenta con un colore giallo paglierino brillante, invitante e luminoso.

Al naso, apre con un bouquet di profumi intenso e complesso. Note di frutta a polpa bianca, come pesca e pera, si intrecciano con sentori agrumati di pompelmo e limone, regalando un'esplosione di freschezza. A completare il quadro, delicati profumi floreali di biancospino e acacia, che conferiscono al vino fragranza.

In bocca, l'acidità vivace, tipica del vitigno, dona al vino freschezza, il territorio vulcanico apporta saporosità. Le bollicine, fini e persistenti, perdono troppo presto il loro grip.

Oltre a questo il vino lascia una piacevole sensazione di freschezza e pulizia, invitando a un nuovo sorso.

Toscana: Montellori, Pas Dosé 2020 Blanc de Blancs pds 36, Chardonnay 100%

Abbiamo un secondo prodotto che abbiamo già ospitato nelle [mie serate di qualche anno fa](#). Tutto ha inizio nel 1895 quando Giuseppe Nieri decide di investire nella viticoltura, trasformando la sua passione in un'attività di famiglia. Generazione dopo generazione, i Nieri hanno ampliato i vigneti, sperimentato nuove varietà e affinato le tecniche di vinificazione, sempre con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità.

Oggi al padre Alessandro si affianca Lorenzo che ha visioni innovative per lo sviluppo della cantina. Nel corso di una visita in loco è riuscito a trasferirmi tutto il suo entusiasmo per le scelte future. Oltre all'aspetto umano la chiave del successo di Montellori risiede nella varietà dei suoi terreni, ognuno con caratteristiche uniche. Dai suoli calcarei e argillosi di Cerreto Guidi a quelli più freschi e vocati per i bianchi, del Montalbano.

E' da questi vigneti, situati a 500 metri sul livello del mare, allevati con la massima cura per ottenere uve di altissima qualità, che proviene lo Chardonnay che da vita, al millesimato 2020 degustato. Piccolo inciso; il metodo classico in questione si è posizionato al 79° posto fra i migliori 100 vini d'Italia di James Suckling nella guida 2025.

Il calice si riempie di un giallo paglierino brillante, quasi luminoso, interrotto da un perlage fine e persistente che danza con eleganza.

Il naso è un susseguirsi di sensazioni: pesca matura, melone bianco e una delicata nota di camomilla si intrecciano in un bouquet fresco e invitante. La mineralità, tipica dei terreni calcarei del Montalbano, aggiunge una nota sapida e vibrante, come un soffio libeccio.

Al primo sorso, l'acidità è immediata, viva e vibrante che bilancia perfettamente la struttura del vino. Il corpo è pieno, con una persistenza che lascia un piacevole retrogusto di frutta a polpa bianca e note minerali.

Champagne Experience 2024

COMMENTI RECENTI

Sommelierxte su [Podere Casanova: Sostenibilità E Vini Pregiati Nella Val Di Chiana](#)

Giuseppe su [Podere Casanova: Sostenibilità E Vini Pregiati Nella Val Di Chiana](#)

Su [Sommelierxte.it Si Parla Di Vitigni Autoctoni E Del Pas Dosé Di Cantine Re Dauno - Re Dauno Winery su Figli Di Una Bollicina Minore V - Gli Autoctoni](#)

Vittorio toloмео su [Vino Del Cazzo](#)

Sommelierxte su [Un Mare Di Champagne - Alassio Sfida Il Covid](#)

CATEGORIE

Seleziona una categoria

ARCHIVI

Seleziona il mese



Lombardia: Costaripa, ExtraBrut s.a. "Mattia Vezzola Rosé" pds 36, Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Nel cuore della Valtènesi, dove il lago di Garda accarezza le colline moreniche, sorge Costaripa, un'azienda che racconta una storia di passione, innovazione e profondo rispetto per il territorio.

La Valtènesi è un territorio straordinario, caratterizzato da un microclima unico e da terreni di origine glaciale. I vigneti di Costaripa, situati sulle morrene più antiche del lago, beneficiano di un'esposizione ideale e di una brezza costante che mitiga il clima. Questi fattori, insieme alle antiche viti allevate a Guyot, contribuiscono a creare uve di altissima qualità, ricche di aromi e di concentrazione.

Dietro questa realtà vinicola, c'è la figura di Mattia Vezzola, un enologo visionario che ha dedicato la sua vita alla creazione di spumanti di straordinaria eleganza.

Vezzola, affascinato dalla Champagne, ha portato in Valtènesi l'esperienza acquisita in Francia, unendo la tradizione vitivinicola locale con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una gamma di vini che esprime la personalità unica del terroir, con un tocco di raffinatezza internazionale.

Il Metodo Classico di Costaripa è un viaggio sensoriale attraverso queste colline. Il blend di Chardonnay e Pinot Nero, vinificato in parte in barrique, conferisce al vino una complessità aromatica e una struttura elegante.

Al naso, si percepiscono note di piccoli frutti rossi, come lampone e fragolina di bosco, che si intrecciano con sentori agrumati e floreali.

In bocca, il vino è fresco e sapido, con un perlage fine e persistente. La mineralità, tipica dei terreni morenici, aggiunge una nota di profondità e persistenza.

DOCG Oltrepò Pavese Pinot nero: Tosi, Pas Dosé 2019 "Nirfea" pds 45, Pinot nero 100%

L'Azienda Agricola Tosi, immersa nelle prime colline dell'Oltrepò Pavese, è un'autentica espressione del territorio. Nata negli anni '60 dalla passione e dalla dedizione dei fratelli Piero e Agostino, oggi l'azienda è guidata da Massimo e Giuseppe, figli di Agostino, che continuano a coltivare con amore le vigne di famiglia. Con circa 15 ettari vitati, l'azienda si concentra principalmente su vitigni come Pinot Nero, Croatina, Riesling e Barbera, esprimendo al meglio le caratteristiche uniche del terroir. Terreni calcareo-argillosi e un clima favorevole contribuiscono a creare vini di grande struttura e complessità.

Tra le numerose etichette prodotte dall'azienda, spicca il Metodo Classico Nirfea, un Pinot Nero spumante. Prodotto secondo il metodo tradizionale champenoise, con una lunga maturazione sui lieviti, senza aggiunta di zuccheri in fase di dosaggio, che ci regala un vino di complessità e una finezza intriganti.

Il Nirfea si presenta con un colore giallo dorato e un perlage fine e persistente.

Al naso, note di fiori bianchi, frutta esotica e nocchie tostate creano un bouquet complesso.



Al palato è integro, vibrante acidità con una bollicina fine e persistente che avvolge il palato in un abbraccio setoso. Il finale è lungo e persistente, con note minerali e agrumate.

Il nome Nirfea, che significa ninfea, è stato scelto per evocare l'immagine di un fiore che sboccia in acque profonde, un simbolo perfetto per descrivere la complessità e l'eleganza di questo spumante.

Piemonte: **Montalbera**, Pas Dosé s.a. "120+1" pds 120, Pinot nero 100%

L'azienda agricola **Montalbera**, guidata dalla famiglia Morando da tre generazioni, è un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo piemontese. Il nome della cantina è indissolubilmente legato al **Ruché di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono dalle origini misteriose. Grazie a un'intensa attività di ricerca, l'azienda è riuscita a tracciare la patente genetica del Ruché, contribuendo a valorizzare questo vitigno unico e a diffonderne la conoscenza. Con oltre 65 ettari dedicati al Ruché, **Montalbera** è il principale produttore di questo vino, offrendo una gamma completa di etichette che ne esaltano le diverse sfaccettature.

Pur avendo un'anima rossa l'azienda non disdice di strizzare l'occhio alle bollicine di classe. Il Metodo Classico 120+1, uno spumante ottenuto da Pinot Nero in purezza. Affinato sui lieviti per ben 120 mesi, questo spumante si distingue per la sua complessità, la sua eleganza e la sua persistenza. Un sorso di 120+1 è come fare un tuffo nel tempo, un'esperienza sensoriale che ti trasporta in un mondo di eleganza e complessità.

Il colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, è il primo indizio della ricchezza che ti aspetta. La bollicina, quasi impercettibile alla vista, danza lentamente nel calice.

Al naso, un susseguirsi di sensazioni odorose: pane appena sfornato, biscotti fragranti, frutta matura e un tocco di vaniglia.

Al primo sorso, la cremosità del vino ti avvolge, come una carezza. La bollicina, ottimamente integrata nel vino, rotola sul palato, lavorando in sinergia con la freschezza. Il gusto è complesso, con ritorni di frutta matura, biscotti e un finale lungo e persistente, che lascia un piacevole retrogusto di nocciola.

[DEGUSTAZIONI](#) , [EVENTI](#) ,

Tag: [Chardonnay](#), [CO2 ITA](#), [Durella](#),

[FIGLI DI UNA BOLLICINA MINORE](#) , [ITALIA](#) , [Jessini](#), [oltrepò](#), [Pinot Nero](#),

[Lascia un commento](#)

[THE BUBBLES LORD](#)

[Valtinesi](#)

[Precedente](#)

[Un brindisi al futuro: la Fiera dei Vini ci aspetta!](#)

Lascia un commento

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



Bibenda 2025. Tutti i vini premiati con i 5 Grappoli

[Lascia un commento](#) / [Beverage](#) / Di [Luigi Torriani](#)

Bibenda 2025: è stata pubblicata la nuova edizione della storica guida curata dalla [Fondazione Italiana Sommelier](#), con tutti i migliori vini italiani.

Seguiamo ogni anno qui su Universofood i responsi della guida Bibenda, pubblicazione di riferimento per il settore, a cura della Fondazione Italiana Sommelier, e per quanto riguarda gli ultimi anni abbiamo visto un anno fa [le classifiche dell'edizione 2024 di Bibenda](#), due anni fa [l'edizione 2023](#), tre anni fa [l'edizione 2022](#). La nuova edizione 2025 della guida (edizione numero 27), è stata presentata il 16 novembre 2024 presso l'[Hotel Rome Cavalieri](#) di Roma. Per i lettori di Universofood segnaliamo i vini che raggiungono il riconoscimento più importante (i "5 Grappoli").

BIBENDA 2025 – TUTTI I VINI 5 GRAPPOLI

Soluzioni ERP
DatasyS per le PMI
del Food &
Beverage





Bibenda 2025. Tutti i vini premiati con i 5 Grappoli

18 Novembre 2024 .
Nessun Commento

Bibenda 2025: è stata pubblicata la nuova edizione della storica guida curata dalla Fondazione Italiana...

[Read More](#)



VALLE D'AOSTA – BIBENDA 2025

Ferox 2022 LA PLANTZE

Sopraquota 900 2022 ROSSET TERROIR

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2022 LES CRÊTES

Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2022 LA VRILLE

Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2022 ANSELMET

PIEMONTE – BIBENDA 2025

Alta Langa Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2015 CONTRATTO

Alta Langa Zero 140 Mesi Cerere 2011 ENRICO SERAFINO

Barbaresco 2021 GAJA

Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2020 PIERO BUSSO

Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano Riserva 2019 CASTELLO DI NEIVE

Barbaresco Basarin 2021 MOCCAGATTA

Barbaresco Bricco di Neive Riserva 2019 DANTE RIVETTI

Barbaresco Costa Russi 2021 GAJA

Barbaresco Currà 2020 BRUNO ROCCA RABAJÀ

Barbaresco Gallina 2021 LA SPINETTA

Barbaresco Martinenga Camp Gros Riserva 2019 TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRÉSY

Barbaresco Ovello 2020 CANTINA DEL PINO

Barbaresco Ovello 2021 CASCINA MORASSINO

Barbaresco Pajoré 2021 SOTTIMANO

Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2018 MASSIMO RATTALINO

Barbaresco Rabajà 2020 BRUNO GIACOSA

Barbaresco Rabajà Riserva 2019 CASTELLO DI VERDUNO

Barbaresco Rombone Cichin Riserva 2019 ADA NADA

Barbaresco Serraboella 2020 FRATELLI CIGLIUTI

Barbaresco Serraboella 2021 FONTANABIANCA

Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2021 PAITIN

Barbaresco Sorì San Lorenzo 2021 GAJA

Barbaresco Sorì Tildin 2021 GAJA

Barbaresco Spezie Riserva 2016 VITE COLTE

Barbaresco Starderì 2021 COLLINA SERRAGRILLI

Barbaresco Starderì 2021 ICARDI

Barbaresco Starderì 2021 LA SPINETTA

Barbaresco Starderì 2021 MONTARIBALDI

Barbaresco Valeirano 2021 LA SPINETTA

Barbaresco Vanotu 2021 PELISSERO

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2021 BRAIDA GIACOMO BOLOGNA

Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2021 MARCHESI ALFIERI

Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2022 ELIO PERRONE

Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2019 SCARPA

Barolo 2020 BARTOLO MASCARELLO



Ristoranti Stellati Michelin 2025. La classifica completa

6 Novembre 2024 .

Nessun Commento

Ristoranti Stellati Michelin 2025: è stata pubblicata il 5 novembre 2024 la nuova edizione della...

[Read More](#)



Tre Forchette Gambero Rosso 2025. La classifica dei migliori ristoranti italiani

28 Ottobre 2024 .

Nessun Commento

Tre Forchette Gambero Rosso 2025: è stata pubblicata la nuova edizione della guida "Ristoranti d'Italia",...

[Read More](#)





Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2020 SILVIO GRASSO
 Barolo Arborina 2020 BOVIO
 Barolo Arione 2020 CONTERNO
 Barolo Arione 2020 ENZO BOGLIETTI
 Barolo Badarina 2017 BERSANO
 Barolo Badarina Vigna Regnola 2020 BRUNA GRIMALDI
 Barolo Baudana 2020 LUIGI BAUDANA
 Barolo Boscareto 2017 BATASIOLO
 Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2020 BROVIA
 Barolo Bricco Ambrogio Lorens 2020 LODALI
 Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2018 CAVALLOTTO
 Barolo Bricco delle Viole 2020 G.D. VAJRA

Barolo Bricco Voghera 2020 TENUTA CUCCO
 Barolo Bricco Voghera Riserva 2014 AZELIA
 Barolo Brunate 2019 MARCARINI
 Barolo Brunate 2020 GIUSEPPE RINALDI
 Barolo Brunate 2020 MARENGO
 Barolo Brunella 2020 BOROLI
 Barolo Bussia 2020 ALBERTO BALLARIN
 Barolo Bussia Dardi Le Rose 2020 PODERI COLLA
 Barolo Bussia Riserva 2017 FRATELLI BARALE
 Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2018 PRUNOTTO
 Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2020 CHIONETTI
 Barolo Cannubi 2020 BORGOGNO
 Barolo Cannubi 2020 CHIARA BOSCHIS - E. PIRA & FIGLI
 Barolo Cannubi 2020 COMM. G.B. BURLOTTO
 Barolo Cannubi 2020 MARCHESI DI BAROLO
 Barolo Cannubi 2020 REVA
 Barolo Cannubi 2020 TENUTA CARRETTA
 Barolo Castelletto Millenovecento48 Riserva 2018 JOSETTA SAFFIRIO
 Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2012 ROCCHIE DEI MANZONI
 Barolo Cerretta 2020 CONTERNO
 Barolo Cerretta 2020 ETTORE GERMANO
 Barolo Cerretta 2020 FRATELLI REVELLO
 Barolo Cerretta 2020 SCHIAVENZA
 Barolo Cerretta Vigna Bricco Riserva 2018 ELIO ALTARE
 Barolo Cerviano-Merli 2020 MARZIANO ABBONA
 Barolo Conteisa 2020 GAJA
 Barolo Enrico VI 2020 CORDERO DI MONTEZEMOLO
 Barolo Francia 2020 CONTERNO
 Barolo Ginestra 2020 PAOLO CONTERNO
 Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2020 DOMENICO CLERICO
 Barolo Ginestra Riserva 2018 CASCINA CHICCO
 Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2020 CONTERNO FANTINO
 Barolo La Serra 2020 MAURO MOLINO

Migliori trattorie italiane 2025. Classifica 50 Top

16 Ottobre 2024 .
 Nessun Commento

Migliori trattorie italiane 2025: è stata pubblicata la nuova classifica 2025 della guida 50 Top...

[Read More](#)



Migliori bar italiani 2025. Classifica Bar d'Italia

9 Ottobre 2024 .
 Nessun Commento

Migliori bar italiani 2025: sono 48 i locali che nella nuova edizione della guida "Bar..."

[Read More](#)



Migliori vini piemontesi 2025. Classifica Gambero Rosso

5 Ottobre 2024 .
 Nessun Commento

Migliori vini piemontesi 2025: nella nuova edizione



Barolo Lazzarito 2020 CASA E. DI MIRAFIORE
 Barolo Lazzarito 2020 VIETTI
 Barolo Lazzarito Riserva 2018 ETTORE GERMANO
 Barolo Lazzarito Vigna Preve 2020 PODERI GIANNI GAGLIARDO
 Barolo Marenga 2020 PIRA
 Barolo Margheria 2020 AZELIA
 Barolo Margheria 2020 MASSOLINO - VIGNA RIONDA
 Barolo Margheria Riserva 2018 BOASSO
 Barolo Monvigliero 2020 FRATELLI ALESSANDRIA
 Barolo Monvigliero 2020 PAOLO SCAVINO
 Barolo Monvigliero Riserva 2019 CASTELLO DI VERDUNO
 Barolo Mosconi 2020 PARUSSO
 Barolo Ornato 2020 PIO CESARE
 Barolo Paiagallo 2020 MAURO VEGLIO
 Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2020 ROCHE DEI MANZONI
 Barolo Prapò 2020 SCHIAVENZA
 Barolo Ravera 2020 GIACOMO GRIMALDI
 Barolo Riserva 2016 PAOLO SCAVINO
 Barolo Riserva 2018 PAOLO MANZONE
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 ANDREA OBERTO
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 RATTI
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 RENATO CORINO

 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 ROCHE COSTAMAGNA
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 AURELIO SETTIMO
 Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'Ulivo 2018 GIGI ROSSO
 Barolo Rùncot Riserva 2016 ELIO GRASSO
 Barolo San Giovanni 2020 GIANFRANCO ALESSANDRIA
 Barolo San Lorenzo di Verduno 2020 PELASSA
 Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2016 FRATELLI GIACOSA
 Barolo Serradenari 2020 DOSIO
 Barolo Sottocastello di Novello 2020 CA' VIOLA
 Barolo Sperss 2020 GAJA
 Barolo Vigna La Delizia 2020 FONTANAFREDDA
 Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2020 FIGLI LUIGI ODDERO
 Barolo Vignarionda Riserva 2018 ODDERO
 Barolo Villero 2020 GIACOMO FENOCCHIO
 Barolo Villero 2020 LIVIA FONTANA
 Bramaterra 2020 ANTONIOTTI
 Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Editione V s.a. BORGIO MARAGLIANO
 Brut Rosé Soldati La Scolca d'Antan 2012 LA SCOLCA
 Caluso Passito Sulé 2019 ORSOLANI
 Carema Etichetta Nera 2020 FERRANDO
 Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco 2023 FRANCO M. MARTINETTI
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 BOVERI
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 TENUTA GARETTO
 Colli Tortonesi Timorasso Fausto 2022 VIGNE MARINA COPPI

della guida "Vini d'Italia" del

Gambero Rosso sono...

[Read More](#)

Calcolare il Food Cost



La gestione del tuo ristorante in un solo software

Nome utente:

Password:

Mantienimi

connesso

[Registrazione](#)

[Accesso](#)

[Password persa](#)

Topic view list

[Topic più popolari](#)

[Topic senza risposte](#)

Search Forums

[Cerca](#)

Forum Statistics

Utenti registrati

5

Forum

0



Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2022 CLAUDIO MARIOTTO	Topic
Dogliani Superiore San Bernardo 2020 ANNA MARIA ABBONA	0
Gattinara Galizja 2018 IL CHIOSSO	Risposte
Gattinara Tre Vigne 2020 TRAVAGLINI	0
Gattinara Vigna Molsino 2020 NERVI	Tag del topic
Gattinara Vigna Valferana 2020 NERVI	0
Gattinara Vigna Valferana 2020 PARIDE IARETTI	Tag topic vuoti
Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2020 BROGLIA	12
Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2023 NICOLA BERGAGLIO	
Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 Anni 2012 VILLA SPARINA	
Ghemme Collis Breclerae 2017 ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO	
Ghemme Oltre Il Bosco 2020 FRANCESCO BRIGATTI	
Grignolino d'Asti Monferace 2019 TENUTA SANTA CATERINA	
Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2020 ACCORNERO	
Lessona San Sebastiano allo Zoppo 2016 TENUTE SELLA	
Loazzolo Piasa Rischei 2021 FORTETO DELLA LUJA	
Monferrato Bianco Timorgasso 2023 MORGASSI SUPERIORE	
Monleale 2020 VIGNETI MASSA	
Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2019 CADGAL	
Nizza La Court Riserva 2021 MICHELE CHIARLO	
Nizza Liberta 2021 ROBERTO FERRARIS	
Nizza Viti Vecchie 2022 GIANNI DOGLIA	
Piemonte Chardonnay Riserva di Famiglia 2019 COPPO	
Roero Bric Valdiana 2021 GIOVANNI ALMONDO	
Roero Mombeltramo Riserva 2020 MALVIRÀ	
Roero Mon Suri Riserva 2021 HILBERG-PASQUERO	
Roero Sudisfà Riserva 2021 ANGELO NEGRO	
Ruchè di Castagnole Monferrato Il Fondatore Riserva 2021 MONTALBERA	
Tarasco 2020 CORNAREA	

LOMBARDIA – BIBENDA 2025

Croatina 14 Ottobre 2023 OLMO ANTICO
Franciacorta Brut Blanc de Noir Crialis 2018 DERBUSCO CIVES
Franciacorta Brut Cabochon Rosé Fuoriserie N°07 s.a. MONTE ROSSA
Franciacorta Brut Cabochon Stellato 2012 MONTE ROSSA
Franciacorta Brut Millesimato 2019 LA MONTINA
Franciacorta Brut Millesimato Secolo Novo 2015 LE MARCHESINE
Franciacorta Brut Nature Cuvée 1564 2017 CASTELLO BONOMI
Franciacorta Brut Nature La Casella Riserva 2016 ENRICO GATTI
Franciacorta Brut Teatro Alla Scala 2019 BELLAVISTA
Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2015 CA' DEL BOSCO
Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2015 CA' DEL BOSCO
Franciacorta Dosaggio Zero B.C. Riserva 2013 BOSIO
Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Riserva 2016 BARONE PIZZINI
Franciacorta Dosaggio Zero Dom Riserva 2017 MIRABELLA



Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2014 RICCI CURBASTRO
 Franciacorta Dosaggio Zero Riserva del Gelso 2017 MURATORI
 Franciacorta Dosaggio Zero Sublimis Riserva 2016 UBERTI
 Franciacorta Extra Brut 2016 FERGHETTINA
 Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2017 UBERTI
 Franciacorta Extra Brut EBB 2018 MOSNEL
 Franciacorta Extra Brut Extra Blu 2019 VILLA FRANCIACORTA
 Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva 2013 BERLUCCHI
 Franciacorta Extra Brut Rosé Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2015 CA' DEL BOSCO
 Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2019 CA' DEL BOSCO
 Franciacorta Non Dosato Riserva 33 2016 FERGHETTINA
 Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé 2018 MOSNEL
 Franciacorta Pas Operé 2018 BELLAVISTA
 Franciacorta Pinònero Riserva 2017 CONTADI CASTALDI
 Lugana Menasasso Riserva 2020 SELVA CAPUZZA
 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Pernice 2021 CONTE VISTARINO
 Pinot Nero Pas Dosé Rosé Mariacristina 2018 DE FILIPPI I GESSI
 Selva della Tesa 2020 CA' DEL BOSCO
 Sforzato di Valtellina Albareda 2021 MAMETE PREVOSTINI
 Sforzato di Valtellina Il Monastero 2020 TRIACCA
 Sfursat di Valtellina 5 Stelle 2021 NINO NEGRI
 Valtellina Superiore Sassella Il Glicine 2021 FAY
 Valtellina Superiore Sassella Nuova Regina Riserva 2018 AR.PE.PE.

ALTO ADIGE – BIBENDA 2025

Alto Adige Bianco Appius 2019 SAN MICHELE APPIANO
 Alto Adige Bianco DJJ Riserva 2021 WEINGUT NIKLAS
 Alto Adige Bianco Grande Cuvée Beyond The Clouds 2021 ELENA WALCH
 Alto Adige Bianco LR Riserva 2020 CANTINA COLTERENZIO
 Alto Adige Cabernet Sauvignon Lafòa 2021 CANTINA COLTERENZIO
 Alto Adige Cabernet Sauvignon Amistar Edizione Riserva 2020 TENUTA PETER SÖLVA
 Alto Adige Chardonnay Baron Salvadori Riserva 2021 NALS MARGREID
 Alto Adige Chardonnay Doran Riserva 2021 CANTINA ANDRIANO
 Alto Adige Chardonnay Kreuzweg Family Reserve Riserva 2020 CASTELFEDER
 Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin 2022 SAN MICHELE APPIANO
 Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2021 CANTINA TRAMIN
 Alto Adige Chardonnay Vigna AU Riserva 2020 TIEFENBRUNNER
 Alto Adige Chardonnay Vigna Crivelli Riserva 2021 PETER ZEMMER
 Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2018 KETTMEIR
 Alto Adige Gewürztraminer Elyönd Riserva 2021 LAIMBURG
 Alto Adige Gewürztraminer Flora 2022 GIRLAN
 Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2022 CANTINA TRAMIN
 Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva 2021 MURI-GRIES
 Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2022 CANTINA BOLZANO
 Alto Adige Merlot Brenntal Riserva 2021 KURTATSCH CORTACCIA
 Alto Adige Moscato Giallo Passito Quintessenz 2020 KELLEREI KALTERN CALDARO



Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall Von Fenner 2021 TIEFENBRUNNER
 Alto Adige Pinot Bianco Renaissance Riserva 2021 GUMP HOF MARKUS PRACKWIESER
 Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2022 NALS MARGREID
 Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2020 FRANZ HAAS
 Alto Adige Pinot Nero Trattmann Riserva 2021 GIRLAN
 Alto Adige Spumante Brut 36 Riserva 2019 CANTINA MERANO
 Alto Adige Spumante Extra Brut Riserva 2018 ARUNDA
 Alto Adige Terlaner I Primo Grande Cuvée 2021 CANTINA TERLANO
 Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity 2011 CANTINA TERLANO
 Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz 2022 CANTINA TERLANO
 Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer Aristos 2023 CANTINA VALLE ISARCO
 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2022 GAFFER VON FELDENREICH
 Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2023 CANTINA VALLE ISARCO
 Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2022 ABBAZIA DI NOVACELLA
 Alto Adige Valle Isarco Riesling R 2022 KÖFERERHOF
 Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Lahner 2022 TASCHLERHOF
 Dolomytos Bianco 2019 DOLOMYTOS SACKER
 Manna 2022 FRANZ HAAS

TRENTINO – BIBENDA 2025

Granato 2021 FORADORI
 San Leonardo 2019 SAN LEONARDO
 Teroldego Rotaliano Superiore Sangue di Drago Riserva 2021 MARCO DONATI
 Trento Blanc de Noirs Extra Brut Blauen 2017 MOSER
 Trento Brut 1673 Riserva 2016 CESARINI SFORZA
 Trento Brut Altemasi Graal Riserva 2017 CAVIT
 Trento Brut Domini Nero Millesimato 2017 ABATE NERO
 Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015 FERRARI
 Trento Brut Perlé Nero Riserva 2017 FERRARI
 Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2013 LETRARI
 Trento Dosaggio Zero Le Général Blanc Riserva 2016 CANTINE MONFORT
 Trento Dosaggio Zero Piancastello Zero Riserva 2019 ENDRIZZI
 Trento Extra Brut Vent Riserva 2016 CANTINA TOBLINO
 Trento Rosé s.a. CORVÉE
 Trento Rosé Extra Brut 2020 MASO MARTIS
 Villa Gresti 2020 SAN LEONARDO
 Vin de la Neu 2022 RESISTENTI NICOLA BIASI

FRIULI VENEZIA GIULIA – BIBENDA 2025

Arbis Blanc 2021 BORGO SAN DANIELE
 Braide Alte 2022 LIVON
 Capo Branko 2023 BRANKO
 Colli Orientali del Friuli Picolit 2016 VALENTINO BUTUSSI
 Collio Bianco 2022 EDI KEBER
 Collio Bianco Broy 2022 COLLAVINI

Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria Wine, e cinque Honour Milano, 9 nov. (askanews) Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria Wine, si aggiungono i 40 della sezione Culinaria, a sua volta suddivisa in Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i cinque Honour Award che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di



Elena Casadei (Genialità), alla famiglia Tommasi (Famiglia), a Cantina Librandi (Innovazione), a Tenute Lunelli (Conquista) e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (Territorio). Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC; Alois Lageder 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT; Cantina Kurtatsch: 2016 Tres Doc Alto Adige; Cantina San Michele Appiano 2019 Appius Alto Adige; Colterenzio 2020 Lr Alto Adige DOC; Arunda: S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige; Tenuta St. Quirinus: 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT; Cantina di Venosa: 2021 Matematico Basilicata IGT; Fontanavecchia: 2020 Libero B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC; Fonzone: 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG; Quintodecimo: 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG; Alessio Dorigo: 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC; Vie di Romans: 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC; Possa: 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP; Cà del Bosco: 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG; Monte Rossa: 2016 Cabochon Franciacorta DOCG; Nino Negri: 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG; Bersano: 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico: 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso: 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera: 2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG; Planeta: 2022 Passito di Noto DOC; Castello di Querceto: 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT; Fontodi: 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT; Il Marroneto: 2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG; Michele Satta: 2021 Marianova Bolgheri DOC; Ornellaia: 2021 Ornellaia Bolgheri DOC; Ricasoli: 2020 Casalferro Toscana IGT; Tua Rita: 2021 Redigaffi Toscana IGT; San Leonardo: 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Lungarotti: 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG; Tenute Lunelli: Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG; La Crotta di Vegneron: 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP. Per la categoria Amphora: Troptalhof: 2020 Garnellen VDT; Luca Leggero Villareggia: 2020 Rend Nen VDT; Tenuta Olianias: 2021 Migiu IGT; Rosset Terroir: 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP. Infine, sono questi i premiati per la sezione Old Vintage: Bio Cantina Orsogna: 2013 Aete Terre Di Chieti IGT; Castorani: 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT; Berlucchi Franciacorta: 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG; Massimo Pastura Cascina La Ghersa: 2012 Derthona Timian Riserva X 10 Anni Colli Tortonesi DOC; Rocche dei Manzoni: 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG; Attilio Contini: 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC; Francesco Intorcia & Figli: 2014 Vintage Oro Marsala DOC; Bucciarelli Antico Podere Casanova: 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC; e Endrizzi: 2014 Masetto Privé Trento DOC.

Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria Wine, e cinque Honour Milano, 9 nov. (askanews) Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria Wine, si aggiungono i 40 della sezione Culinaria, a sua volta suddivisa in Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i cinque Honour Award che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei (Genialità), alla famiglia Tommasi (Famiglia), a Cantina Librandi (Innovazione), a Tenute Lunelli (Conquista) e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (Territorio). Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC; Alois Lageder 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT; Cantina Kurtatsch: 2016 Tres Doc Alto Adige; Cantina San Michele Appiano 2019 Appius Alto Adige; Colterenzio 2020 Lr Alto Adige DOC; Arunda: S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige; Tenuta St. Quirinus: 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT; Cantina di Venosa: 2021 Matematico Basilicata IGT; Fontanavecchia: 2020 Libero B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC; Fonzone: 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG; Quintodecimo: 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG; Alessio Dorigo: 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC; Vie di Romans: 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC; Possa: 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP; Cà del Bosco: 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG; Monte Rossa: 2016 Cabochon Franciacorta DOCG; Nino Negri: 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG; Bersano: 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico: 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso: 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera: 2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG; Planeta: 2022 Passito di Noto DOC; Castello di Querceto: 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT; Fontodi: 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT; Il Marroneto: 2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG; Michele Satta: 2021 Marianova Bolgheri DOC; Ornellaia: 2021 Ornellaia Bolgheri DOC; Ricasoli: 2020 Casalferro Toscana IGT; Tua Rita: 2021 Redigaffi Toscana IGT; San Leonardo: 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Lungarotti: 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG; Tenute Lunelli: Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG; La Crotta di Vegneron: 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP. Per la categoria Amphora: Troptalhof: 2020 Garnellen VDT; Luca Leggero Villareggia: 2020 Rend Nen VDT; Tenuta Olianias: 2021 Migiu IGT; Rosset Terroir: 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP. Infine, sono questi i premiati per la sezione Old Vintage: Bio Cantina Orsogna: 2013 Aete Terre Di Chieti IGT; Castorani: 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT; Berlucchi Franciacorta: 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG; Massimo Pastura Cascina La Ghersa: 2012 Derthona Timian Riserva X 10 Anni Colli Tortonesi DOC; Rocche dei Manzoni: 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG; Attilio Contini: 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC; Francesco Intorcia & Figli: 2014 Vintage Oro Marsala DOC; Bucciarelli Antico Podere Casanova: 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC; e Endrizzi: 2014 Masetto Privé Trento DOC.





► **NINO FALCONE** enologo **Montalbera**

L'ANFORA NEL NOME DELL'ETICHETTA PER DARE VALORE AGGIUNTO A UNA DOC

È stato un caso fortuito quello che ha avvicinato, quasi dieci anni fa, all'uso dell'anfora di terracotta **Franco Morando**, dg della holding a cui fa capo, **Montalbera**, tra Monferrato e Langhe, con sede a Castagnole Monferrato (Asti). O meglio una virtuosa emulazione dopo averne visto l'uso presso l'ombra Arnaldo Caprai sul Sagrantino, una delle varietà più ricche in tannini. "Al momento - racconta **Nino Falcone**, enologo direttore della cantina del Gruppo - usiamo esclusivamente terracotta artigianale Artenova di Impruneta. Una volta deciso di provare a vinificare con questi contenitori, la scelta è ricaduta sul Grignolino d'Asti per il suo elevato contenuto di polifenoli, in particolare di tannini dei vinaccioli, facendo al contempo prove su altre varietà come Barbera, Ruché e Nebbiolo. Visti i risultati convincenti, dal 2016 produciamo 8-10mila bottiglie di Grignolino d'Asti affinato in anfora di terracotta. Dal primo uso le anfore traspirano meno: i pori si sono via via occlusi inevitabilmente perché si impregnano di tartrati che non riusciamo a rimuovere con il lavaggio. L'attuale micro-ossigenazione inferiore le rende più gentili e rispettose del carattere varietale, consentendo

affinamenti più lunghi". È bene sottolineare, tuttavia, che la porosità iniziale dei contenitori a base di argilla è variabile. Cresce, all'aumentare della granulometria del materiale di partenza ed è inversamente proporzionale alla sua purezza. "L'uso delle anfore - specifica Falcone - presenta alcune criticità nei travasi, se sprovviste di valvole, oggi quasi sempre presenti; nella pulizia non poten-

do utilizzare sostanze chimiche aggressive; nell'uso di acqua troppo calda per il rischio che i chiusini in acciaio crepino l'anfora perché il metallo si dilata, la terracotta no. Rispetto all'acciaio offrono il vantaggio di un maggior isolamento termico ed elettro-magnetico".

I profili sensoriali

A modificarsi nel tempo, secondo l'esperienza di Nino Falcone, non è solo la permeabilità all'ossigeno, ma anche il loro "contributo" sensoriale. "All'inizio, quando erano nuove lasciavano nel vino una nota terrosa, come di polvere di pietra, poi sparita. Rilasciavano anche elementi, quali calcio e potassio, tant'è che comunque i profili acidici del vino cambiavano: inizialmente l'acidità era più sostenuta, ma poi diminuiva a causa di salificazione e precipitazione dei sali. Attualmente grazie alla micro-ossi-

genazione 'calibrata', il frutto viene preservato e i tannini ammorbiditi e non ci sono rischi di riduzione. Abbiamo acquistato la prima partita nel 2017 e la seconda nel 2020 raddoppiando il volume e le abbiamo sempre utilizzate solo per l'affinamento in sostituzione del legno. All'inizio il vino sostava in terracotta meno di un anno, poi siamo passati anche a 14-15 mesi in base alla carica polifenolica e alla riduzione dello scambio di ossigeno".

Le differenze tra anfora e anfora di terracotta dipendono dalla variabilità naturale delle argille di origine di varia provenienza, dall'artigianalità e dalle modalità di produzione e questo impone ai produttori un'esperienza su ognuno di questi contenitori. "In futuro se avessi necessità di sostituire una parte delle anfore non più all'altezza dell'obiettivo enologico, mi piacerebbe cimentarmi con contenitori di altre aziende italiane che hanno sperimentato materiali di base più calibrabili circa le caratteristiche di porosità, per valutare le differenze e magari trovare una maggiore funzionalità".

Il nome scelto da **Montalbera** per il Grignolino - "Lanfora" - richiama inequivocabilmente la terracotta quale elemento di marketing per una etichetta destinata all'HoReCa con un posizionamento di prezzo soddi-

sfacente per l'azienda. "All'uscita di questo Grignolino, annata 2016 - racconta Falcone - abbiamo pensato che la denominazione Grignolino d'Asti non fosse abbastanza nota e per rafforzarne la comunicazione abbiamo voluto veicolare con il nome il messaggio dell'uso di questi contenitori antichi e oggi definibili come alternativi. Produrre con le anfore fuori terra richiede molta manodopera a fronte di piccoli volumi di vino (le anfore di capacità superiori vanno interrate, ndr), quindi va da sé che debbano essere destinate a vini che raggiungono un più alto valore percepito. Tra l'altro abbiamo iniziato a utilizzare le anfore quando è stato modificato il disciplinare del Grignolino Monferrato Casalese, che per la riserva prevede l'uso obbligatorio del legno e affinamenti molto lunghi anche in bottiglia, che non ci sembravano praticabili per un vino varietale poco conosciuto fuori dal Piemonte. Così abbiamo trovato la quadra rimanendo in una Doc, usando contenitori che conferiscono un più alto valore aggiunto, rispettando le caratteristiche varietali e quindi danno dei vantaggi qualitativi interessanti su alcune tipologie di vino. Non a caso moltissime aziende stanno sperimentando i diversi contenitori sul mercato con esiti positivi. Peraltro, durante le visite in cantina le anfore suscitano curiosità e interesse".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



14

IL MILLENARIO CONTENITORE DI FERMENTAZIONE È TORNATO DI MODA TRA POLEMICHE E SUCCESSI. INDAGHIAMO PERCHÉ

Questione di stile: l'anfora tra enologia e marketing

La ricerca di stili caratterizzanti e "nuovi racconti" del vino ha favorito il recupero di questo antichissimo contenitore/strumento di vinificazione che sta vivendo una diffusione crescente nelle cantine italiane. Le polemiche tra chi la ritiene una "invenzione" del marketing e coloro che la utilizzano per caratterizzare i vini. I caratteri distintivi della vinificazione in anfora, i rischi da evitare e le accortezze da seguire per ottenere risultati enologici positivi. Esperienze e testimonianze di enologi e produttori a confronto. C'è molto interesse e curiosità per le anfore ma non in sostituzione di acciaio, cemento e legno, raccontano i distributori: non è una moda passeggera ma l'identità di questi vini è ancora confusa. E, poi, il prezzo...

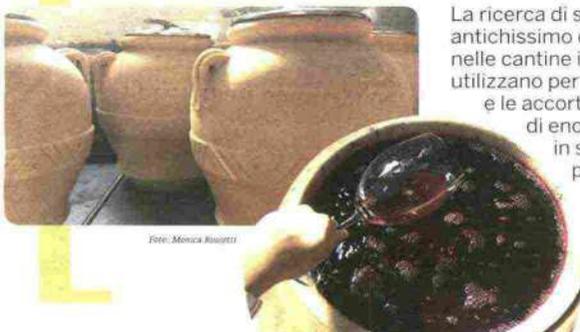


Foto: Monica Rossetti

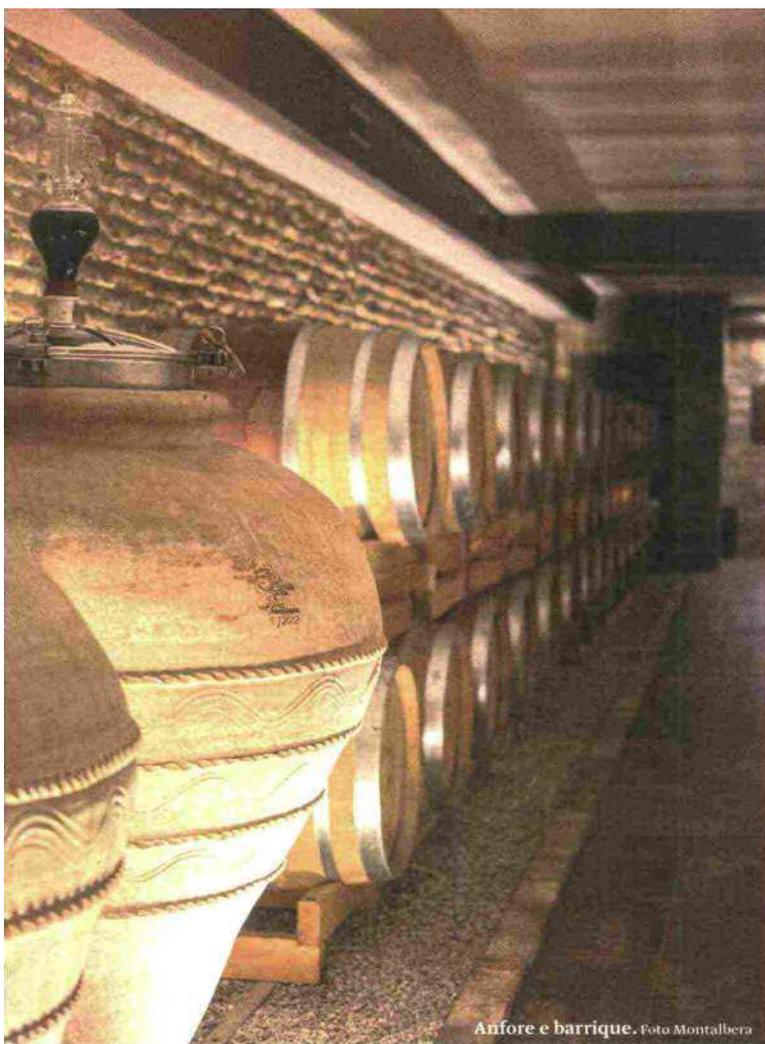
1,100,1000 VINIFICAZIONI
L'approfondimento tecnico
con Raffaele Guzzon del Centro di
Trasferimento Tecnologico di FEM

A pagina 16

LA PAROLA A...

Vini contemporanei e nicchia di mercato:
esperienze sull'anfora nel racconto
di enologi, produttori e distributori

Da pagina 19



Anfore e barrique. Foto Montalbera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



**IL MILLENARIO CONTENITORE DI FERMENTAZIONE È TORNATO DI MODA
TRA POLEMICHE E SUCCESSI. INDAGHIAMO PERCHÉ**

Questione di stile: L'ANFORA tra enologia e marketing

di GIULIO SOMMA e CLEMENTINA PALESE

L' anfora della discordia: recuperato da una storia millenaria, questo contenitore/strumento di affinamento ha ritrovato di recente un nuovo Rinascimento enologico anche in Italia, favorendo un successo commerciale, seppur in numeri contenuti, dei vini fermentati o affinati nella terracotta (o negli agglomerati ceramici) che non ha però mancato di sollevare polemiche tra gli esperti. Rimasta confinata per secoli nell'area georgiana - ma con qualche esperienza storicamente documentata anche nel meridione del nostro Paese e in Spagna - l'anfora è riapparsa nella storia enologica italiana negli anni 90 del secolo scorso ad opera del viticoltore friulano Josko Gravner cui si deve la reinvenzione in chiave moderna di questo antico contenitore, che sta trovando proprio negli ultimi anni una diffusione rilevante in molte cantine di diverse regioni del nostro Paese.

Sebbene, come dichiarato nell'intervista al nostro giornale (vedi articolo a pag. 16) da Raffaele Guzzon, microbiologo del Centro di Trasferimento Tecnologico della Fondazione E. Mach, "la varietà dei vitigni impiegati, oltre che di stili di vinificazione espressi da culture diverse, impedisce di tracciare un identikit univoco della vinificazione in anfora", è indubbio che oggi l'anfora, in questo fermento di ricerca di stili moderni del vino, si sta definendo come uno strumento enologico fortunato di caratterizzazione, prestandosi all'utilizzo con diversi vitigni e in vari terroir. Ma se potrebbe essere sbagliato e superficiale parlare di uno "stile da anfora", come raccontano gli enologi e i produttori che intervistiamo in queste pagine, la vinificazione o l'affinamento con l'anfora contribuisce a dare un carattere definito al prodotto che, nella diversità dei vitigni e dei territori dove viene utilizzata, aiuta a definire stili diversi e, appunto, caratterizzanti. Questa "impronta", più o meno stilistica, è stata accompagnata da un racconto diverso del vino che ne ha certamente aiutato il successo commerciale, alimentando una

querelle che vede, da un lato, i detrattori, anche illustri, che la vogliono ridurre a mera invenzione di marketing e, dall'altro, una fila crescente di produttori ed enologi che la stanno riscoprendo come tecnologia antica e moderna in grado di imprimere caratteri originali a diverse tipologie di vino.

La verità è nel mezzo

Tenendoci lontani dalla vis polemica che ha portato, a volte anche con qualche forzatura, in questi ultimi tempi più di un titolo di giornale sul tema, noi abbiamo preferito andare sul campo e raccogliere le testimonianze di chi oggi utilizza questo contenitore scoprendo che, come spesso accade, la verità è nel mezzo. L'anfora - spesso assimilata dai nostri intervistati alla barrique per la capacità caratterizzante del vino, così come per il mix di enologia e marketing che ha accompagnato anche il successo della piccola botte di legno nei decenni scorsi - caratterizza i vini e li distingue incontrando un favore crescente nel mercato, frutto, chiaramente, anche di uno storytelling adeguato che ha saputo dosare antichità, cultura e naturalità, tutti elementi che oggi attraggono i consumatori. Un mix che pare vincente e capace di restituire una vita nuova, se non altro diversa, a tanti vitigni e territori che stanno trovando nell'anfora un possibile futuro alternativo con una ricerca preziosa tanto più in un momento di difficoltà di mercato quale quello che sta attraversando il vino a livello mondiale. Insomma, se forse è azzardato parlare di uno "stile enologico da anfora" si può, invece, riflettere su uno "stile comunicativo da an-

fora" che accompagna i diversi percorsi enologici intrapresi dalle cantine, capace di incuriosire un numero crescente di consumatori. "Oggi - sottolinea a questo proposito

Attilio Scienza - i consumatori hanno paura dell'alcol per motivi salutistici, bevono più con il cervello che con la bocca e in questo contesto l'anfora è una metafora per convincerli a ritornare al vino. L'anfora ne enfatizza il valore culturale e rappresenta la sua storicità: migliaia di generazioni lo hanno bevuto senza conseguenze. E ancora, l'anfora rappresenta un'enologia non interventista, vicina al sentire attuale".

Spesso ancora confusi da parte dei consumatori con i vini cosiddetti "naturali" o, ancora, riferiti agli orange wine, i vini ottenuti con l'ausilio dei contenitori indistintamente - e con qualche imprecisione - chiamati "anfore", hanno cambiato profilo. In realtà anche molto differenti tra loro, per materiali costruttivi e for-

me, questi contenitori esaltano le caratteristiche varietali, arrotondano i tannini e permettono lunghi affinamenti senza contributi organolettici, in determinate condizioni. La penuria di bibliografia scientifica circa il loro uso, rende necessarie la ricerca applicata, la sperimentazione e la divulgazione dei risultati e delle esperienze per ottenere i migliori risultati enologici.

In questa direzione va l'approfondimento delle pagine seguenti che prende spunto dal "nuovo Rinascimento" che sta vivendo l'anfora - e la manifestazione Amphora Revolution (vedi box nella pagina a fianco) promossa da Veronafiere e Merano Wine Festival ne è un segnale evidente -, la cui presenza nelle cantine italiane è vorticosamente cresciuta negli ultimi anni.

Ma, al di là dei tanti che hanno recuperato questo antico/moderno strumento enologico, ce ne sono tantissimi altri che vogliono "capirci qualcosa di più" sulle differenze tra le prestazioni dei diversi contenitori oggi sul mercato - anfore di terracotta e di materiali ceramici - e il loro uso in base alle fasi di vinificazione. Per dare un contributo all'approfondimento di questi temi, abbiamo coinvolto esperti e raccolto esperienze e considerazioni di alcuni produttori e distributori.

Ponte enologico tra il passato e... il futuro

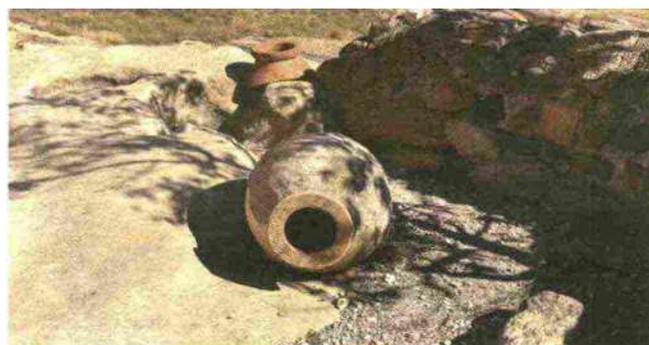
L'anfora rappresenta un ponte tra la tradizione vinicola antica e le moderne tecniche di vinificazione a metà strada tra la vinificazione in rosso e la macerazione carbonica, come spiega Raffaele Guzzon della Fondazione Mach (vedi pag. 16), che imprimono una forte peculiarità alle fermentazioni, che è necessario saper gestire con strategie opportune come puntualizzano gli enologi consulenti Federico Giotto, ad di Giotto Wine Listeners, e Monica Rossetti, fondatrice di Rossetti Enologia (vedi pagg. 19-20). Diversificate e per questo molto interessanti le esperienze aziendali di Tenuta Cavalier Pepe, Famiglia Casadei e Montalbera (vedi pagg. 21-22). I distributori interpellati - Proposta Vini, Pellegrini e Meregalli - concordano poi sul fatto che la vinificazione, integrale o parziale, in anfora o in altri contenitori ceramici, non sia una moda passeggera, ma una pratica che sta diventando parte integrante di uno stile di vino, similmente a quanto accaduto all'evoluzione dell'uso della barrique negli anni 80, e non di rado utilizzata quale leva di marketing (vedi pagg. 23-25). Per ora si tratta di una nicchia in crescita, in forte espansione nelle cantine europee, e in Italia si conterebbero oltre un migliaio di produttori, ma decisamente di più sono coloro che stanno provando e valutando questi contenitori che stanno guadagnando spazio, principalmente nelle piccole e

medie aziende, soprattutto per la macerazione e l'affinamento. Un uso enologicamente sempre più preciso delle "anfore", che affermi un'identità peculiare dei vini così ottenuti, potrebbe decretare l'aumento della loro domanda e, quindi, espandere la diffusione di questi contenitori, anche di grandissime dimensioni, a grandi produttori. Una crescita ipotizzabile superando le attuali criticità: la già citata confusione circa la loro percezione da parte dei consumatori ma anche il posizionamento di prezzo non sempre adeguato per i vini di marchi e denominazioni meno note, scelta dettata dalla necessità di coprire costi di produzione più elevati.



La ricerca di stili caratterizzanti e "nuovi racconti" del vino ha favorito il recupero di questo antichissimo contenitore/strumento di vinificazione che sta vivendo una diffusione crescente nelle cantine italiane. Le polemiche tra chi la ritiene una mera "invenzione" del marketing e coloro invece che la utilizzano per caratterizzare in maniera originale i vini. I caratteri distintivi della vinificazione in anfora, i rischi da evitare e le accortezze da seguire per ottenere risultati enologici positivi. L'attività di ricerca e sperimentazione non ha ancora portato a un'adeguata bibliografia scientifica: c'è ancora molto da studiare a iniziare dalle caratteristiche tecniche determinate da un insieme di fattori - in primis le proprietà del materiale di partenza e poi la cottura nei suoi diversi passaggi - e la loro influenza sulla vinificazione. L'importanza dello scambio e confronto tra esperienze di una tecnica antica oggi rivista alla luce delle conoscenze contemporanee in vigneto e in cantina. Le testimonianze di enologi e produttori. C'è molto interesse e curiosità per le anfore ma non in sostituzione di acciaio, cemento e legno, raccontano infine i distributori: non è una moda passeggera ma l'identità di questi vini è ancora confusa. E, poi, il prezzo...

Foto: Monica Rossetti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



BUONA LA "PRIMA"

AMPHORA REVOLUTION, OCCASIONE DI CONFRONTO E APPROFONDIMENTO

Sono state oltre 101 le aziende produttrici di vino in anfora provenienti da tutta Italia a partecipare all'edizione zero di Amphora Revolution, l'evento targato Merano WineFestival e Vinitaly, svoltosi nei mesi scorsi alle Gallerie Mercatali di Veronafiere. Un networking che ha posto le basi per approfondire tutto ciò che ruota attorno a questi vini grazie a convegni scientifici, curati dal professor Attilio Scienza, presidente del Comitato scientifico, masterclass e tavole rotonde. Occasione propizia per raggiungere appassionati, operatori, buyer e stampa che numerosi hanno affollato i banchi di assaggio, ma anche per un confronto tra gli stessi produttori circa le tecniche di vinificazione e i contenitori disponibili. Presente anche una selezione di etichette georgiane - "Qvevri Wines" -, di vini subacquei e prodotti da vitigni antichi, con la partecipazione di Graspò, Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola, che identifica, cataloga e vinifica vitigni antichi e minori a livello nazionale e internazionale. Nel contesto dell'inaugurazione è stata presentata "The WineHunter Amphora Award 2024", la prima guida dedicata interamente ai vini in anfora ideata da Helmuth Köcher, fondatore del wine festival altoatesino.

@mphoRa



EVOLUTION



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

**INNOVAZIONE
E SVILUPPO
CONTINUO**

La Famiglia Morando crede fermamente nella continua ricerca per il benessere dei nostri amici a quattro zampe, e supporta tale missione con significativi investimenti in innovazione tecnologica e ricerca & sviluppo, senza mai condurre test sugli animali

**IL VISIONARIO
ENRICO
MORANDO**

Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito. Oggi l'azienda **Montalbera** comprende 115 ettari vitati

ENOTURISMO
**Le nuove wine suite
nella tenuta **Montalbera****

L'enoturismo è un fenomeno in continua crescita in Italia: 10 milioni si stimano siano i turisti

del vino, di cui 3 milioni stranieri, per un giro di affari di circa 2,9 miliardi (Fonte Nomisma Wine Monitor). Per rendere l'esperienza ancora più intrigante ed immersiva nelle proprie tenute, la famiglia Morando ha perciò inaugurato

alcune nuove wine suite all'interno della propria tenuta **Montalbera**, che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontese, Patrimonio Unesco a meno di un'ora e mezzo di auto dai principali aeroporti di Torino o di Milano.



La realizzazione del progetto consentirà di raggiungere oltre 150mila posti pallets disponibili

A questo si affianca un ulteriore piano che aumenterà la capacità produttiva di circa il 50%

Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizzati

IL GRUPPO MORANDO, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo e immobiliare, nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni di euro, con una crescita a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. La famiglia Morando crede nella continua ricerca per il benessere degli amici a quattro zampe e supporta tale missione con investimenti in innovazione tecnologica e ricerca e sviluppo, senza mai condurre test sugli animali. A tal fine, prosegue anche nel 2024 il piano di investimenti a sostegno della crescita aziendale, a partire dal sito produttivo di Molfetta, in provincia di Bari, di recente oggetto di un ampliamento ed ammodernamento tecnologico. L'investimento complessivo, che supera i 12 milioni di euro, è dedicato soprattutto all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato, che consente di raggiungere oltre 15 mila posti pallets disponibili. L'investimento garantisce una più efficiente gestione nello stoccaggio e movimentazione dei prodotti finiti e degli imballi.

A questo si affianca un ulteriore investimento sulla linea di produzione delle bustine, che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%, per far fronte all'aumento costante della do-

L'INGEGNERA LAURA MORANDO

«La produzione è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e quello di Andezeno: quest'ultimo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento»

manda in tale segmento, principale driver di crescita del settore del pet food. Per sostenere questi ritmi di crescita, la famiglia Morando punta tutto sulla professionalità e sulla passione dei collaboratori, diretti ed indiretti, che si attestano oggi in oltre 240 lavoratori, ripartiti tra i due stabilimenti di Andezeno e di Molfetta. L'intento della famiglia è quello di preservare la proprietà a gestione familiare, traghettando l'azienda verso la terza e le future generazioni.

«La nostra produzione di cibo per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e lo stabilimento di Andezeno, consacrato quest'ultimo alla produzione del prodotto secco con oltre 70 milioni di chili all'anno di produzione. Tale sito produttivo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 chili e dell'installazione di nuovi silos e linee di alimentazione alle confezionatrici che permetteranno di aumentare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento. Nel 2023 a Molfetta, abbiamo superato tutti i nostri record produttivi lato linea vaschette e buste relativamente agli alimenti umidi per cani e gatti», dice Laura Morando.

Morando è tra le aziende più moderne in Europa, dotata delle più avanzate tecnologie che, con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero. Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito, portando la Tenuta **Montalbera**, l'azienda vitivinicola della Famiglia Morando a Castagnole Monferrato, a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Le. Ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAPITANI D'IMPRESA

Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni

Il ceo **Franco Morando**: «Campagna, cani e buon vino sono tutte passioni di famiglia»

Morando: da 70 anni pionieri del pet food e non solo

di **Letizia Magnani**

NELL'IMMEDIATO dopoguerra i cani e i gatti, in alcune regioni d'Italia, si mangiavano. Fa storcere la bocca agli amanti degli animali, ma la fame in quegli anni era ancora tanta e il cibo scarseggiava. In ottant'anni sono cambiate tante cose, in primis la società. E oggi quasi ogni famiglia in Italia ha un animale domestico e lo cura con amore e attenzione. Il cibo per animali è diventato un bene primario, considerato alla stregua del latte e del pane, o, come dice **Franco Morando** (nella foto sopra), ceo dell'azienda di famiglia «come gli omogeneizzati». Nonno Enrico aveva visto lontano. Era abituato a viaggiare, e a Marsilia gli era venuta una intuizione, produrre cibo per animali, in lattina. Oggi i prodotti Morando sono distribuiti in 65 Paesi nel mondo e sono distribuiti dalla grande distribuzione. Ma all'inizio tutto è partito dalla città di Milano e dalla Rinascente, primo cliente di nonno Enrico e di nonna Rina Caterina. «La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a cura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella grande distribuzione. Il Sud Italia rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite delle nostre linee dedicate a cani e gatti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando, le referenze in lattina restano storicamente le più alte vendenti in quantità. La cresci-

ta dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale della nuova linea di prodotti dedicate ai nostri amici a quattro zampe», racconta **Franco Morando**, oggi alla guida della società di famiglia. Proprio come il nonno, anche lui ha due grandi amori: gli animali e il vino. Tanto che porta avanti la cura del **Ruchè di Castagnole Monferrato**, un Docg riscoperto proprio dal nonno. È sua l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Le sue sono passioni legate entrambe alla campagna, i cani e il vino: «Sono passioni di famiglia. Mio padre, Walter, che si occupa ancora in azienda della gestione di controllo e dell'acquisto di materie prime, mi prende spesso in giro dicendo 'Per fortuna facciamo cibo per cani', perché ho due pastori maremmani, sono dei coccoloni. Hanno fatto sette cuccioli e mangiano tantissimo».

Dall'intuizione di suo nonno ad oggi sono cambiate tante cose. Oggi è normale comprare al supermercato cibo per cani e gatti, un tempo non era così.

«Quella di mio nonno è stata una bella scommessa. Lui fece fare una sondaggio a Milano nell'immediato dopo guerra. Negli anni ottanta le nostre scatolette erano fra le più vendute. Lui è stato il primo ad ottenere l'autorizzazione per produrre e vendere cibo per animali. Oggi l'89% dei gatti in Italia è sterilizzato e il cibo per cani e gatti è considerato dalle persone un bene primario. È cambia-

ta proprio la cultura del paese, il modo di vivere e anche di fare la spesa».

È vero, tanto che gli amici a quattro zampe sono sempre più umanizzati.

«E questa è una vera sfida per noi produttori di pet food. Ora dico una cosa che forse farà arrabbiare qualcuno, ma il pet food oggi è come gli omogeneizzati, quindi occorre lavorare su materie prime di grandissima qualità e di primissima scelta. Qualità del prodotto e sua reperibilità sono elementi fondamentali. E poi occorre conoscere e amare gli animali. I cani sono più malleabili dei gatti, che sono dei conservatori. Occorre tenere conto anche di questo. Al cane si possono proporre cibi diversi, al gatto no. È un vero conservatore, in fatto di gusti».

Qual è il suo sogno?

«Quello di essere un'azienda presente coi propri prodotti non solo nella grande distribuzione, ma anche nelle farmacie e nei negozi per animali. Insomma, quasi un'azienda totale, perché i prodotti che facciamo sono di estrema qualità e quindi funzionali alla vita e alla buona alimentazione di cani e gatti».

Senza dimenticare i cavalli, altro animale amatissimo da tanti.

«Certo, lavoriamo da sempre anche sul cibo per i cavalli».

La vostra è una storia di famiglia. Lei e sua cugina Laura siete la terza generazione di Morando in fabbrica.

«È proprio così, noi siamo di origine contadina, mia nonna, Rina Caterina, ci ha lasciato da pochi

giorni a 99 anni, ci ha insegnato tutto, la vicinanza con i dipendenti, è sempre vissuta nella casa di famiglia a Neive. Non ci ha mai fatto montare la testa. Siamo persone che lavorano a testa bassa. Forse è anche per questo che continuiamo tutti ad essere presenti in azienda e ad investire ogni anno per migliorare gli stabilimenti».

Sua cugina di che cosa si occupa?

«Lei è ingegnera gestionale e si occupa dello stabilimento di Molfetta, del contesto logistico e della supervisione gestionale. Mio padre Walter si occupa di gestione di controllo ed è il responsabile acquisti materie prime. Mio zio, Giovanni, invece, si occupa delle politiche commerciali e delle private label, produciamo anche per loro».

E lei invece che cosa fa in azienda?

«Quello che mi chiedono faccio. Al di là degli schermi, mi occupo come ceo dell'area commerciale, del marketing, sono il portavoce della famiglia».

Quante persone lavorano con voi?

«Sono 240 ed è bello veder crescere le loro famiglie. Siamo un'azienda famigliare anche per questo, perché non lasciamo che nessuno dei nostri collaboratori rimanga indietro».

Voi avete scelto da tempo di puntare sulla qualità e di non fare test sugli animali, come mai?

«Credo che non si possa fare altrimenti. Per noi gli animali domestici sono fondamentali. Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

220

milioni di euro. È il fatturato registrato dal Gruppo Morando nel 2023, segnando una crescita significativa a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. Morando è tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo (Montalbera appunto) ed immobiliare

L'AMMINISTRATORE DELEGATO

«Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere»

I RISULTATI

Nel 2023 fatturato record di oltre 220 milioni di euro

Il pet food in Italia è nato dall'intuito di Enrico Morando, che è stato il pioniere di questo

mercato nei primi anni Cinquanta. Oggi i prodotti dell'azienda che porta il suo nome sono presenti in 65 Paesi e nel 2023 hanno generato un fatturato record di oltre 220 milioni di euro, registrando un aumento del 12%.



TOCCA ALLA TERZA GENERAZIONE

Franco Morando, nipote del fondatore e rappresentante – assieme a sua cugina, Laura – della terza generazione della famiglia Morando, oggi è l'amministratore delegato del Gruppo e direttore generale della Tenuta **Montalbera**



FRANCO MORANDO
Ceo di Morando

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484


**INNOVAZIONE
 E SVILUPPO
 CONTINUO**

La Famiglia Morando crede fermamente nella continua ricerca per il benessere dei nostri amici a quattro zampe, e supporta tale missione con significativi investimenti in innovazione tecnologica e ricerca & sviluppo, senza mai condurre test sugli animali

**IL VISIONARIO
 ENRICO
 MORANDO**

Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito. Oggi l'azienda **Montalbera** comprende 115 ettari vitati

ENOTURISMO
**Le nuove wine suite
 nella tenuta **Montalbera****

L'enoturismo è un fenomeno in continua crescita in Italia: 10 milioni si stimano siano i turisti

del vino, di cui 3 milioni stranieri, per un giro di affari di circa 2,9 miliardi (Fonte Nomisma Wine Monitor). Per rendere l'esperienza ancora più intrigante ed immersiva nelle proprie tenute, la famiglia Morando ha perciò inaugurato

alcune nuove wine suite all'interno della propria tenuta **Montalbera**, che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontese, Patrimonio Unesco a meno di un'ora e mezzo di auto dai principali aeroporti di Torino o di Milano.



La realizzazione del progetto consentirà di raggiungere oltre 150mila posti pallets disponibili

A questo si affianca un ulteriore piano che aumenterà la capacità produttiva di circa il 50%

Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizzati

IL GRUPPO MORANDO, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo e immobiliare, nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni di euro, con una crescita a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. La famiglia Morando crede nella continua ricerca per il benessere degli amici a quattro zampe e supporta tale missione con investimenti in innovazione tecnologica e ricerca e sviluppo, senza mai condurre test sugli animali. A tal fine, prosegue anche nel 2024 il piano di investimenti a sostegno della crescita aziendale, a partire dal sito produttivo di Molfetta, in provincia di Bari, di recente oggetto di un ampliamento ed ammodernamento tecnologico. L'investimento complessivo, che supera i 12 milioni di euro, è dedicato soprattutto all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato, che consente di raggiungere oltre 15 mila posti pallets disponibili. L'investimento garantisce una più efficiente gestione nello stoccaggio e movimentazione dei prodotti finiti e degli imballi.

A questo si affianca un ulteriore investimento sulla linea di produzione delle bustine, che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%, per far fronte all'aumento costante della do-

L'INGEGNERA LAURA MORANDO

«La produzione è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e quello di Andezeno: quest'ultimo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento»

manda in tale segmento, principale driver di crescita del settore del pet food. Per sostenere questi ritmi di crescita, la famiglia Morando punta tutto sulla professionalità e sulla passione dei collaboratori, diretti ed indiretti, che si attestano oggi in oltre 240 lavoratori, ripartiti tra i due stabilimenti di Andezeno e di Molfetta. L'intento della famiglia è quello di preservare la proprietà a gestione familiare, traghettando l'azienda verso la terza e le future generazioni.

«La nostra produzione di cibo per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e lo stabilimento di Andezeno, consacrato quest'ultimo alla produzione del prodotto secco con oltre 70 milioni di chili all'anno di produzione. Tale sito produttivo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 chili e dell'installazione di nuovi silos e linee di alimentazione alle confezionatrici che permetteranno di aumentare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento. Nel 2023 a Molfetta, abbiamo superato tutti i nostri record produttivi lato linea vaschette e buste relativamente agli alimenti umidi per cani e gatti», dice Laura Morando.

Morando è tra le aziende più moderne in Europa, dotata delle più avanzate tecnologie che, con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero. Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito, portando la Tenuta **Montalbera**, l'azienda vitivinicola della Famiglia Morando a Castagnole Monferrato, a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Le. Ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAPITANI D'IMPRESA

Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni

Il ceo **Franco Morando**: «Campagna, cani e buon vino sono tutte passioni di famiglia»

Morando: da 70 anni pionieri del pet food e non solo

di **Letizia Magnani**

NELL'IMMEDIATO dopoguerra i cani e i gatti, in alcune regioni d'Italia, si mangiavano. Fa storcere la bocca agli amanti degli animali, ma la fame in quegli anni era ancora tanta e il cibo scarseggiava. In ottant'anni sono cambiate tante cose, in primis la società. E oggi quasi ogni famiglia in Italia ha un animale domestico e lo cura con amore e attenzione. Il cibo per animali è diventato un bene primario, considerato alla stregua del latte e del pane, o, come dice **Franco Morando (nella foto sopra)**, ceo dell'azienda di famiglia «come gli omogeneizzati». Nonno Enrico aveva visto lontano. Era abituato a viaggiare, e a Marsilia gli era venuta una intuizione, produrre cibo per animali, in lattina. Oggi i prodotti Morando sono distribuiti in 65 Paesi nel mondo e sono distribuiti dalla grande distribuzione. Ma all'inizio tutto è partito dalla città di Milano e dalla Rinascente, primo cliente di nonno Enrico e di nonna Rina Caterina. «La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a caratura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella grande distribuzione. Il Sud Italia rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite delle nostre linee dedicate a cani e gatti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando, le referenze in lattina restano storicamente le più alte vendenti in quantità. La cresci-

ta dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale delle nuove linee di prodotti dedicate ai nostri amici a quattro zampe», racconta **Franco Morando**, oggi alla guida della società di famiglia. Proprio come il nonno, anche lui ha due grandi amori: gli animali e il vino. Tanto che porta avanti la cura del **Ruchè di Castagnole Monferrato**, un Docg riscoperto proprio dal nonno. È sua l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Le sue sono passioni legate entrambe alla campagna, i cani e il vino: «Sono passioni di famiglia. Mio padre, Walter, che si occupa ancora in azienda della gestione di controllo e dell'acquisto di materie prime, mi prende spesso in giro dicendo 'Per fortuna facciamo cibo per cani', perché ho due pastori maremmani, sono dei coccoloni. Hanno fatto sette cuccioli e mangiano tantissimo».

Dall'intuizione di suo nonno ad oggi sono cambiate tante cose. Oggi è normale comprare al supermercato cibo per cani e gatti, un tempo non era così.

«Quella di mio nonno è stata una bella scommessa. Lui fece fare una sondaggio a Milano nell'immediato dopo guerra. Negli anni ottanta le nostre scatolette erano fra le più vendute. Lui è stato il primo ad ottenere l'autorizzazione per produrre e vendere cibo per animali. Oggi l'89% dei gatti in Italia è sterilizzato e il cibo per cani e gatti è considerato dalle persone un bene primario. È cambia-

ta proprio la cultura del paese, il modo di vivere e anche di fare la spesa».

È vero, tanto che gli amici a quattro zampe sono sempre più umanizzati.

«E questa è una vera sfida per noi produttori di pet food. Ora dico una cosa che forse farà arrabbiare qualcuno, ma il pet food oggi è come gli omogeneizzati, quindi occorre lavorare su materie prime di grandissima qualità e di primissima scelta. Qualità del prodotto e sua reperibilità sono elementi fondamentali. E poi occorre conoscere e amare gli animali. I cani sono più malleabili dei gatti, che sono dei conservatori. Occorre tenere conto anche di questo. Al cane si possono proporre cibi diversi, al gatto no. È un vero conservatore, in fatto di gusti».

Qual è il suo sogno?

«Quello di essere un'azienda presente coi propri prodotti non solo nella grande distribuzione, ma anche nelle farmacie e nei negozi per animali. Insomma, quasi un'azienda totale, perché i prodotti che facciamo sono di estrema qualità e quindi funzionali alla vita e alla buona alimentazione di cani e gatti».

Senza dimenticare i cavalli, altro animale amatissimo da tanti.

«Certo, lavoriamo da sempre anche sul cibo per i cavalli».

La vostra è una storia di famiglia. Lei e sua cugina Laura siete la terza generazione di Morando in fabbrica.

«È proprio così, noi siamo di origine contadina, mia nonna, Rina Caterina, ci ha lasciato da pochi

giorni a 99 anni, ci ha insegnato tutto, la vicinanza con i dipendenti, è sempre vissuta nella casa di famiglia a Neive. Non ci ha mai fatto montare la testa. Siamo persone che lavorano a testa bassa. Forse è anche per questo che continuiamo tutti ad essere presenti in azienda e ad investire ogni anno per migliorare gli stabilimenti».

Sua cugina di che cosa si occupa?

«Lei è ingegnera gestionale e si occupa dello stabilimento di Molfetta, del contesto logistico e della supervisione gestionale. Mio padre Walter si occupa di gestione di controllo ed è il responsabile acquisti materie prime. Mio zio, Giovanni, invece, si occupa delle politiche commerciali e delle private label, produciamo anche per loro».

E lei invece che cosa fa in azienda?

«Quello che mi chiedono faccio. Al di là degli schermi, mi occupo come ceo dell'area commerciale, del marketing, sono il portavoce della famiglia».

Quante persone lavorano con voi?

«Sono 240 ed è bello veder crescere le loro famiglie. Siamo un'azienda famigliare anche per questo, perché non lasciamo che nessuno dei nostri collaboratori rimanga indietro».

Voi avete scelto da tempo di puntare sulla qualità e di non fare test sugli animali, come mai?

«Credo che non si possa fare altrimenti. Per noi gli animali domestici sono fondamentali. Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

220

milioni di euro. È il fatturato registrato dal Gruppo Morando nel 2023, segnando una crescita significativa a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. Morando è tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo (Montalbera appunto) ed immobiliare

L'AMMINISTRATORE DELEGATO

«Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere»

I RISULTATI

Nel 2023 fatturato record di oltre 220 milioni di euro

Il pet food in Italia è nato dall'intuito di Enrico Morando, che è stato il pioniere di questo

mercato nei primi anni Cinquanta. Oggi i prodotti dell'azienda che porta il suo nome sono presenti in 65 Paesi e nel 2023 hanno generato un fatturato record di oltre 220 milioni di euro, registrando un aumento del 12%.



TOCCA ALLA TERZA GENERAZIONE

Franco Morando, nipote del fondatore e rappresentante - assieme a sua cugina, Laura - della terza generazione della famiglia Morando, oggi è l'amministratore delegato del Gruppo e direttore generale della Tenuta **Montalbera**



FRANCO MORANDO
Ceo di Morando

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484


**INNOVAZIONE
E SVILUPPO
CONTINUO**

La Famiglia Morando crede fermamente nella continua ricerca per il benessere dei nostri amici a quattro zampe, e supporta tale missione con significativi investimenti in innovazione tecnologica e ricerca & sviluppo, senza mai condurre test sugli animali

**IL VISIONARIO
ENRICO
MORANDO**

Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito. Oggi l'azienda **Montalbera** comprende 115 ettari vitati

ENOTURISMO
**Le nuove wine suite
nella tenuta **Montalbera****

L'enoturismo è un fenomeno in continua crescita in Italia: 10 milioni si stimano siano i turisti

del vino, di cui 3 milioni stranieri, per un giro di affari di circa 2,9 miliardi (Fonte Nomisma Wine Monitor). Per rendere l'esperienza ancora più intrigante ed immersiva nelle proprie tenute, la famiglia Morando ha perciò inaugurato

alcune nuove wine suite all'interno della propria tenuta **Montalbera**, che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontese, Patrimonio Unesco a meno di un'ora e mezzo di auto dai principali aeroporti di Torino o di Milano.



La realizzazione del progetto consentirà di raggiungere oltre 150mila posti pallets disponibili

A questo si affianca un ulteriore piano che aumenterà la capacità produttiva di circa il 50%

Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore Processi totalmente automatizzati e robotizzati

IL GRUPPO MORANDO, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo e immobiliare, nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni di euro, con una crescita a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. La famiglia Morando crede nella continua ricerca per il benessere degli amici a quattro zampe e supporta tale missione con investimenti in innovazione tecnologica e ricerca e sviluppo, senza mai condurre test sugli animali. A tal fine, prosegue anche nel 2024 il piano di investimenti a sostegno della crescita aziendale, a partire dal sito produttivo di Molfetta, in provincia di Bari, di recente oggetto di un ampliamento ed ammodernamento tecnologico. L'investimento complessivo, che supera i 12 milioni di euro, è dedicato soprattutto all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato, che consente di raggiungere oltre 15 mila posti pallets disponibili. L'investimento garantisce una più efficiente gestione nello stoccaggio e movimentazione dei prodotti finiti e degli imballi.

A questo si affianca un ulteriore investimento sulla linea di produzione delle bustine, che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%, per far fronte all'aumento costante della do-

L'INGEGNERA LAURA MORANDO

«La produzione è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e quello di Andezeno: quest'ultimo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento»

manda in tale segmento, principale driver di crescita del settore del pet food. Per sostenere questi ritmi di crescita, la famiglia Morando punta tutto sulla professionalità e sulla passione dei collaboratori, diretti ed indiretti, che si attestano oggi in oltre 240 lavoratori, ripartiti tra i due stabilimenti di Andezeno e di Molfetta. L'intento della famiglia è quello di preservare la proprietà a gestione familiare, traghettando l'azienda verso la terza e le future generazioni.

«La nostra produzione di cibo per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e lo stabilimento di Andezeno, consacrato quest'ultimo alla produzione del prodotto secco con oltre 70 milioni di chili all'anno di produzione. Tale sito produttivo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 chili e dell'installazione di nuovi silos e linee di alimentazione alle confezionatrici che permetteranno di aumentare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento. Nel 2023 a Molfetta, abbiamo superato tutti i nostri record produttivi lato linea vaschette e buste relativamente agli alimenti umidi per cani e gatti», dice Laura Morando.

Morando è tra le aziende più moderne in Europa, dotata delle più avanzate tecnologie che, con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero. Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito, portando la Tenuta **Montalbera**, l'azienda vitivinicola della Famiglia Morando a Castagnole Monferrato, a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Le. Ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAPITANI D'IMPRESA

Morando, pet food e non solo Pionieri del settore da 70 anni

Il ceo **Franco Morando**: «Campagna, cani e buon vino sono tutte passioni di famiglia»

Morando: da 70 anni pionieri del pet food e non solo

di **Letizia Magnani**

NELL'IMMEDIATO dopoguerra i cani e i gatti, in alcune regioni d'Italia, si mangiavano. Fa storcere la bocca agli amanti degli animali, ma la fame in quegli anni era ancora tanta e il cibo scarseggiava. In ottant'anni sono cambiate tante cose, in primis la società. E oggi quasi ogni famiglia in Italia ha un animale domestico e lo cura con amore e attenzione. Il cibo per animali è diventato un bene primario, considerato alla stregua del latte e del pane, o, come dice **Franco Morando** (nella foto sopra), ceo dell'azienda di famiglia «come gli omogeneizzati». Nonno Enrico aveva visto lontano. Era abituato a viaggiare, e a Marsilia gli era venuta una intuizione, produrre cibo per animali, in lattina. Oggi i prodotti Morando sono distribuiti in 65 Paesi nel mondo e sono distribuiti dalla grande distribuzione. Ma all'inizio tutto è partito dalla città di Milano e dalla Rinascente, primo cliente di nonno Enrico e di nonna Rina Caterina. «La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a cura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella grande distribuzione. Il Sud Italia rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite delle nostre linee dedicate a cani e gatti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando, le referenze in lattina restano storicamente le più alte vendenti in quantità. La cresci-

ta dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale della nuova linea di prodotti dedicate ai nostri amici a quattro zampe», racconta **Franco Morando**, oggi alla guida della società di famiglia. Proprio come il nonno, anche lui ha due grandi amori: gli animali e il vino. Tanto che porta avanti la cura del **Ruchè di Castagnole Monferrato**, un Docg riscoperto proprio dal nonno. È sua l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Le sue sono passioni legate entrambe alla campagna, i cani e il vino: «Sono passioni di famiglia. Mio padre, Walter, che si occupa ancora in azienda della gestione di controllo e dell'acquisto di materie prime, mi prende spesso in giro dicendo 'Per fortuna facciamo cibo per cani', perché ho due pastori maremmani, sono dei coccoloni. Hanno fatto sette cuccioli e mangiano tantissimo».

Dall'intuizione di suo nonno ad oggi sono cambiate tante cose. Oggi è normale comprare al supermercato cibo per cani e gatti, un tempo non era così.

«Quella di mio nonno è stata una bella scommessa. Lui fece fare una sondaggio a Milano nell'immediato dopo guerra. Negli anni ottanta le nostre scatolette erano fra le più vendute. Lui è stato il primo ad ottenere l'autorizzazione per produrre e vendere cibo per animali. Oggi l'89% dei gatti in Italia è sterilizzato e il cibo per cani e gatti è considerato dalle persone un bene primario. È cambia-

ta proprio la cultura del paese, il modo di vivere e anche di fare la spesa».

È vero, tanto che gli amici a quattro zampe sono sempre più umanizzati.

«E questa è una vera sfida per noi produttori di pet food. Ora dico una cosa che forse farà arrabbiare qualcuno, ma il pet food oggi è come gli omogeneizzati, quindi occorre lavorare su materie prime di grandissima qualità e di primissima scelta. Qualità del prodotto e sua reperibilità sono elementi fondamentali. E poi occorre conoscere e amare gli animali. I cani sono più malleabili dei gatti, che sono dei conservatori. Occorre tenere conto anche di questo. Al cane si possono proporre cibi diversi, al gatto no. È un vero conservatore, in fatto di gusti».

Qual è il suo sogno?

«Quello di essere un'azienda presente coi propri prodotti non solo nella grande distribuzione, ma anche nelle farmacie e nei negozi per animali. Insomma, quasi un'azienda totale, perché i prodotti che facciamo sono di estrema qualità e quindi funzionali alla vita e alla buona alimentazione di cani e gatti».

Senza dimenticare i cavalli, altro animale amatissimo da tanti.

«Certo, lavoriamo da sempre anche sul cibo per i cavalli».

La vostra è una storia di famiglia. Lei e sua cugina Laura siete la terza generazione di Morando in fabbrica.

«È proprio così, noi siamo di origine contadina, mia nonna, Rina Caterina, ci ha lasciato da pochi

giorni a 99 anni, ci ha insegnato tutto, la vicinanza con i dipendenti, è sempre vissuta nella casa di famiglia a Neive. Non ci ha mai fatto montare la testa. Siamo persone che lavorano a testa bassa. Forse è anche per questo che continuiamo tutti ad essere presenti in azienda e ad investire ogni anno per migliorare gli stabilimenti».

Sua cugina di che cosa si occupa?

«Lei è ingegnera gestionale e si occupa dello stabilimento di Molfetta, del contesto logistico e della supervisione gestionale. Mio padre Walter si occupa di gestione di controllo ed è il responsabile acquisti materie prime. Mio zio, Giovanni, invece, si occupa delle politiche commerciali e delle private label, produciamo anche per loro».

E lei invece che cosa fa in azienda?

«Quello che mi chiedono faccio. Al di là degli schermi, mi occupo come ceo dell'area commerciale, del marketing, sono il portavoce della famiglia».

Quante persone lavorano con voi?

«Sono 240 ed è bello veder crescere le loro famiglie. Siamo un'azienda famigliare anche per questo, perché non lasciamo che nessuno dei nostri collaboratori rimanga indietro».

Voi avete scelto da tempo di puntare sulla qualità e di non fare test sugli animali, come mai?

«Credo che non si possa fare altrimenti. Per noi gli animali domestici sono fondamentali. Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

220

milioni di euro. È il fatturato registrato dal Gruppo Morando nel 2023, segnando una crescita significativa a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. Morando è tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo (Montalbera appunto) ed immobiliare

L'AMMINISTRATORE DELEGATO

«Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere»

I RISULTATI

Nel 2023 fatturato record di oltre 220 milioni di euro

Il pet food in Italia è nato dall'intuito di Enrico Morando, che è stato il pioniere di questo

mercato nei primi anni Cinquanta. Oggi i prodotti dell'azienda che porta il suo nome sono presenti in 65 Paesi e nel 2023 hanno generato un fatturato record di oltre 220 milioni di euro, registrando un aumento del 12%.



TOCCA ALLA TERZA GENERAZIONE

Franco Morando, nipote del fondatore e rappresentante - assieme a sua cugina, Laura - della terza generazione della famiglia Morando, oggi è l'amministratore delegato del Gruppo e direttore generale della Tenuta **Montalbera**



FRANCO MORANDO
Ceo di Morando

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria Wine, e cinque Honour Milano, 9 nov. (askanews) Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria Wine, si aggiungono i 40 della sezione Culinaria, a sua volta suddivisa in Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i cinque Honour Award che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei (Genialità), alla famiglia Tommasi (Famiglia), a Cantina Librandi (Innovazione), a Tenute Lunelli (Conquista) e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (Territorio). Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC; Alois Lageder 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT; Cantina Kurtatsch: 2016 Tres Doc Alto Adige; Cantina San Michele Appiano 2019 Appius Alto Adige; Colterenzio 2020 Lr Alto Adige DOC; Arunda: S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige; Tenuta St. Quirinus: 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT; Cantina di Venosa: 2021 Matematico Basilicata IGT; Fontanavecchia: 2020 Libero B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC; Fonzone: 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG; Quintodecimo: 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG; Alessio Dorigo: 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC; Vie di Romans: 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC; Possa: 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP; Cà del Bosco: 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG; Monte Rossa: 2016 Cabochon Franciacorta DOCG; Nino Negri: 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG; Bersano: 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico: 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso: 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera: 2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG; Planeta: 2022 Passito di Noto DOC; Castello di Querceto: 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT; Fontodi: 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT; Il Marroneto: 2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG; Michele Satta: 2021 Marianova Bolgheri DOC; Ornellaia: 2021 Ornellaia Bolgheri DOC; Ricasoli: 2020 Casalferro Toscana IGT; Tua Rita: 2021 Redigaffi Toscana IGT; San Leonardo: 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Lungarotti: 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG; Tenute Lunelli: Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG; La Crotta di Vegneron: 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP. Per la categoria Amphora: Troptalhof: 2020 Garnellen VDT; Luca Leggero Villareggia: 2020 Rend Nen VDT; Tenuta Olianias: 2021 Migiu IGT; Rosset Terroir: 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP. Infine, sono questi i premiati per la sezione Old Vintage: Bio Cantina Orsogna: 2013 Aete Terre Di Chieti IGT; Castorani: 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT; Berlucchi Franciacorta: 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG; Massimo Pastura Cascina La Ghersa: 2012 Derthona Timian Riserva X 10 Anni Colli Tortonesi DOC; Rocche dei Manzoni: 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG; Attilio Contini: 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC; Francesco Intorcia & Figli: 2014 Vintage Oro Marsala DOC; Bucciarelli Antico Podere Casanova: 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC; e Endrizzi: 2014 Masetto Privé Trento DOC.



Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria Wine, e cinque Honour Milano, 9 nov. (askanews) Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria Wine, si aggiungono i 40 della sezione Culinaria, a sua volta suddivisa in Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i cinque Honour Award che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di



Elena Casadei (Genialità), alla famiglia Tommasi (Famiglia), a Cantina Librandi (Innovazione), a Tenute Lunelli (Conquista) e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (Territorio). Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC; Alois Lageder 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT; Cantina Kurtatsch: 2016 Tres Doc Alto Adige; Cantina San Michele Appiano 2019 Appius Alto Adige; Colterenzio 2020 Lr Alto Adige DOC; Arunda: S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige; Tenuta St. Quirinus: 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT; Cantina di Venosa: 2021 Matematico Basilicata IGT; Fontanavecchia: 2020 Libero B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC; Fonzone: 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG; Quintodecimo: 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG; Alessio Dorigo: 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC; Vie di Romans: 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC; Possa: 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP; Cà del Bosco: 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG; Monte Rossa: 2016 Cabochon Franciacorta DOCG; Nino Negri: 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG; Bersano: 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico: 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso: 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera: 2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG; Planeta: 2022 Passito di Noto DOC; Castello di Querceto: 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT; Fontodi: 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT; Il Marroneto: 2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG; Michele Satta: 2021 Marianova Bolgheri DOC; Ornellaia: 2021 Ornellaia Bolgheri DOC; Ricasoli: 2020 Casalferro Toscana IGT; Tua Rita: 2021 Redigaffi Toscana IGT; San Leonardo: 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Lungarotti: 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG; Tenute Lunelli: Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG; La Crotta di Vegneron: 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP. Per la categoria Amphora: Troptalhof: 2020 Garnellen VDT; Luca Leggero Villareggia: 2020 Rend Nen VDT; Tenuta Olianias: 2021 Migiu IGT; Rosset Terroir: 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP. Infine, sono questi i premiati per la sezione Old Vintage: Bio Cantina Orsogna: 2013 Aete Terre Di Chieti IGT; Castorani: 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT; Berlucchi Franciacorta: 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG; Massimo Pastura Cascina La Ghersa: 2012 Derthona Timian Riserva X 10 Anni Colli Tortonesi DOC; Rocche dei Manzoni: 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG; Attilio Contini: 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC; Francesco Intorcia & Figli: 2014 Vintage Oro Marsala DOC; Bucciarelli Antico Podere Casanova: 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC; e Endrizzi: 2014 Masetto Privé Trento DOC.



Venerdì 8 Novembre 2024

Accedi

L'inflazione e le star

Gabriele Cané

1,50 € al mese

Sinner De MinaurTrump chiama PutinOmicidio NapoliScontri BolognaMancini RomaInter-Napoli

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

11 nov 2024



Quotidiano Nazionale Economia Made in Italy Le nuove wine suite nella ...

Le nuove wine suite nella tenuta **Montalbera**

L'enoturismo è un fenomeno in continua crescita in Italia: 10 milioni si stimano siano i turisti del vino, di cui...

L'enoturismo è un fenomeno in continua crescita in Italia: 10 milioni si stimano siano i turisti del vino, di cui 3 milioni stranieri, per un giro di affari di circa 2,9 miliardi (Fonte Nomisma Wine Monitor). Per rendere l'esperienza ancora più intrigante ed immersiva nelle proprie tenute, la famiglia Morando ha perciò inaugurato alcune nuove wine suite all'interno della propria tenuta **Montalbera**, che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontese, Patrimonio Unesco a meno di un'ora e mezzo di auto dai principali aeroporti di Torino o di Milano.



© Riproduzione riservata





Lunedì 11 Novembre 2024

Accedi

L'inflazione e le star

Gabriele Cané

1,50 € al mese

Sinner De MinaurTrump chiama PutinOmicidio NapoliScontri BolognaMancini RomaInter-Napoli

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

11 nov 2024



Quotidiano Nazionale Economia Made in Italy Morando: da 70 anni pionieri...

Morando: da 70 anni pionieri del pet food e non solo

Dalla fame del dopoguerra alla cura amorevole degli animali domestici oggi: la storia della famiglia Morando e del successo nel settore del cibo per animali.



TOCCA ALLA TERZA GENERAZIONE **Franco Morando**, nipote del fondatore e rappresentante – assieme a sua cugina, Laura – della terza generazione della famiglia Morando, oggi è l'amministratore delegato del

NELL'IMMEDIATO dopoguerra i cani e i gatti, in alcune regioni d'Italia, si mangiavano. Fa storcere la bocca agli amanti degli animali, ma la fame in quegli anni era ancora tanta e il cibo scarseggiava. In ottant'anni sono cambiate tante cose, in primis la società. E oggi quasi ogni famiglia in Italia ha un animale domestico e lo cura con amore e attenzione. Il cibo per animali è diventato un bene primario, considerato alla stregua del



latte e del pane, o, come dice **Franco Morando** (nella foto sopra), ceo dell'azienda di famiglia "come gli omogeneizzati". Nonno Enrico aveva visto lontano. Era abituato a viaggiare, e a Marsilia gli era venuta una intuizione, produrre cibo per animali, in lattina. Oggi i prodotti Morando sono distribuiti in 65 Paesi nel mondo e sono distribuiti dalla grande distribuzione. Ma all'inizio tutto è partito dalla città di Milano e dalla Rinascente, primo cliente di nonno Enrico e di nonna Rina Caterina. "La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a caratura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella grande distribuzione. Il Sud Italia rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite delle nostre linee dedicate a cani e gatti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando, le referenze in lattina restano storicamente le più alto vendenti in quantità. La crescita dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale delle nuove linee di prodotti dedicate ai nostri amici a quattro zampe", racconta **Franco Morando**, oggi alla guida della società di famiglia. Proprio come il nonno, anche lui ha due grandi amori: gli animali e il vino. Tanto che porta avanti la cura del **Ruchè di Castagnole Monferrato**, un Docg riscoperto proprio dal nonno. È sua l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Le sue sono passioni legate entrambe alla campagna, i cani e il vino: "Sono passioni di famiglia. Mio padre, Walter, che si occupa ancora in azienda della gestione di controllo e dell'acquisto di materie prime, mi prende spesso in giro dicendo 'Per fortuna facciamo cibo per cani', perché ho due pastori maremmani, sono dei coccoloni. Hanno fatto sette cuccioli e mangiano tantissimo".

Dall' intuizione di suo nonno ad oggi sono cambiate tante cose. Oggi è normale comprare al supermercato cibo per cani e gatti, un tempo non era così.

"Quella di mio nonno è stata una bella scommessa. Lui fece fare una sondaggio a Milano nell'immediato dopo guerra. Negli anni ottanta le nostre scatolette erano fra le più vendute. Lui è stato il primo ad ottenere l'autorizzazione per produrre e vendere cibo per animali. Oggi l'89% dei gatti in Italia è sterilizzato e il cibo per cani e gatti è considerato dalle persone un bene primario. È cambiata proprio la cultura del paese, il modo di vivere e anche di fare la spesa".

È vero, tanto che gli amici a quattro zampe sono sempre più umanizzati.

"E questa è una vera sfida per noi produttori di pet food. Ora dico una cosa che forse farà arrabbiare qualcuno, ma il

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Made in Italy

Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore. Processi totalmente automatizzati e robotizzati

Made in Italy

Evitare lo spreco di tempo e risorse

Made in Italy

Le nuove wine suite nella tenuta **Montalbera**

Made in Italy

Grande connessione con 220 destinazioni

Made in Italy

Le strutture di Gvm in cima alla classifica. Agenas

pet food oggi è come gli omogeneizzati, quindi occorre lavorare su materie prime di grandissima qualità e di primissima scelta. Qualità del prodotto e sua reperibilità sono elementi fondamentali. E poi occorre conoscere e amare gli animali. I cani sono più malleabili dei gatti, che sono dei conservatori. Occorre tenere conto anche di questo. Al cane si possono proporre cibi diversi, al gatto no. È un vero conservatore, in fatto di gusti".



Qual è il suo sogno?

"Quello di essere un'azienda presente coi propri prodotti non solo nella grande distribuzione, ma anche nelle farmacie e nei negozi per animali. Insomma, quasi un'azienda totale, perché i prodotti che facciamo sono di estrema qualità e quindi funzionali alla vita e alla buona alimentazione di cani e gatti".

Senza dimenticare i cavalli, altro animale amatissimo da tanti.

"Certo, lavoriamo da sempre anche sul cibo per i cavalli".

La vostra è una storia di famiglia. Lei e sua cugina Laura siete la terza generazione di Morando in fabbrica.

"È proprio così, noi siamo di origine contadina, mia nonna, Rina Caterina, ci ha lasciato da pochi giorni a 99 anni, ci ha insegnato tutto, la vicinanza con i dipendenti, è sempre vissuta nella casa di famiglia a Neive. Non ci ha mai fatto montare la testa. Siamo persone che lavorano a testa bassa. Forse è anche per questo che continuiamo tutti ad essere presenti in azienda e ad investire ogni anno per migliorare gli stabilimenti".

Sua cugina di che cosa si occupa?

"Lei è ingegnera gestionale e si occupa dello stabilimento di Molfetta, del contesto logistico e della supervisione gestionale. Mio padre Walter si occupa di gestione di controllo ed è il responsabile acquisti materie prime. Mio zio, Giovanni, invece, si occupa delle politiche commerciali e delle private label, produciamo anche per loro".



E lei invece che cosa fa in azienda?

"Quello che mi chiedono faccio. Al di là degli schermi, mi occupo come ceo dell'area commerciale, del marketing,



sono il portavoce della famiglia".

Quante persone lavorano con voi?

"Sono 240 ed è bello veder crescere le loro famiglia. Siamo un'azienda familiare anche per questo, perché non lasciamo che nessuno dei nostri collaboratori rimanga indietro".

Voi avete scelto da tempo di puntare sulla qualità e di non fare test sugli animali, come mai?

"Credo che non si possa fare altrimenti. Per noi gli animali domestici sono fondamentali. Puntare sulla qualità è una scelta naturale, come è ovvio e scontato non fare test sugli animali: occorre pensare, ricercare, investire sulle loro esigenze e benessere".



© Riproduzione riservata



Iscriviti alla Newsletter.

Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati

REGISTRATI

Hai già un account? [Accedi](#)



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



Lunedì 11 Novembre 2024

 Accedi

L'inflazione e le star

Gabriele Cané

1,50 € al mese

Sinner De Minaur Trump chiama Putin Omicidio Napoli Scontri Bologna Mancini Roma Inter-Napoli

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

 Ricerca

11 nov 2024



Quotidiano Nazionale Economia Made in Italy Nuovo magazzino all'avanz...

Nuovo magazzino all'avanguardia per il settore. Processi totalmente automatizzati e robotizzati

Il Gruppo Morando, leader in produzione di alimenti per animali e settori diversificati, registra crescita record nel 2023 con investimenti per il benessere degli animali e l'espansione aziendale.

Il Gruppo Morando, leader in produzione di alimenti per animali e settori diversificati, registra crescita record nel 2023 con investimenti per il benessere degli animali e l'espansione aziendale.



IL GRUPPO MORANDO, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo e immobiliare, nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni di euro, con una crescita a doppia cifra (+12%) rispetto al 2022. La famiglia Morando crede nella continua ricerca per il benessere degli amici a

quattro zampe e supporta tale missione con investimenti in innovazione tecnologica e ricerca e sviluppo, senza mai condurre test sugli animali. A tal fine, prosegue anche nel 2024 il piano di investimenti a sostegno della crescita aziendale, a partire dal sito produttivo di Molfetta, in provincia di Bari, di recente oggetto di un ampliamento ed ammodernamento tecnologico. L'investimento complessivo, che supera i 12 milioni di euro, è dedicato soprattutto all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato, che consente di raggiungere oltre 15 mila posti pallets disponibili. L'investimento garantisce una più efficiente gestione nello stoccaggio e movimentazione dei prodotti finiti e degli imballi.

A questo si affianca un ulteriore investimento sulla linea di produzione delle bustine, che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%, per far fronte all'aumento costante della domanda in tale segmento, principale driver di crescita del settore del pet food. Per sostenere questi ritmi di crescita, la famiglia Morando punta tutto sulla professionalità e sulla passione dei collaboratori, diretti ed indiretti, che si attestano oggi in oltre 240 lavoratori, ripartiti tra i due stabilimenti di Andezeno e di Molfetta. L'intento della famiglia è quello di preservare la proprietà a gestione familiare, traghettando l'azienda verso la terza e le future generazioni.



"La nostra produzione di cibo per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e lo stabilimento di Andezeno, consacrato quest'ultimo alla produzione del prodotto secco con oltre 70 milioni di chili all'anno di produzione. Tale sito produttivo beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 chili e dell'installazione di nuovi silos e linee di alimentazione alle confezionatrici che permetteranno di aumentare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento. Nel 2023 a Molfetta, abbiamo superato tutti i nostri record produttivi lato linea vaschette e buste relativamente agli alimenti umidi per cani e gatti", dice Laura Morando.



Morando è tra le aziende più moderne in Europa, dotata delle più avanzate tecnologie che, con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero. Il capostipite Enrico

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Made in Italy

B2B Stars sbarca in Italia. Il 'social network' delle Pmi

Made in Italy

Evitare lo spreco di tempo e risorse

Made in Italy

Le nuove wine suite nella tenuta **Montalbera**

Made in Italy

Grande connessione con 220 destinazioni

Made in Italy

Le strutture di Gvm in cima alla classifica. Agenas



Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito, portando la Tenuta **Montalbera**, l'azienda vitivinicola della Famiglia Morando a Castagnole Monferrato, a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Le. Ma.



© Riproduzione riservata



Iscriviti alla Newsletter.

Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati

REGISTRATI

Hai già un account? [Accedi](#)



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

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Lunedì 11 Novembre 2024 - Aggiornato alle 12:51

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa

Asta online
troostwijk
auctions
Clicca qui!

COMERCIANO VALDOBBIADENE
PAROSCOLO 2024
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

6-9 April 2025
Verona, ITALY

SICILIA DDC
SICILIA DDC



ITALIA
VINO & CRITICA

HOME > ITALIA

Gli "Honour" ed i "Platinum Award": il top dell'Italia del vino by "The Winehunter", Helmuth Köcher

"Merano WineFestival" n. 33: i premi speciali per famiglia Tommasi, Elena Casadei, Cantina Librandi, Tenute Lunelli e Vignaioli Colline di Riparbella

MERANO, 11 NOVEMBRE 2024, ORE 12:51



Tommasi, Lunelli, Riparbella, Librandi e Casadei: gli "Honour Award" di "The WineHunter"

Dalla famiglia Tommasi, riferimento della Valpolicella e non solo, alle Tenute Lunelli della Famiglia Lunelli, dalla produttrice Elena Casadei ("Le Anfore") alla Cantina Librandi, fino all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella: sono i riconoscimenti speciali ("Honour Award"), assegnati a "Merano WineFestival" n. 33, dal "patron" Helmuth Köcher, insieme ad Andrea Radic, alle cinque aziende che si sono contraddistinte per elementi come "Genialità", "Famiglia", "Innovazione", "Conquista"



Certificazione
TASCA
CONTI D'ALMERITA
B
Corporation



for a better wine world
banfi.it

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

e **“Territorio”**. Premi che si sono aggiunti ai **“The WineHunter Award Platinum” (86 i vincitori complessivi)**, riconoscimento assegnato ai prodotti, vino, ma anche food, beer, spirits, che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida **“The WineHunter”**, curata da 14 commissioni di assaggio coordinate da Köcher.

Tornando agli “Honour Award”, quello dedicato alla “Famiglia” è andato a Tommasi, uno dei gruppi più importanti e prestigiosi del vino italiano, con il cuore in Valpolicella, terra di Amarone, ma ormai presente in molti dei territori più blasonati d’Italia. Un premio ricevuto “per aver intuito, nelle passate generazioni, il potenziale viticolo di ben sette diversi territori e aver saputo mantenere intatta la volontà imprenditoriale e storica della famiglia e dell’azienda. Veri e propri custodi della tradizione enologica, simbolo della passione e determinazione necessarie per produrre eccellenza”.

Il “The WineHunter Honour Award” alla “Genialità” lo ha ricevuto Elena Casadei, per la linea “Le Anfore”, progetto partito nel 2013 con la collezione della giovane enologa toscana che si esprime attraverso 8 etichette provenienti dalle aziende familiari, dalla Sardegna alla Toscana; una tendenza, quella del vino in anfora, che sta tornando alla ribalta, pur rimanendo un fenomeno di nicchia, e di cui Casadei è uno dei nomi più in vista e, quindi, questa è la motivazione del riconoscimento, “per aver saputo, con visione e convinzione, utilizzare l’anfora, strumento antico e millenario, con contemporanea professionalità enologica in differenti contesti territoriali, portando i suoi vini ad un altissimo livello di identità e qualità e portando sul mercato prodotti moderni e di successo”.

Il premio “Innovazione” lo ha conquistato Cantina Librandi, storica realtà enologica calabrese della denominazione Cirò, con un costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Sulle orme di Antonio e Nicodemo Librandi, i figli hanno saputo progredire e costruire una fondamentale riconoscibilità per tutta la regione Calabria. I loro “giardini varietali sperimentali” sono esempio di rispetto e valorizzazione vinicoli ed enologici”.

Ed ancora, “Honour Award” alla “Conquista” per Tenute Lunelli della famiglia Lunelli, uno dei nomi di riferimento nel panorama enico mondiale e del made in Italy nel mondo, alla guida anche di Ferrari Trento, griffe della spumantistica italiana e del Trentodoc. Un premio per aver saputo creare con le iconiche “bollicine di montagna” un successo mondiale di qualità e riconoscibilità, portando il “saper fare” italiano nei contesti internazionali più prestigiosi. La loro presenza di successo nel mondo della Formula 1 rappresenta una punta di diamante della continuità con la quale sanno operare a ogni livello, sempre mantenendo una eccellente qualità”. **Infine, premio al “Territorio” all’Associazione Vignaioli Colline di Riparbella, progetto nato recentemente in Toscana, e precisamente in Maremma, e che abbraccia 8 cantine, per oltre 150 ettari di vigneti e una produzione che sfiora le 500.000 bottiglie,** con il merito di “aver saputo dimostrare che un territorio viticolo rappresenta il cuore pulsante delle tradizioni enologiche che accomunano i produttori. Per aver saputo fare squadra in modo tanto semplice quanto efficace, creando un’associazione che rappresenta una vera opportunità di sviluppo e crescita per Riparbella e tutta la zona circostante. Per l’impegno di ciascuno che diviene forza di tutti”.

E poi ci sono i vini che si sono aggiudicati i “Platinum Award”, ovvero le migliori



BERTANI

FRANCIA CORTA

ASTI VIBE



etichette secondo "The WineHunter" Helmuth Köcher: complessivamente sono 33 nella categoria "Wine", 4 nella "Amphora" e 9 nella "Old Vintage". Con nomi di punta del firmamento enoico italiano come, tra gli altri, Cantina San Michele Appiano, Quintodecimo, Vie di Romans, Ca' del Bosco, Nino Negri, Bersano, Domenico Clerico, Elio Grasso, Montalbera, Planeta, Castello di Querceto, Fontodi, Il Marroneto, Michele Satta, Ornellaia, Ricasoli, Tua Rita, San Leonardo, Lungarotti, Tenute Lunelli e Berlucchi.

Focus - The WineHunter Award Platinum

Categoria Wine

Abruzzo

Jasci & Marchesani - 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo Doc

Alto Adige - Südtirol

Alois Lageder - 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten Igt

Cantina Kurtatsch - 2016 Tres Alto Adige/Südtirol Doc

Cantina San Michele Appiano - 2019 Appius Alto Adige/Südtirol Doc

Schreckbichl-Colterenzio - 2020 Lr Alto Adige/Südtirol Doc

Sektkellerei Arunda - S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige/Südtirol Doc

Tenuta St.Quirinus - 2021 Planties Amphora Mitterberg Igt

Basilicata

Cantina di Venosa - 2021 Matematico Basilicata Igt

Campania

Fontanavecchia - 2020 Libero "B" Particella 148 Falanghina Del Sannio Doc

Fonzone - 2020 Lfc Greco Di Tufo Docg

Quintodecimo - 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo Docg

Friuli-Venezia Giulia

Alessio Dorigo - 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali Doc

Vie di Romans - 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo Doc

Liguria

Possa - 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà Dop

Lombardia

Cà del Bosco - 2019 Vintage Collection Franciacorta Docg

Monte Rossa - 2016 Cabochon Franciacorta Docg

Nino Negri - 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina Docg

Piemonte

Bersano - 2017 Barolo Docg

Domenico Clerico - 2020 Aeroplanservaj Barolo Docg

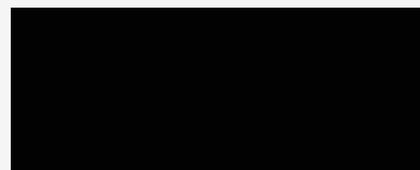
Elio Grasso - 2020 Gavarini Chiniera Barolo Docg

Montalbera - 2021 "Il Fondatore" Ruché di Castagnole Monferrato Riserva Docg

Questo è un
tappo



CASTELLOROMITORIO



Sicilia

Planeta - 2022 Passito di Noto Doc

Toscana

Castello di Querceto - 2018 Querceto Romantic Colli della Toscana Centrale Igt

Fontodi - 2021 Flaccianello Della Pieve Colli della Toscana Centrale Igt

Il Marroneto - 2019 "Madonna Delle Grazie" Brunello di Montalcino Docg

Michele Satta - 2021 Marianova Bolgheri Doc

Ornellaia - 2021 Ornellaia Bolgheri Doc

Ricasoli - 2020 Casalferro Toscana Igt

Tua Rita - 2021 Redigaffi Toscana Igt

Trentino

San Leonardo - 2019 San Leonardo Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten Igt

Umbria

Lungarotti - 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva Docg

Tenute Lunelli - Tenuta Castelbuono - 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco

Sagrantino Docg

Valle d'Aosta

La Crotta di Vegneron - 2021 Prieure Valle d'Aosta Dop

The WineHunter Award Platinum - Amphora

Alto Adige - Südtirol

Tröptalhof - 2020 Garnellen Vdt

Piemonte

Luca Leggero Villareggia - 2020 Rend Nen Vdt

Sardegna

Tenuta Olianias - 2021 Migiu Igt

Valle d'Aosta

Rosset Terroir - 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta Dop

The WineHunter Award Platinum - Old Vintage

Abruzzo

Bio Cantina Orsogna - 2013 Aete Terre di Chieti Igt

Castorani - 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi Igt

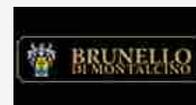
Lombardia

Berlucchi Franciacorta - 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta Docg

Piemonte

Massimo Pastura - Cascina La Ghersa - 2012 Derthona Timian "Riserva X - 10 Anni" Colli

Tortonesi Doc



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Rocche dei Manzoni - 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo Docg



Sardegna

Attilio Contini - 1979 Antico Gregori Vernaccia di Oristano Doc



Sicilia

Francesco Intorcia & Figli - 2014 Vintage Oro Marsala Doc

Toscana

Bucciarelli - Antico Podere Casanova - 2008 Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti Classico Doc



Trentino

Endrizzi - 2014 Masetto Privé Trento Doc



Copyright © 2000/2024

TAG: **CRITICA, GUIDE, HELMUTH KOCHER, HONOUR AWARDS, MERANO WINEFESTIVAL, THE WINE HUNTER PLATINUM AWARDS, THE WINEHUNTER**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

The WineHunter Award Platinum 2024: cerimonia di premiazione

10 Novembre 2024

25



Svelati ieri sera gli 86 vincitori del The WineHunter Award Platinum 2024 e dei 5 Honour Award, riconoscimenti speciali ai produttori

Inaugurato ieri il 33° Merano WineFestival: nella serata di apertura il patron della rassegna meranese Helmuth Köcher ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento più alto della guida The WineHunter. Sono 46 gli Award Platinum assegnati nella categoria Wine e 40 i premi nella sezione Culinaria con le categorie Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i 5 Honour Award alla Genialità, alla Famiglia, all'Innovazione, alla Conquista e al Territorio.

La prima giornata del Merano WineFestival si chiude nel segno dell'eccellenza con la cerimonia di premiazione dei The WineHunter Award Platinum, riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter, curata da 14 commissioni di assaggio coordinate da Helmuth Köcher. Un

articoli recenti

[The WineHunter Award Platinum 2024: cerimonia di premiazione](#)

[1 mln di euro per sostenere le imprese marchigiane in occasione dell'EXPO 2025 di...](#)

[Il futuro della Liguria riparte dal suo patrimonio immobiliare](#)

[Crisi del debito italiano: 1 milione di cittadini soffocati da sovraindebitamento cronico](#)

[Copernicus: "Il 2024 sarà l'anno più caldo di sempre, +1,5 gradi"](#)



i più letti

premio dedicato ai vini, ai prodotti gastronomici, ai distillati e alle birre che si sono distinti per una massima espressione di qualità, armonia e rispetto della materia prima.

Nell'ambito della premiazione degli Award Platinum, il patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher, insieme ad Andrea Radic, giornalista e membro delle commissioni di assaggio della guida The WineHunter, ha consegnato il riconoscimento speciale "Honour Award" a 5 aziende che si sono contraddistinte per gli elementi di Genialità, Famiglia, Innovazione, Conquista e Territorio.

The WineHunter Honour Award alla Genialità a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei.

"Per aver saputo, con visione e convinzione, utilizzare l'Anfora, strumento antico e millenario con contemporanea professionalità enologica in differenti contesti territoriali, portando i suoi vini ad un altissimo livello di identità e qualità e portando sul mercato prodotti moderni e di successo".

The WineHunter Honour Award alla Famiglia alla famiglia Tommasi.

"Per aver intuito, nelle passate generazioni, il potenziale viticolo di ben sette diversi territori e aver saputo mantenere intatta la volontà imprenditoriale e storica della famiglia e dell'azienda. Veri e propri custodi della tradizione enologica, simbolo della passione e determinazione necessarie per produrre eccellenza".

The WineHunter Honour Award all'Innovazione a Cantina Librandi.

"Per aver saputo approfondire e tutelare il patrimonio vinicolo calabrese della denominazione Cirò, con un costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Sulle orme di Antonio e Nicodemo Librandi, i figli hanno saputo progredire e costruire una fondamentale riconoscibilità per tutta la regione Calabria. I loro "giardini varietali sperimentali" sono esempio di rispetto e valorizzazione vinicoli ed enologici".

The WineHunter Honour Award alla Conquista a Tenute Lunelli.

"Per aver saputo creare con le iconiche "bollicine di montagna" un successo mondiale di qualità e riconoscibilità, portando il "saper fare" italiano nei contesti internazionali più prestigiosi. La loro presenza di successo nel mondo della Formula 1 rappresenta una punta di diamante della continuità con la quale sanno operare a ogni livello, sempre mantenendo una eccellente qualità".

The WineHunter Honour Award al Territorio all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella.

"Per aver saputo dimostrare che un territorio vinicolo rappresenta il cuore pulsante delle tradizioni enologiche che accomunano i produttori. Per aver saputo fare squadra in modo tanto semplice quanto efficace, creando un'associazione che rappresenta una vera opportunità di sviluppo e crescita per Riparbella e tutta la zona circostante. Per l'impegno di ciascuno che diviene forza di tutti".

THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024: L'ELENCO COMPLETO

Categoria Wine

The WineHunter Award Platinum

Abruzzo

Jasci & Marchesani | 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC



Risparmio: gravi inadempienze da parte di Zurich Italy Bank



Nasce FAX Gratis, per inviare fax da pc, smartphone e tablet



La corte Internazionale dell'Adriatico e dello Ionio



Anek Lines Italia e Tipicità in blu



Ancona, al via la mostra "Robert Capa Retrospective"

Alto Adige – Südtirol

Alois Lageder | 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

Cantina Kurtatsch | 2016 Tres Alto Adige / Südtirol DOC

Cantina San Michele Appiano | 2019 Appius Alto Adige / Südtirol DOC

Schreckbichl – Colterenzio | 2020 Lr Alto Adige / Südtirol DOC

Sektellerei Arunda | S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige / Südtirol DOC

Tenuta St. Quirinus | 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT

Basilicata

Cantina di Venosa | 2021 Matematico Basilicata IGT

Campania

Fontanavecchia | 2020 Libero “B” Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC

Fonzone | 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG

Quintodecimo | 2023 Giallo D’Arles Greco Di Tufo DOCG

Friuli–Venezia Giulia

Alessio Dorigo | 2019 Montsclapade® Friuli Colli Orientali DOC

Vie di Romans | 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC

Liguria

Possa | 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP

Lombardia

Cà del Bosco | 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG

Monte Rossa | 2016 Cabochon Franciacorta DOCG

Nino Negri | 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG

Piemonte

Bersano | 2017 Barolo DOCG

Domenico Clerico | 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG

Elio Grasso | 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG

Montalbera | 2021 “Il Fondatore” **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG

Sicilia

Planeta | 2022 Passito di Noto DOC

Toscana

Castello di Querceto | 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT

Fontodi | 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT

Il Marroneto | 2019 “Madonna Delle Grazie” Brunello Di Montalcino DOCG

Michele Satta | 2021 Marianova Bolgheri DOC

Ornellaia | 2021 Ornellaia Bolgheri DOC

Ricasoli | 2020 Casalferro Toscana IGT

Tua Rita | 2021 Redigaffi Toscana IGT

Trentino

San Leonardo | 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

Umbria

Lungarotti | 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG

Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono | 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino

DOCG

Valle d'Aosta

La Crotta di Vegneron | 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Amphora

Alto Adige – Südtirol

Tröptalhof | 2020 Garnellen VDT

Piemonte

Luca Leggero Villareggia | 2020 Rend Nen VDT

Sardegna

Tenuta Olianias | 2021 Migiu IGT

Valle d'Aosta

Rosset Terroir | 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Old Vintage

Abruzzo

Bio Cantina Orsogna | 2013 Aete Terre Di Chieti IGT

Castorani | 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT

Lombardia

Berlucchi Franciacorta | 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG

Piemonte

Massimo Pastura – Cascina La Ghera | 2012 Derthona Timian “Riserva X – 10 Anni” Colli

Tortonesi DOC

Rocche dei Manzoni | 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG

Sardegna

Attilio Contini | 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC

Sicilia

Francesco Intorcia & Figli | 2014 Vintage Oro Marsala DOC

Toscana

Bucciarelli – Antico Podere Casanova | 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico

DOC

Trentino

Endrizzi | 2014 Masetto Privé Trento DOC

Categoria Food

Abruzzo

Azienda Agricola Ramo di Mandorlo | Zafferano stimmi e fiori

L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola | Olio Extravergine di oliva Monocultivar “Intosso”

Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco | Chitarra antica a matassa

Rustichella d'Abruzzo | Spaghetti bio Senatore Cappelli
 Tenuta Fiorentino | Nonna Annina Miele di acacia allo zafferano

Campania

Famiglia Caldarelli srl | Panettone Classico

Emilia-Romagna

Acetaia Sereni | Serenissimo in Anfora

Capriss | Capreggio

Caseificio Sociale Allegro | Parmigiano Reggiano 70 Mesi

Fratelli Pelizzari Prosciutti | Culatta

Gianferrari – I Salumi Di Canossa | Culatello

Il Vascello Del Monsignore – Antica Acetaia | Balsamico Il Principe Nero Invecchiato 100 Anni

Salumificio Leoni | Prosciutto Arrosto 100% Italiano “Aronne Leoni Riserva”

Up Stream Italiana | Filetto Reale Upstream

Lazio

Nesler – Cibo Vivo | Salsa Ariete Bio

Lombardia

Calvisius Caviar | Calvisius Neropuro

Gioporro – Sep Valtellina | Prosciutto di Wagyu

San Faustino | Robiola di capra

Selezione76 | Gran Culazza Riserva 2016

Marche

Giorgio Poeta | Carato Gran Cru= % Lavorazione Artigianale

La Pasta di Aldo | Pasta Neno

Molise

Fattoria Molisano | Coccicavallo formaggio a pasta filata

Sicilia

Iass | Pistilli di Zafferano dell'Etna

Toscana

Mafalda | Lardo di Colonnata IGP

Slitti Experience | Fino De Aroma Madagascar Tavoletta 75 G. Bio

Trentino

Black Sheep Pasticceria Di Alta Qualità Bio, Raw E Vegan | Crema Mandorla di Sicilia 70%

Salumeria Belli | Carne salada

Veneto

Latteria Moro | Cre-moro al tartufo

Lo Specialista | Tiramisù classico al caffè

Loison Pasticceri dal 1938 | Tosa Fondente

Categoria Spirits

Alto Adige – Südtirol

Roner spa Distillerie | Ter Lignum Whisky

Campania

Assuntinadicapri.com | Mandarino dei Campi Flegrei
Dovel Import srl | Levira – Adamus Dry Gin

Friuli-Venezia Giulia

Nonino Distillatori | ùE® Acquavite D'Uva Monovitigni® Riserva Nonino Anniversary Aged 5 Years

Marche

Vinocru | Landdrea London Dry Gin Navy Strenght

Piemonte

Distilleria Sibona | Grappa Riserva Invecchiata In Botti Da Sauternes

Scozia

Cuspid Selections | Cuspid Spirits – Scotch Whisky – Blair Athol

Toscana

Nannoni Grappe | Grappa Di Brunello 20 Anni Riserva

Categoria Beer

Calabria

Birra Cala | Iga Di Calabria – Statti

Sicilia

Birrificio dell'Etna | Cyclope

CONDIVIDI



X Post

Articolo precedente

1 mln di euro per sostenere le imprese marchigiane in occasione dell'EXPO 2025 di Osaka

articoli correlati



L'Italia Del Gusto

Al via il 33° Merano WineFestival



L'Italia Del Gusto

Fèlsina presenta la sua Materia Prima: le identità di dodici suoli, raccontate attraverso i suoi Sangiovese



L'Italia Del Gusto

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 di Fontanafredda guarda al 2030





WINECOUTURE



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

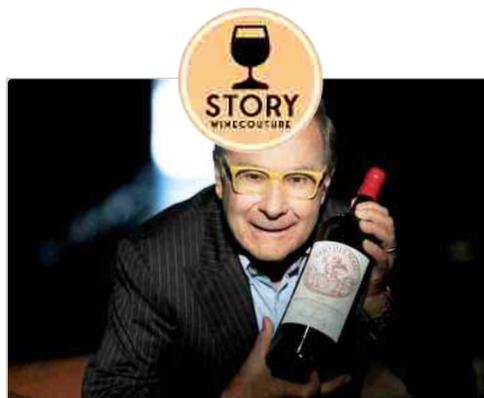
Homepage » Trade » The WineHunter Award Platinum: chi sono i vincitori 2024

TRADE

% O

Z

DI REDAZIONE 10 NOVEMBRE 2024



Svelati in occasione del via del Merano WineFestival i nomi dei vini che si sono visti assegnare per il 2024 il The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento più alto della guida firmata da The WineHunter Helmuth Köcher e attribuito ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida. 46 i premi assegnati nella categoria Wine e 40 nella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

sezione Culinaria con le categorie Food, Spirits e Beer. Ad essi si sono aggiunti i cinque Honour Award alla Genialità, alla Famiglia, all'Innovazione, alla Conquista e al Territorio.

Tutti i nomi dei vincitori del The WineHunter Award Platinum 2024 al Merano WineFestival

Svelati nel corso del Merano WineFestival gli 86 vincitori del The WineHunter Award Platinum 2024 e dei cinque Honour Award, riconoscimenti speciali assegnati ai produttori.

Questi ultimi speciali riconoscimenti sono stati assegnati alle aziende che si sono contraddistinte per gli elementi di Genialità, Famiglia, Innovazione, Conquista e Territorio.

Ecco i vincitori:

- The WineHunter Honour Award alla Genialità a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei.

“Per aver saputo, con visione e convinzione, utilizzare l’Anfora, strumento antico e millenario con contemporanea professionalità enologica in differenti contesti territoriali, portando i suoi vini ad un altissimo livello di identità e qualità e portando sul mercato prodotti moderni e di successo”.

- The WineHunter Honour Award alla Famiglia alla famiglia Tommasi.

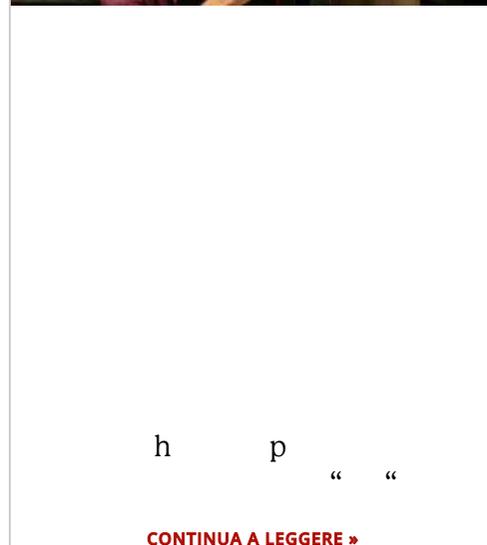
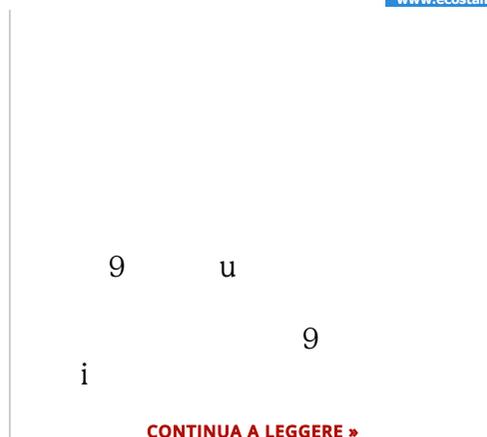
“Per aver intuito, nelle passate generazioni, il potenziale viticolo di ben sette diversi territori e aver saputo mantenere intatta la volontà imprenditoriale e storica della famiglia e dell’azienda. Veri e propri custodi della tradizione enologica, simbolo della passione e determinazione necessarie per produrre eccellenza”.

- The WineHunter Honour Award all’Innovazione a Cantina Librandi.

“Per aver saputo approfondire e tutelare il patrimonio vinicolo calabrese della denominazione Cirò, con un costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Sulle orme di Antonio e Nicodemo Librandi, i figli hanno saputo progredire e costruire una fondamentale riconoscibilità per tutta la regione Calabria. I loro “giardini varietali sperimentali” sono esempio di rispetto e valorizzazione vinicoli ed enologici”.

- The WineHunter Honour Award alla Conquista a Tenute Lunelli.

“Per aver saputo creare con le iconiche “bollicine di montagna” un successo mondiale di qualità e riconoscibilità, portando il “saper fare” italiano nei contesti internazionali più prestigiosi. La loro presenza di successo nel mondo della Formula 1 rappresenta una punta di diamante della continuità con la quale sanno operare a ogni livello, sempre mantenendo una eccellente qualità”.



- Cantina San Michele Appiano | 2019 Appius Alto Adige / Südtirol DOC
- Schreckbichl – Colterenzio | 2020 Lr Alto Adige / Südtirol DOC
- Sektkellerei Arunda | S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige / Südtirol DOC
- Tenuta St. Quirinus | 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT
- Basilicata

Cantina di Venosa | 2021 Matematico Basilicata IGT

Campania

- Fontanavecchia | 2020 Libero “B” Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC
- Fonzone | 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG
- Quintodecimo | 2023 Giallo D’Arles Greco Di Tufo DOCG

Friuli-Venezia Giulia

- Alessio Dorigo | 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC
- Vie di Romans | 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC

Liguria

- Possa | 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP

Lombardia

- Cà del Bosco | 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG
- Monte Rossa | 2016 Cabochon Franciacorta DOCG
- Nino Negri | 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG

Piemonte

- Bersano | 2017 Barolo DOCG
- Domenico Clerico | 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG
- Elio Grasso | 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG
- **Montalbera** | 2021 “Il Fondatore” **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG

Sicilia

- Planeta | 2022 Passito di Noto DOC

Toscana

- Castello di Querceto | 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT
- Fontodi | 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT
- Il Marroneto | 2019 “Madonna Delle Grazie” Brunello Di Montalcino DOCG
- Michele Satta | 2021 Marianova Bolgheri DOC
- Ornellaia | 2021 Ornellaia Bolgheri DOC



I racconti di TOP CHAMPAGNE



Distillati • Liquori • Amari LE NOVITA

Ultime news



TRADE

Assovini Sicilia, il bilancio della vendemmia: uve sane e vini di qualità

10 NOVEMBRE 2024



STORY

Un viaggio enogastronomico al Lido Palace a Riva del Garda

9 NOVEMBRE 2024



SPIRITS

Birrifico Italiano Spirits: l'arte della distillazione secondo Agostino Arioli

9 NOVEMBRE 2024

- Ricasoli | 2020 Casalferro Toscana IGT
- Tua Rita | 2021 Redigaffi Toscana IGT

Trentino

- San Leonardo | 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

Umbria

- Lungarotti | 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG
- Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono | 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG

Valle d'Aosta

- La Crotta di Vegneron | 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Amphora

Alto Adige – Südtirol

- Tröptalhof | 2020 Garnellen VDT

Piemonte

- Luca Leggero Villareggia | 2020 Rend Nen VDT

Sardegna

- Tenuta Olianas | 2021 Migiu IGT

Valle d'Aosta

- Rosset Terroir | 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Old Vintage

Abruzzo

- Bio Cantina Orsogna | 2013 Aete Terre Di Chieti IGT
- Castorani | 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT

Lombardia

- Berlucchi Franciacorta | 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG

Piemonte

- Massimo Pastura – Cascina La Ghera | 2012 Derthona Timian “Riserva X – 10 Anni” Colli Tortonesi DOC

**TRADE**

Vendemmia in Romagna: lunga, impegnativa ma soddisfacente

9 NOVEMBRE 2024

**EVENTI**

Derthona & Truffle: domenica 10 Novembre a Tortona si celebra l'abbinamento perfetto

9 NOVEMBRE 2024

**SPIRITS**

Idea Regalo Natale 2024: la Gift Box firmata Gin Mare

8 NOVEMBRE 2024

Tutte le News di WineCouture





9 novembre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 21°C



askanews

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024



POLITICA VIDEONEWS

Politica, La Russa: le parole di Vasco Rossi? Legittime

9 NOVEMBRE 2024

AGRIFOOD CRONACA

Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria "Wine", e cinque "Honour"

NOV 9, 2024 Vino

info & imprese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Milano, 9 nov. (askanews) – Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i “The WineHunter Award Platinum”, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria “Wine”, si aggiungono i 40 della sezione “Culinaria”, a sua volta suddivisa in “Food”, “Spirits” e “Beer”. Svelati inoltre i cinque “Honour Award” che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei (“Genialità”), alla famiglia Tommasi (“Famiglia”), a Cantina Librandi (“Innovazione”), a Tenute Lunelli (“Conquista”) e all’Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (“Territorio”).

Questo l’elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: “2020 Janù Montepulciano d’Abruzzo DOC”; Alois Lageder “2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT”; Cantina Kurtatsch: “2016 Tres Doc Alto Adige”; Cantina San Michele Appiano “2019 Appius Alto Adige”; Colterenzio “2020 Lr Alto Adige DOC”; Arunda: “S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige”; Tenuta St. Quirinus: “2021 Planties Amphora Mitterberg IGT”; Cantina di Venosa: “2021 Matematico Basilicata IGT”; Fontanavecchia: “2020 Libero ‘B’ Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC”; Fonzone: “2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG”; Quintodecimo: “2023 Giallo D’Arles Greco Di Tufo DOCG”; Alessio Dorigo: “2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC”; Vie di Romans: “2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC”; Possa: “2021 Uww Underwater Cinque Terre Sclacchetrà DOP”; Cà del Bosco: “2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG”; Monte Rossa: “2016 Cabochon Franciacorta DOCG”; Nino Negri: “2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG”; Bersano: “2017 Barolo DOCG”; Domenico Clerico: “2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG”; Elio Grasso: “2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG”; **Montalbera: “2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole Monferrato Riserva DOCG”;** Planeta: “2022 Passito di Noto DOC”; Castello di Querceto: “2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT”; Fontodi: “2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT”; Il Marroneto: “2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG”; Michele Satta: “2021 Marianova Bolgheri DOC”; Ornellaia: “2021

Ornellaia Bolgheri DOC"; Ricasoli: "2020 Casalferro Toscana IGT"; Tua Rita: "2021 Redigaffi Toscana IGT"; San Leonardo: "2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT"; Lungarotti: "2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG"; Tenute Lunelli: "Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG"; La Crotta di Vegneron: "2021 Prieure Valle D'Aosta DOP".

Per la categoria "Amphora": Troptalhof: "2020 Garnellen VDT"; Luca Leggero Villareggia: "2020 Rend Nen VDT"; Tenuta Olianas: "2021 Migiu IGT"; Rosset Terroir: "2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP".

Infine, sono questi i premiati per la sezione "Old Vintage": Bio Cantina Orsogna: "2013 Aete Terre Di Chieti IGT"; Castorani: "2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT"; Berlucchi Franciacorta: "2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG"; Massimo Pastura – Cascina La Ghersa: "2012 Derthona Timian Riserva X – 10 Anni Colli Tortonesi DOC"; Rocche dei Manzoni: "2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG"; Attilio Contini: "1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC"; Francesco Intorcia & Figli: "2014 Vintage Oro Marsala DOC"; Bucciarelli – Antico Podere Casanova: "2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC"; e Endrizzi: "2014 Masetto Privé Trento DOC".



Home	Salute e Benessere	Sistema	Abruzzo	Molise	Libia/Siria	Chi siamo
Politica	Transizione	Trasporti	Basilicata	Piemonte	Asia	La Redazione
Economia	Ecologica	Lifestyle e	Calabria	Puglia	Nuova Europa	Area Clienti
Esteri	Scienza e	Design	Campania	Sardegna	Nomi e Nomine	Disclaimer e
Cronaca	Innovazione	Made in Italy	Emilia Romagna	Sicilia	Crisi Climatica	Privacy
Sport	Technofun	Start Up	Friuli Venezia	Toscana	TG Poste	Informativa
Sociale	Agrifood	Info e Imprese	Giulia	Trentino Alto	G7 Italia 2024	Cookie
Cultura	Turismo	Daily News	Lazio	Adige	Cinema Venezia	Whistleblowing

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

ENOCIBARIO
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante

ARTICOLI

GLI 86 VINCITORI DEL THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024 E DEI 5 HONOUR AWARD

Inaugurato ieri il 33° Merano WineFestival: nella serata di apertura il patron della rassegna meranese Helmuth Köcher ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento più alto della guida The WineHunter. Sono 46 gli Award Platinum assegnati nella categoria Wine e 40 i premi nella sezione Culinaria con le categorie Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i 5 Honour Award alla Genialità, alla Famiglia, all'Innovazione, alla Conquista e al Territorio.

La prima giornata del **Merano WineFestival** si chiude nel segno dell'eccellenza con la **cerimonia di premiazione dei The WineHunter Award Platinum**, riconoscimento assegnato ai **prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter**, curata da 14 commissioni di assaggio coordinate da Helmuth Köcher. Un premio dedicato ai vini, ai prodotti gastronomici, ai distillati e alle birre che si sono distinti per una massima espressione di **qualità, armonia e rispetto della materia prima**.

Nell'ambito della premiazione degli Award Platinum, il patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher, insieme ad Andrea Radic, giornalista e membro delle commissioni di assaggio della guida The WineHunter, ha consegnato il **riconoscimento speciale "Honour Award" a 5 aziende che si sono contraddistinte per gli elementi di Genialità, Famiglia, Innovazione, Conquista e Territorio**. **The WineHunter Honour Award alla Genialità** a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei.

"Per aver saputo, con visione e convinzione, utilizzare l'Anfora, strumento antico e millenario con contemporanea professionalità enologica in differenti contesti territoriali, portando i suoi vini ad un altissimo livello di identità e qualità e portando sul mercato prodotti moderni e di successo". **The WineHunter Honour Award alla Famiglia** alla famiglia Tommasi.

"Per aver intuito, nelle passate generazioni, il potenziale viticolo di ben sette diversi territori e aver saputo mantenere intatta la volontà imprenditoriale e storica della famiglia e dell'azienda. Veri e propri custodi della tradizione enologica, simbolo della passione e determinazione necessarie per produrre eccellenza". **The WineHunter Honour Award all'Innovazione** a Cantina Librandi.

"Per aver saputo approfondire e tutelare il patrimonio vinicolo calabrese della denominazione Cirò, con un costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Sulle orme di Antonio e Nicodemo Librandi, i figli hanno saputo progredire e costruire una fondamentale riconoscibilità per tutta la regione Calabria. I loro "giardini varietali sperimentali" sono esempio di rispetto e valorizzazione vinicoli ed enologici".

The WineHunter Honour Award alla Conquista a Tenute Lunelli.

"Per aver saputo creare con le iconiche "bollicine di montagna" un successo mondiale di qualità e riconoscibilità, portando il "saper fare" italiano nei contesti internazionali più prestigiosi. La loro presenza di successo nel mondo della Formula 1 rappresenta una punta di diamante della continuità con la quale sanno operare a ogni livello, sempre mantenendo una eccellente qualità".

The WineHunter Honour Award al Territorio all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella.

"Per aver saputo dimostrare che un territorio vinicolo rappresenta il cuore pulsante delle tradizioni enologiche che accomunano i produttori. Per aver saputo fare squadra in modo tanto semplice quanto efficace, creando un'associazione che rappresenta una vera opportunità di sviluppo e crescita per Riparbella e tutta la zona circostante. Per l'impegno di ciascuno che diviene forza di tutti".

THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024: L'ELENCO COMPLETO

Categoria Wine

The WineHunter Award Platinum

Abruzzo

Jasci & Marchesani | 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC

Alto Adige - Südtirol

Alois Lageder | 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

Cantina Kurtatsch | 2016 Tres Alto Adige / Südtirol DOC

Cantina San Michele Appiano | 2019 Appius Alto Adige / Südtirol DOC

Schreckbichl - Colterenzio | 2020 Lr Alto Adige / Südtirol DOC

Sektellerei Arunda | S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige / Südtirol DOC

Tenuta St. Quirinus | 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT



Luigino Filippi



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

- Password dimenticata?

- Nome utente dimenticato?

Basilicata

Cantina di Venosa | 2021 Matematico Basilicata IGT

Campania

Fontanavecchia | 2020 Libero "B" Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC

Fonzone | 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG

Quintodecimo | 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG

Friuli-Venezia Giulia

Alessio Dorigo | 2019 Montsclapade® Friuli Colli Orientali DOC

Vie di Romans | 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC

Liguria

Possa | 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP

Lombardia

Cà del Bosco | 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG

Monte Rossa | 2016 Cabochon Franciacorta DOCG

Nino Negri | 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG

Piemonte

Bersano | 2017 Barolo DOCG

Domenico Clerico | 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG

Elio Grasso | 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG

Montalbera | 2021 "Il Fondatore" **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCGSicilia

Planeta | 2022 Passito di Noto DOC

Toscana

Castello di Querceto | 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT

Fontodi | 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT

Il Marroneto | 2019 "Madonna Delle Grazie" Brunello Di Montalcino DOCG

Michele Satta | 2021 Marianova Bolgheri DOC

Ornellaia | 2021 Ornellaia Bolgheri DOC

Ricasoli | 2020 Casalferro Toscana IGT

Tua Rita | 2021 Redigaffi Toscana IGT

Trentino

San Leonardo | 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

Umbria

Lungarotti | 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG

Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono | 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG

Valle d'Aosta

La Crotta di Vegneron | 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – AmphoraAlto Adige – Südtirol

Tröptalhof | 2020 Garnellen VDT

Piemonte

Luca Leggero Villareggia | 2020 Rend Nen VDT

Sardegna

Tenuta Olianas | 2021 Migiu IGT

Valle d'Aosta

Rosset Terroir | 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Old VintageAbruzzo

Bio Cantina Orsogna | 2013 Aete Terre Di Chieti IGT

Castorani | 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT

Lombardia

Berlucchi Franciacorta | 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG

Piemonte

Massimo Pastura – Cascina La Ghersa | 2012 Derthona Timian "Riserva X - 10 Anni" Colli Tortonesi DOC

Rocche dei Manzoni | 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG

Sardegna

Attilio Contini | 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC

Sicilia

Francesco Intorcchia & Figli | 2014 Vintage Oro Marsala DOCToscana

Bucciarelli – Antico Podere Casanova | 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC

Trentino

Endrizzi | 2014 Masetto Privé Trento DOC

Categoria Food

Abruzzo

Azienda Agricola Ramo di Mandorlo | Zafferano stimmi e fiori
L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola | Olio Extravergine di oliva Monocultivar "Intosso"
Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco | Chitarra antica a matassa
Rustichella d'Abruzzo | Spaghetti bio Senatore Cappelli
Tenuta Fiorentino | Nonna Annina Miele di acacia allo zafferano

Campania

Famiglia Caldarelli srl | Panettone Classico

Emilia-Romagna

Acetaia Sereni | Serenissimo in Anfora
Capriss | Capreggio
Caseificio Sociale Allegro | Parmigiano Reggiano 70 Mesi
Fratelli Pelizzari Prosciutti | Culatta
Gianferrari - I Salumi Di Canossa | Culatello
Il Vascello Del Monsignore - Antica Acetaia | Balsamico Il Principe Nero Invecchiato 100 Anni
Salumificio Leoni | Prosciutto Arrosto 100% Italiano "Aronne Leoni Riserva"
Up Stream Italiana | Filetto Reale Upstream

Lazio

Nesler - Cibo Vivo | Salsa Ariete Bio

Lombardia

Calvisius Caviar | Calvisius Neropuro
Gioporro - Sep Valtellina | Prosciutto di Wagyu
San Faustino | Robiola di capra
Selezione76 | Gran Culazza Riserva 2016

Marche

Giorgio Poeta | Carato Gran Cru= % Lavorazione Artigianale
La Pasta di Aldo | Pasta Neno

Molise

Fattoria Molisano | Coccicavallo formaggio a pasta filata

Sicilia

Iass | Pistilli di Zafferano dell'Etna

Toscana

Mafalda | Lardo di Colonnata IGP
Slitti Experience | Fino De Aroma Madagascar Tavoletta 75 G. Bio

Trentino

Black Sheep Pasticceria Di Alta Qualità Bio, Raw E Vegan | Crema Mandorla di Sicilia 70%
Salumeria Belli | Carne salada

Veneto

Latteria Moro | Cre-moro al tartufo
Lo Specialista | Tiramisù classico al caffè
Loison Pasticceri dal 1938 | Tosa Fondente

Categoria SpiritsAlto Adige - Südtirol

Roner spa Distillerie | Ter Lignum Whisky

Campania

Assuntinadicapri.com | Mandarino dei Campi Flegrei
Dovel Import srl | Levira - Adamus Dry Gin

Friuli-Venezia Giulia

Nonino Distillatori | uE® Acquavite D'Uva Monovitigni® Riserva Nonino Anniversary Aged 5 Years

Marche

Vinocru | Landdrea London Dry Gin Navy Strenght

Piemonte

Distilleria Sibona | Grappa Riserva Invecchiata In Botti Da Sauternes

Scozia

Cuspid Selections | Cuspid Spirits - Scotch Whisky - Blair Athol

Toscana

Nannoni Grappe | Grappa Di Brunello 20 Anni Riserva

Categoria BeerCalabria

Birra Cala | Iga Di Calabria - Statti

Sicilia

Birrificio dell'Etna | Cyclope



Premiate le The WineHunter Stars che illuminano il mondo enogastronomico

Gianna Nannini, Oscar Farinetti, Viviana Varese, Riccardo Cotarella, Anna Scafuri, Stefano Vitale e Valentina Bertini.

Nella serata di venerdì 8 novembre nel Kurhaus è andata in scena la **cerimonia di premiazione delle The WineHunter Stars**, novità dell'edizione 2024 di **Merano WineFestival**. Il premio è andato a **7 personalità conosciute e riconosciute nel mondo enogastronomico, capaci di illuminarlo con la loro passione, dedizione e il loro straordinario impegno**.

Valentina Bertini, corporate wine manager di Langosteria, ha ricevuto la **The WineHunter Wine Manager Star** da Anna Mazzotti, giornalista enogastronomica di Vanity Fair. Motivazione del premio: *"Alla tenacia e alla professionalità di una donna che incarna un esempio straordinario nel mondo dell'alta ristorazione. Come Corporate Wine Manager del Gruppo Langosteria, si è affermata tra i sommelier e manager più talentuosi in Italia e a livello internazionale".* Sul palco, Bertini ha ringraziato: *«Desidero esprimere il mio sincero ringraziamento per l'assegnazione di questo prestigioso riconoscimento: ringrazio in particolare per la motivazione che lo accompagna. Voglio condividere questo momento con il mio team, senza il quale molti dei risultati raggiunti non sarebbero stati possibili».*

L'artista e illustratore **Stefano Vitale** è stato premiato da Elisa Scheffler, conduttrice e inviata Rai, con la **The WineHunter Wine Artist Star** con la motivazione: *"Se produrre vino è un'arte, altrettanto lo è saperlo raccontare. Sin dai primi anni '90, Donnafugata ha rivoluzionato la comunicazione vinicola, portando in etichetta la donna, la Sicilia e i suoi vividi colori attraverso le suggestive illustrazioni dell'artista Stefano Vitale".* Vitale ha dichiarato: *«Sono onorato e ringrazio Helmuth Köcher e il Merano Wine Festival per questo prestigioso riconoscimento. Vorrei condividere questo onore con tutta la meravigliosa gente che lavora per Donnafugata e in particolare con Gabriella e il fu Giacomo Rallo che si inventarono, correndo un bel rischio, un'immagine grafica nuova dell'azienda usando il mio lavoro e con i figli Josè e Antonio Rallo che continuano brillantemente la tradizione di famiglia unitamente al grandissimo presidente Vittorio Ruggieri e la best art director ever Marta Gaspari».*

Anna Scafuri, caposervizio del Tg1 Economia, ha ricevuto la **The WineHunter Wine & Food Journalist Star** da Anna Di Martino, giornalista del Corriere della Sera. Motivazione del premio: *"Per l'eccezionale capacità di raccontare il cibo e il vino Made in Italy durante una lunga e brillante carriera. Attraverso i suoi reportage, ha saputo svelare i retroscena del mondo enogastronomico e affrontare con profondità temi cruciali per il settore".* Sul palco ha rivelato: *«In questi anni è stato un piacere raccontare al pubblico televisivo tutta la qualità, l'artigianalità, la cultura e la salvaguardia dei territori rurali che rappresenta oggi la nostra produzione vitivinicola, perfettamente rappresentata al Merano Wine Festival. Per questo sono molto felice del riconoscimento che mi è stato assegnato, per me il coronamento di diversi decenni di lavoro e di amore per il vino».*

L'enologo di fama internazionale **Riccardo Cotarella** è stato premiato con la **The WineHunter Winemaker Star** da Rocco Tolfà, caporedattore TG2 Rai e responsabile TG2 Costume e Società. Motivazione del premio: *"Un esempio di dedizione e passione per la viticoltura. Ha costantemente affiancato la Sua professione a un impegno civile e a una particolare attenzione alla formazione nel settore agrovinicolo. Rappresenta un modello d'imprenditorialità e un'istituzione nel mondo del vino".* Cotarella ha ringraziato: *«Ricevere questo riconoscimento è un grande onore, perché arriva da un evento, quale è il Merano Wine festival, che nel corso degli anni ha saputo dare valore al mondo del vino. Il premio The WineHunter Star è anche una responsabilità che mi spinge a dare ancora di più in termini di impegno e professionalità».*

Viviana Varese, vulcanica chef e imprenditrice della ristorazione, ha ricevuto la **The WineHunter Food Star**, consegnata da Tessa Gelisio, conduttrice e autrice televisiva. Motivazione del premio: *"Chef e imprenditrice di ristoranti e spazi 'democratici' tra Milano e la Sicilia, firma la cucina di Passalacqua, eletto l'hotel più bello del mondo sul Lago di Como. I suoi piatti sono frutto di un talento culinario che unisce il desiderio di stupire a presentazioni curate, belle e dai colori affascinanti".* Chef Varese ha commentato: *«Sono felice e onorata di aver ricevuto questo premio. Credo che sia fondamentale nel nostro lavoro privilegiare il fattore umano, avere delle cucine dove le diversità siano accolte e i diritti di tutti rispettati, stimolare i giovani a questa professione che richiede passione e impegno costanti e creare luoghi dove le persone possano fare esperienza della bellezza anche a tavola».*

Oscar Farinetti è stato premiato con la **The WineHunter Communicator Star** dal direttore di WineNews, Alessandro Regoli. Motivazione del premio: *"Poliedrico esperto di marketing e comunicazione a livello globale, nonché scrittore. I suoi progetti imprenditoriali di successo riflettono un sognatore con i piedi per terra e una profonda umanità".* Farinetti ha dichiarato sul palco: *«Da prima sorpreso, successivamente mi sono sentito onorato di ricevere questo premio dal Merano WineFestival, che considero l'evento più autorevole per quanto riguarda il mondo del vino in Italia. Ricevere questo premio, e riceverlo nell'ambito della comunicazione, mi dà un piacere immenso».*

Gianna Nannini ha ricevuto la **The WineHunter Wine Producer Star** con la seguente motivazione: *"Per la sua capacità di fondere il successo artistico con la vita privata nella splendida cornice della sua tenuta, La Certosa di Belriguardo. Fare vino è come fare rock': per lei, il lavoro di squadra è alimentato dalla passione e dalla cultura".* Il premio è stato consegnato dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher. Nannini ha dichiarato sul palco: *«Il vino è una cosa seria. Faccio vino perché sono nata in una terra, la Toscana, dove ho avuto la possibilità di imparare ad amare il vino. Non prendo mai i premi, ma questo lo accetto volentieri, perché questo vino, quello di Certosa di Belriguardo, esiste da 700 anni e mi ci dedico con lo stesso impegno con cui faccio musica».*

Chi saranno le WineHunter Stars della prossima edizione? Appuntamento al 34° Merano WineFestival che si terrà dal 7 all'11 novembre 2025.

Stefania Mafalda





Italia a Tavola

WINE

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 09 Novembre 2024 | aggiornato alle 13:16 | 108899 articoli pubblicati

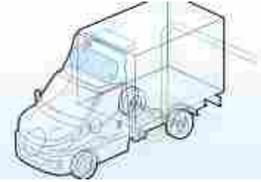
CHECK-IN

APP DOWNLOAD



COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico
L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

Scopri la tecnologia COOOL® FreeToGo



PREMIATI

HOME » WINE » CONCORSI ENOLOGICI e GUIDE

Merano WineFestival 2024: 86 i vincitori del The WineHunter Award Platinum

I vincitori del The WineHunter Award Platinum 2024 sono stati svelati al Merano WineFestival. Premiati 46 vini, 40 prodotti gastronomici e distillati, oltre a 5 Honour Award per Genialità, Innovazione, e Territorio

09 novembre 2024 | 13:10



La prima serata del **Merano WineFestival** si è conclusa in grande stile con la premiazione dei **The WineHunter Award Platinum**, dedicati a prodotti che hanno superato i 95 punti su 100 nella guida *The WineHunter*, compilata da 14 commissioni di esperti sotto la direzione di Helmuth Köcher. Il massimo riconoscimento nel 2024 è andato a **46 vini nella categoria Wine** e a **40 eccellenze nelle sezioni Food, Spirits e Beer**. A cinque produttori è andato inoltre il **The WineHunter Honour Award**, premio speciale per *Genialità, Famiglia, Innovazione, Conquista e Territorio*. Questo riconoscimento, tra i più ambiti del settore, celebra vini, specialità gastronomiche, distillati e birre che rappresentano l'eccellenza italiana e internazionale per qualità, armonia e rispetto della materia prima.



I vincitori del The WineHunter Award Platinum 2024

Chi sono i The WineHunter Honour Award 2024

In collaborazione con il giornalista Andrea Radic, Köcher ha assegnato i **The WineHunter Honour Award** a cinque aziende simbolo di valori unici:

- **Honour Award alla Genialità:** *Elena Casadei* per la linea *Le Anfore*, che ha saputo rinnovare l'antica pratica dell'affinamento in anfora.
- **Honour Award alla Famiglia:** *Famiglia Tommasi*, custode di sette territori viticoli, con un forte legame alla tradizione.
- **Honour Award all'Innovazione:** *Cantina Librandi*, pioniera nella valorizzazione dei vitigni calabresi attraverso ricerca e "giardini varietali".
- **Honour Award alla Conquista:** *Tenute Lunelli*, che con le sue "bollicine di montagna" è riconosciuta nel panorama internazionale, fino alla Formula 1.
- **Honour Award al Territorio:** *Associazione Vignaioli Colline di Riparbella*, che ha saputo fare squadra e promuovere il territorio come motore di crescita.

I vincitori di The WineHunter Award Platinum 2024

The WineHunter Award Platinum - Categoria Wine

- **Abruzzo**
 - ◊ Jasci & Marchesani | 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC
- **Alto Adige - Südtirol**
 - ◊ Alois Lageder | 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT
 - ◊ Cantina Kurtatsch | 2016 Tres Alto Adige / Südtirol DOC
 - ◊ Cantina San Michele Appiano | 2019 Appius Alto Adige / Südtirol DOC
 - ◊ Schreckbichl – Colterenzio | 2020 Lr Alto Adige / Südtirol DOC
 - ◊ Sektkellerei Arunda | S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige / Südtirol DOC
 - ◊ Tenuta St. Quirinus | 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT
- **Basilicata**
 - ◊ Cantina di Venosa | 2021 Matematico Basilicata IGT





- **Campania**

- ◊ Fontanavecchia | 2020 Libero "B" Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC
- ◊ Fonzone | 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG
- ◊ Quintodecimo | 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG

- **Friuli-Venezia Giulia**

- ◊ Alessio Dorigo | 2019 Montsclapade® Friuli Colli Orientali DOC
- ◊ Vie di Romans | 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC

- **Liguria**

- ◊ Possa | 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP

- **Lombardia**

- ◊ Cà del Bosco | 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG
- ◊ Monte Rossa | 2016 Cabochon Franciacorta DOCG
- ◊ Nino Negri | 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG

- **Piemonte**

- ◊ Bersano | 2017 Barolo DOCG
- ◊ Domenico Clerico | 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG
- ◊ Elio Grasso | 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG
- ◊ **Montalbera** | 2021 "Il Fondatore" **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG

- **Sicilia**

- ◊ Planeta | 2022 Passito di Noto DOC

- **Toscana**

- ◊ Castello di Querceto | 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT
- ◊ Fontodi | 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT
- ◊ Il Marroneto | 2019 "Madonna Delle Grazie" Brunello Di Montalcino DOCG
- ◊ Michele Satta | 2021 Marianova Bolgheri DOC
- ◊ Ornellaia | 2021 Ornellaia Bolgheri DOC
- ◊ Ricasoli | 2020 Casalferro Toscana IGT
- ◊ Tua Rita | 2021 Redigaffi Toscana IGT

- **Trentino**

- ◊ San Leonardo | 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten IGT

- **Umbria**

- ◊ Lungarotti | 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG
- ◊ Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono | 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG

- **Valle d'Aosta**

- ◊ La Crotta di Vegneron | 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Amphora

- **Alto Adige – Südtirol**

- ◊ Tröptalhof | 2020 Garnellen VDT

- **Piemonte**

- ◊ Luca Leggero Villareggia | 2020 Rend Nen VDT

- **Sardegna**



- ◊ Tenuta Olianas | 2021 Migiù IGT

- **Valle d'Aosta**

- ◊ Rosset Terroir | 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP

The WineHunter Award Platinum – Old Vintage

- **Abruzzo**

- ◊ Bio Cantina Orsogna | 2013 Aete Terre Di Chieti IGT
- ◊ Castorani | 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT

- **Lombardia**

- ◊ Berlucchi Franciacorta | 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG

- **Piemonte**

- ◊ Massimo Pastura – Cascina La Ghersa | 2012 Derthona Timian "Riserva X - 10 Anni" Colli Tortonesi DOC
- ◊ Rocche dei Manzoni | 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG

- **Sardegna**

- ◊ Attilio Contini | 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC

- **Sicilia**

- ◊ Francesco Intorcchia & Figli | 2014 Vintage Oro Marsala DOC

- **Toscana**

- ◊ Bucciarelli – Antico Podere Casanova | 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC

- **Trentino**

- ◊ Endrizzi | 2014 Masetto Privé Trento DOC

Categoria Food

- **Abruzzo**

- ◊ Azienda Agricola Ramo di Mandorlo | Zafferano stimmi e fiori
- ◊ L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola | Olio Extravergine di oliva Monocultivar "Intosso"
- ◊ Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco | Chitarra antica a matassa
- ◊ Rustichella d'Abruzzo | Spaghetti bio Senatore Cappelli
- ◊ Tenuta Fiorentino | Nonna Annina Miele di acacia allo zafferano

- **Campania**

- ◊ Famiglia Caldarelli srl | Panettone Classico

- **Emilia-Romagna**

- ◊ Acetaia Sereni | Serenissimo in Anfora
- ◊ Capriss | Capreggio
- ◊ Caseificio Sociale Allegro | Parmigiano Reggiano 70 Mesi
- ◊ Fratelli Pelizzari Prosciutti | Culatta
- ◊ Gianferrari - I Salumi Di Canossa | Culatello
- ◊ Il Vascello Del Monsignore - Antica Acetaia | Balsamico Il Principe Nero Invecchiato 100 Anni
- ◊ Salumificio Leoni | Prosciutto Arrosto 100% Italiano "Aronne Leoni Riserva"
- ◊ Up Stream Italiana | Filetto Reale Upstream

- **Lazio**

- ◊ Nesler – Cibo Vivo | Salsa Ariete Bio



- **Lombardia**

- ◊ Calvisius Caviar | Calvisius Neropuro
- ◊ Gioporro – Sep Valtellina | Prosciutto di Wagyu
- ◊ San Faustino | Robiola di capra
- ◊ Selezione76 | Gran Culazza Riserva 2016

- **Marche**

- ◊ Giorgio Poeta | Carato Gran Cru= % Lavorazione Artigianale
- ◊ La Pasta di Aldo | Pasta Neno

- **Molise**

- ◊ Fattoria Molisano | Coccicavallo formaggio a pasta filata

- **Sicilia**

- ◊ Iass | Pistilli di Zafferano dell'Etna

- **Toscana**

- ◊ Mafalda | Lardo di Colonnata IGP
- ◊ Slitti Experience | Fino De Aroma Madagascar Tavoletta 75 G. Bio

- **Trentino**

- ◊ Black Sheep Pasticceria Di Alta Qualità Bio, Raw E Vegan | Crema Mandorla di Sicilia 70%
- ◊ Salumeria Belli | Carne salada

- **Veneto**

- ◊ Latteria Moro | Cre-moro al tartufo
- ◊ Lo Specialista | Tiramisù classico al caffè
- ◊ Loison Pasticceri dal 1938 | Tosa Fondente

Categoria Spirits

- **Alto Adige – Südtirol**

- ◊ Roner spa Distillerie | Ter Lignum Whisky

- **Campania**

- ◊ Assuntinadicapri.com | Mandarino dei Campi Flegrei
- ◊ Dovel Import srl | Levira – Adamus Dry Gin

- **Friuli-Venezia Giulia**

- ◊ Nonino Distillatori | ùE® Acquavite D'Uva Monovitigni® Riserva Nonino Anniversary Aged 5 Years

- **Marche**

- ◊ Vinocru | Landdrea London Dry Gin Navy Strength

- **Piemonte**

- ◊ Distilleria Sibona | Grappa Riserva Invecchiata In Botti Da Sauternes

- **Scozia**

- ◊ Cuspid Selections | Cuspid Spirits - Scotch Whisky - Blair Athol

- **Toscana**

- ◊ Nannoni Grappe | Grappa Di Brunello 20 Anni Riserva

Categoria Beer

- **Calabria**



◊ Birra Cala | Iga Di Calabria – Statti

• **Sicilia**

◊ Birrificio dell'Etna | Cyclope

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » WINE » CONCORSI ENOLOGICI e GUIDE

» Merano WineFestival 2024: 86 i vincitori del The WineHunter Award Platinum - Italia a Tavola



THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024

HONOUR AWARD

MERANO WINEFESTIVAL

SCRIVI UN COMMENTO

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via mail**• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**• **Iscriviti alla newsletter su WhatsApp**• **Ricevi le principali news su Telegram**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail](#) & [Credits](#) - [Policy](#) - [PARTNER](#) - [EURO-TOQUES](#) | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: i magazine mensili Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©© 2024



Merano WineFestival: i WineHunter Award Platinum 2024 e gli Honour Award

Assegnati 46 premi per la categoria Wine, e cinque Honour Milano, 9 nov. (askanews) Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i The WineHunter Award Platinum, il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria Wine, si aggiungono i 40 della sezione Culinaria, a sua volta suddivisa in Food, Spirits e Beer. Svelati inoltre i cinque Honour Award che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei (Genialità), alla famiglia Tommasi (Famiglia), a Cantina Librandi (Innovazione), a Tenute Lunelli (Conquista) e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella (Territorio). Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: 2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC; Alois Lageder 2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT; Cantina Kurtatsch: 2016 Tres Doc Alto Adige; Cantina San Michele Appiano 2019 Appius Alto Adige; Colterenzio 2020 Lr Alto Adige DOC; Arunda: S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige; Tenuta St. Quirinus: 2021 Planties Amphora Mitterberg IGT; Cantina di Venosa: 2021 Matematico Basilicata IGT; Fontanavecchia: 2020 Libero B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC; Fonzone: 2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG; Quintodecimo: 2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG; Alessio Dorigo: 2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC; Vie di Romans: 2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC; Possa: 2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP; Cà del Bosco: 2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG; Monte Rossa: 2016 Cabochon Franciacorta DOCG; Nino Negri: 2021 Sfursat 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG; Bersano: 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico: 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso: 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera: 2021 Il Fondatore Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG; Planeta: 2022 Passito di Noto DOC; Castello di Querceto: 2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT; Fontodi: 2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT; Il Marroneto: 2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG; Michele Satta: 2021 Marianova Bolgheri DOC; Ornellaia: 2021 Ornellaia Bolgheri DOC; Ricasoli: 2020 Casalferro Toscana IGT; Tua Rita: 2021 Redigaffi Toscana IGT; San Leonardo: 2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Lungarotti: 2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG; Tenute Lunelli: Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG; La Crotta di Vegneron: 2021 Prieure Valle D'Aosta DOP. Per la categoria Amphora: Troptalhof: 2020 Garnellen VDT; Luca Leggero Villareggia: 2020 Rend Nen VDT; Tenuta Olanas: 2021 Migiu IGT; Rosset Terroir: 2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP. Infine, sono questi i premiati per la sezione Old Vintage: Bio Cantina Orsogna: 2013 Aete Terre Di Chieti IGT; Castorani: 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT; Berlucchi Franciacorta: 2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG; Massimo Pastura Cascina La Ghersa: 2012 Derthona Timian Riserva X 10 Anni Colli Tortonesi DOC; Rocche dei Manzoni: 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG; Attilio Contini: 1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC; Francesco Intorcchia & Figli: 2014 Vintage Oro Marsala DOC; Bucciarelli Antico Podere Casanova: 2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC; e Endrizzi: 2014 Masetto Privé Trento DOC.



MERANO WINEFESTIVAL: I WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024 E GLI HONOUR AWARD

Assegnati 46 premi per la categoria "Wine", e cinque "Honour"

Milano, 9 nov. (askanews) – Ieri sera, al termine del primo giorno del 33esimo Merano WineFestival il patron della rassegna meranese, Helmuth Kocher, ha consegnato i "The WineHunter Award Platinum", il riconoscimento assegnato ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida The WineHunter: ai 46 della categoria "Wine", si aggiungono i 40 della sezione "Culinaria", a sua volta suddivisa in "Food", "Spirits" e "Beer". Svelati inoltre i cinque "Honour Award" che sono stati consegnati a Elena Casadei per la linea Le Anfore di Elena Casadei ("Genialità"), alla famiglia Tommasi ("Famiglia"), a Cantina Librandi ("Innovazione"), a Tenute Lunelli ("Conquista") e all'Associazione Vignaioli Colline di Riparbella ("Territorio").

Questo l'elenco completo dei vincitori del premio di platino 2024 per il vino: Jasci & Marchesani: "2020 Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC"; Alois Lageder "2021 Casòn Vigneti Delle Dolomiti IGT"; Cantina Kurtatsch: "2016 Tres Doc Alto Adige"; Cantina San Michele Appiano "2019 Appius Alto Adige"; Colterenzio "2020 Lr Alto Adige DOC"; Arunda: "S.A. Arunda Perpetuum Alto Adige"; Tenuta St. Quirinus: "2021 Planties Amphora Mitterberg IGT"; Cantina di Venosa: "2021 Matematico Basilicata IGT"; Fontanavecchia: "2020 Libero 'B' Particella 148 Falanghina Del Sannio DOC"; Fonzone: "2020 Lfc Greco Di Tufo DOCG"; Quintodecimo: "2023 Giallo D'Arles Greco Di Tufo DOCG"; Alessio Dorigo: "2019 Montsclapade Friuli Colli Orientali DOC"; Vie di Romans: "2022 Ciampagnis Friuli Isonzo DOC"; Possa: "2021 Uww Underwater Cinque Terre Sciacchetrà DOP"; Cà del Bosco: "2019 Vintage Collection Franciacorta DOCG"; Monte Rossa: "2016 Cabochon Franciacorta DOCG"; Nino Negri: "2021 Sforzato 5 Stelle Sforzato Di Valtellina DOCG"; Bersano: "2017 Barolo DOCG"; Domenico Clerico: "2020 Aeroplanservaj Barolo



DOCG"; Elio Grasso: "2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG"; **Montalbera**: "2021 Il Fondatore **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG"; Planeta: "2022 Passito di Noto DOC"; Castello di Querceto: "2018 Querceto Romantic Colli Della Toscana Centrale IGT"; Fontodi: "2021 Flaccianello Della Pieve Colli Della Toscana Centrale IGT"; Il Marroneto: "2019 Madonna Delle Grazie Brunello Di Montalcino DOCG"; Michele Satta: "2021 Marianova Bolgheri DOC"; Ornellaia: "2021 Ornellaia Bolgheri DOC"; Ricasoli: "2020 Casalferro Toscana IGT"; Tua Rita: "2021 Redigaffi Toscana IGT"; San Leonardo: "2019 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT"; Lungarotti: "2019 Rubesco Torgiano Rosso Riserva DOCG"; Tenute Lunelli: "Tenuta Castelbuono 2017 Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino DOCG"; La Crotta di Vegneron: "2021 Prieure Valle D'Aosta DOP".

Per la categoria "Amphora": Troptalhof: "2020 Garnellen VDT"; Luca Leggero Villareggia: "2020 Rend Nen VDT"; Tenuta Olianas: "2021 Migiu IGT"; Rosset Terroir: "2022 Chambave Muscat Valle d'Aosta DOP".

Infine, sono questi i premiati per la sezione "Old Vintage": Bio Cantina Orsogna: "2013 Aete Terre Di Chieti IGT"; Castorani: "2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT"; Berlucchi Franciacorta: "2013 Palazzo Lana Extreme Franciacorta DOCG"; Massimo Pastura – Cascina La Ghersa: "2012 Derthona Timian Riserva X – 10 Anni Colli Tortonesi DOC"; Rocche dei Manzoni: "2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG"; Attilio Contini: "1979 Antico Gregori Vernaccia Di Oristano DOC"; Francesco Intorcica & Figli: "2014 Vintage Oro Marsala DOC"; Bucciarelli – Antico Podere Casanova: "2008 Occhio Di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico DOC"; e Endrizzi: "2014 Masetto Privé Trento DOC".

ON AIR:



MERANO WINEFESTIVAL: I WINEHUNTER AWARD PLATINUM 2024 E GLI HONOUR AWARD
9 NOVEMBRE 2024



IL QATAR SI RITIRA DA MEDIATORE TRA ISRAELE E HAMAS: NON C'È VOLONTÀ DI RAGGIUNGERE INTESA
9 NOVEMBRE 2024



MUSICA, BOCELLI DA RECORD: PER 22 VOLTE AL N.1 BILLBOARD CLASSICA
9 NOVEMBRE 2024



UE, LE PAGELLE DEI COMMISSARI: SONO ANDATI (QUASI TUTTI) BENE
9 NOVEMBRE 2024



ARTE, A TRAVERSETOLO (PARMA) UNA MOSTRA DEDICATA A MARIO MINARI
9 NOVEMBRE 2024



chi siamo mappa sito scrivici cookie policy



DOVE NAVIGANO I GOLOSI [asti B&W](#) [le vite del vino](#) [sdp.meet](#) [palio di asti](#) [reportage in B/N](#) [a tavola](#) [in viaggio](#) [alla ricerca dei prodotti tipici](#) [la Cina come non te l'aspetti](#)

cerca su SdP.Blog...

9 novembre 2024

S@pori del Piemonte SdP.Blog

di Filippo Larganà e Vittorio Ubertone Dai Consorzi. Tennis, Asti Spumante e Moscato d'Asti alle ATP Finals di Torino (10-17 novembre). Il Grande Slam delle

- ASTI E MOSCATO D'ASTI NEWS
- TOP NEWS
- FATE VOBIS
- RUMORS
- VINO
- MULTIMEDIA
- A TAVOLA
- PRODOTTI TIPICI

Piemonte in trasferta. Premiati al Merano Wine Festival: Barolo, Ruché, Derthona (Timorasso), Erbaluce e Grappa

inserito il 9 Novembre 2024

sei in...
manifestazioni
segnali di fumo
top news
ultimi inserimenti

🔥 27

Leggi anche...



Giornalista centenario. Luigi Garrone compie 100 anni. Auguri alla penna più longeva dell'Astigiano e del Piemonte che ha scritto anche di vino e turismo



Non solo Grande



Bersano | 2017 Barolo DOCG; Domenico Clerico | 2020 Aeroplanservaj Barolo DOCG; Elio Grasso | 2020 Gavarini Chiniera Barolo DOCG; **Montalbera** | 2021 "Il Fondatore" **Ruché di Castagnole** Monferrato Riserva DOCG per la **Categoria Wine** della **The WineHunter Award Platinum**.

Luca Leggero Villareggia | 2020 Rend Nen VDT per **The WineHunter Award Platinum - Amphora**.

ultime foto...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Tennis. I 10 cocktail bar da visitare a Torino durante le ATP Finals. Panoramici, di ricerca, gastronomici e protagonisti del Mix Contest Italy Tour



Dai Consorzi. Formaggio e sport: anche il Roccaverano dop alle ATP Finals di Tennis a Torino (e poi c'è anche la birra piemontese)



Univino? Nasce "Campus Grapes", la vigna urbana all'interno di un polo universitario targata Politecnico di Torino e Citiculture



Dai Consorzi. Tennis, Asti Spumante e Moscato d'Asti alle ATP Finals di Torino (10-17 novembre). Il Grande Slam delle bollicine è servito, tra brindisi e solidarietà

Massimo Pastura – Cascina La Ghersa | 2012 Derthona Timian “Riserva X – 10 Anni” Colli Tortonesi DOC
Rocche dei Manzoni | 2012 Vigna Madonna Assunta La Villa Barolo DOCG per **The WineHunter Award Platinum – Old Vintage**.

Distilleria Sibona | Grappa Riserva Invecchiata In Botti Da Sauternes per la **Categoria Spirits**.

Questi i piemontesi premiati nella prima giornata del Merano Wine Festival in svolgimento in questi giorni (finisce il 12 novembre). Altre info [qui](#).

Lascia un Commento

Nome e Cognome (richiesto)

Commento

Email (richiesta)

Sito Web

Invia Commento

I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione.

L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore.

L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengono necessario.



I

z G G Ip G

G t G

I

v I

r v

I



I nostri partner



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Il
 I
 G G G G G
 I
 r v I G
 G In Iw I
 h I
 G G I z G
 G I G
 n r G à
 I
 v I G I
 v v Ir G G
 G I
 r Iq
 I
 G a G
 b
 I
 r



I nostri sponsor



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



h

I

h

I

I

I



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484