LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :46
SUPERFICIE :29 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Franco Binello

► 8 gennaio 2018 - Edizione Alessandria

Ospiterà le migliori etichette

Il Grignolino ritrova la sua storica "casa" nel Torrione dei vini

A Portacomaro riapre l'enoteca dedicata al grande rosso

FRANCO BINELLO

Vino nobile, un po' anarcoide: «testabalorda» secondo una definizione ormai persino un po' abusata, ma che dà l'idea di una certa irrequietudine, gusto unico, finissimo, inimitabile. Perchè il Grignolino, rosso quasi di nicchia ma dalla solida tradizione, è un prodotto dell'enologia monferrina alta, che trova nei terreni sabbiosi di Portacomaro (a pochi chilometri da Asti, ma già nel versante che tende a Moncalvo e al Casalese) la sua perfetta sintesi.

E fa notizia, che ora, dopo nove anni, stia per riaprire la «Bottega del Grignolino» nelle suggestive stanze dell'antico torrione, sulla piazza, accanto allo sferisterio teatro di memorabili sfide un tempo al bracciale e poi al tamburello. Gli sport della tradizione, coniugati con la cultura di un paese che ha coltivato e perpetuato come pochi il mito di questo vino. Arrivando a intitolare una vigna (tutta di Grignolino, ovviamente) al suo «concittadino» di gran lunga più illustre: Papa Francesco, i cui avi (i nonni) partirono da queste colline per trasferirsi prima a Torino e poi in Argentina. Ed è significativo che adesso, in «Bottega» (guidata dal presidente, Andrea Cerrato, ex assessore comunale ad Asti, ma dalle salde radici portacomaresi) si riuniscano produttori astigiani e casalesi, spesso divisi in passato sulle iniziative per promuovere i rispettivi cru. La sintesi di una produzione distribuita su 580 ettari (280 della doc Asti, 140 di quella casalese, 160 della denominazione Piemonte) per un totale di circa 27 mila ettolitri (la metà sotto la docg Asti) e 2 milioni e 300 bottiglie (un milione e 200 mila Asti). «Domenica 14 - spiega Cerrato - ci sarà una sorta di pre-inaugurazione riservata ai portacomaresi e poi inaugurazione ufficiale il 30». La gestione sarà affidata a Marco Baggi. «L'investimento complessivo - come ha ricordato il sindaco Valter Pierini - è stato superiore ai 550 mila euro, metà a carico della Regione».

I produttori

Alla «Bottega» saranno in degustazione e vendita i Grignolini di aziende astigiane e casalesi: Crivelli, Tenuta dei re e Montalbera di Castagnole Monferrato, Pier Luca Allegri di Altavilla, Caire e Angelino di Ottiglio, Matunei e Crealto di Alfiano Natta, Oreste Buzio e Marco Canato di Vignale, Davide Garoglio di Lusseglio, Cascina Gasparda di Olivola, Cristina Zoppi di Viarigi, cantina sociale Settecolli di Moncalvo, Garino di Cunico, Cavallero e La Fiammenga di Penango, Garrone Evasio di Grana, Francesco Bersano e Castello del Poggio di Portacomaro Stazione, Fratelli Rovero di San Marzanotto, Da Capo di Montegrosso, Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, Cantine Sant'Agata e Cascina Tavijn di Scurzolengo, Fratelli Durando di Portacomaro, Giorgio Cantamessa di Casorzo, Maurizio Ferraro di Montemagno, Cantina sociale di Mombercelli e Produtto-

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :46
SUPERFICIE :29 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE : Franco Binello

▸ **8 gennaio 2018 - Edizione Alessandria**

ri di Govone.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Nell'Astigiano

Lo storico «Torrione» sulla piazza di Portacomaro dove sta per riaprire la «Bottega del Grignolino»

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :31 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Franco Binello

► 8 gennaio 2018 - Edizione Asti

Ospiterà le migliori etichette

Il Grignolino ritrova la sua storica "casa" nel Torrione dei vini

A Portacomaro riapre l'enoteca dedicata al grande rosso

FRANCO BINELLO

Vino nobile, un po' anarcoide: «testabalorda» secondo una definizione ormai persino un po' abusata, ma che dà l'idea di una certa irrequietudine, gusto unico, finissimo, inimitabile. Perchè il Grignolino, rosso quasi di nicchia ma dalla solida tradizione, è un prodotto dell'enologia monferrina alta, che trova nei terreni sabbiosi di Portacomaro (a pochi chilometri da Asti, ma già nel versante che tende a Moncalvo e al Casalese) la sua perfetta sintesi.

E fa notizia, che ora, dopo nove anni, stia per riaprire la «Bottega del Grignolino» nelle suggestive stanze dell'antico torrione, sulla piazza, accanto allo sferisterio teatro di memorabili sfide un tempo al bracciale e poi al tamburello. Gli sport della tradizione, coniugati con la cultura di un paese che ha coltivato e perpetuato come pochi il mito di questo vino. Arrivando a intitolare una vigna (tutta di Grignolino, ovviamente) al suo «concittadino» di gran lunga più illustre: Papa Francesco, i cui avi (i nonni) partirono da queste colline per trasferirsi prima a Torino e poi in Argentina. Ed è significativo che adesso, in «Bottega» (guidata dal presidente, Andrea Cerrato, ex assessore comunale ad Asti, ma dalle salde radici portacomaresi) si riuniscano produttori astigiani e casalesi, spesso divisi in passato sulle iniziative per promuovere i rispettivi cru. La sintesi di una produzione distribuita su 580 ettari (280 della doc Asti, 140 di quella casalese, 160 della denominazione Piemonte) per un totale di circa 27 mila ettolitri (la metà sotto la docg Asti) e 2 milioni e 300 bottiglie (un milione e 200 mila Asti). «Domenica 14 - spiega Cerrato - ci sarà una sorta di pre-inaugurazione riservata ai portacomaresi e poi inaugurazione ufficiale il 30». La gestione sarà affidata a Marco Baggi. «L'investimento complessivo - come ha ricordato il sindaco Valter Pierini - è stato superiore ai 550 mila euro, metà a carico della Regione».

I produttori

Alla «Bottega» saranno in degustazione e vendita i Grignolini di aziende astigiane e casalesi: Crivelli, Tenuta dei re e Montalbera di Castagnole Monferrato, Pier Luca Allegri di Altavilla, Caire e Angelino di Ottiglio, Matunei e Crealto di Alfiano Natta, Oreste Buzio e Marco Canato di Vignale, Davide Garoglio di Lusseglio, Cascina Gasparda di Olivola, Cristina Zoppi di Viarigi, cantina sociale Settecolli di Moncalvo, Garino di Cunico, Cavallero e La Fiammenga di Penango, Garrone Evasio di Grana, Francesco Bersano e Castello del Poggio di Portacomaro Stazione, Fratelli Rovero di San Marzanotto, Da Capo di Montegrosso, Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, Cantine Sant'Agata e Cascina Tavijn di Scurzolengo, Fratelli Durando di Portacomaro, Giorgio Cantamessa di

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :31 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE : Franco Binello

► **8 gennaio 2018 - Edizione Asti**

Casorzo, Maurizio Ferraro di Montemagno, Cantina sociale di Mombercelli e Produttori di Govone.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Nell'Astigiano

Lo storico «Torrione» sulla piazza di Portacomaro dove sta per riaprire la «Bottega del Grignolino»

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :28 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Franco Binello

► 8 gennaio 2018 - Edizione Cuneo

Ospiterà le migliori etichette

Il Grignolino ritrova la sua storica "casa" nel Torrione dei vini

A Portacomaro riapre l'enoteca dedicata al grande rosso

FRANCO BINELLO

Vino nobile, un po' anarcoide: «testabalorda» secondo una definizione ormai persino un po' abusata, ma che dà l'idea di una certa irrequietudine, gusto unico, finissimo, inimitabile. Perchè il Grignolino, rosso quasi di nicchia ma dalla solida tradizione, è un prodotto dell'enologia monferrina alta, che trova nei terreni sabbiosi di Portacomaro (a pochi chilometri da Asti, ma già nel versante che tende a Moncalvo e al Casalese) la sua perfetta sintesi.

E fa notizia, che ora, dopo nove anni, stia per riaprire la «Bottega del Grignolino» nelle suggestive stanze dell'antico torrione, sulla piazza, accanto allo sferisterio teatro di memorabili sfide un tempo al bracciale e poi al tamburello. Gli sport della tradizione, coniugati con la cultura di un paese che ha coltivato e perpetuato come pochi il mito di questo vino. Arrivando a intitolare una vigna (tutta di Grignolino, ovviamente) al suo «concittadino» di gran lunga più illustre: Papa Francesco, i cui avi (i nonni) partirono da queste colline per trasferirsi prima a Torino e poi in Argentina. Ed è significativo che adesso, in «Bottega» (guidata dal presidente, Andrea Cerrato, ex assessore comunale ad Asti, ma dalle salde radici portacomaresi) si riuniscano produttori astigiani e casalesi, spesso divisi in passato sulle iniziative per promuovere i rispettivi cru. La sintesi di una produzione distribuita su 580 ettari (280 della doc Asti, 140 di quella casalese, 160 della denominazione Piemonte) per un totale di circa 27 mila ettolitri (la metà sotto la docg Asti) e 2 milioni e 300 bottiglie (un milione e 200 mila Asti). «Domenica 14 - spiega Cerrato - ci sarà una sorta di pre-inaugurazione riservata ai portacomaresi e poi inaugurazione ufficiale il 30». La gestione sarà affidata a Marco Baggi. «L'investimento complessivo - come ha ricordato il sindaco Valter Pierini - è stato superiore ai 550 mila euro, metà a carico della Regione».

I produttori

Alla «Bottega» saranno in degustazione e vendita i Grignolini di aziende astigiane e casalesi: Crivelli, Tenuta dei re e Montalbera di Castagnole Monferrato, Pier Luca Allegri di Altavilla, Caire e Angelino di Ottiglio, Matunei e Crealto di Alfiano Natta, Oreste Buzio e Marco Canato di Vignale, Davide Garoglio di Lusseglio, Cascina Gasparda di Olivola, Cristina Zoppi di Viarigi, cantina sociale Settecolli di Moncalvo, Garino di Cunico, Cavallero e La Fiammenga di Penango, Garrone Evasio di Grana, Francesco Bersano e Castello del Poggio di Portacomaro Stazione, Fratelli Rovero di San Marzanotto, Da Capo di Montegrosso, Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, Cantine Sant'Agata e Cascina Tavijn di Scurzolengo, Fratelli Durando di Portacomaro, Giorgio Cantamessa di Casorzo, Maurizio Ferraro di Montemagno, Cantina sociale di Mombercelli e Produttori di Govone.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :28 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE : Franco Binello

► **8 gennaio 2018 - Edizione Cuneo**

Nell'Astigiano

Lo storico «Torrione» sulla piazza di Portacomaro dove sta per riaprire la «Bottega del Grignolino»

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :28 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Franco Binello

► 8 gennaio 2018 - Edizione Novara - VCO

Ospiterà le migliori etichette

Il Grignolino ritrova la sua storica "casa" nel Torrione dei vini

A Portacomaro riapre l'enoteca dedicata al grande rosso

FRANCO BINELLO

Vino nobile, un po' anarcoide: «testabalorda» secondo una definizione ormai persino un po' abusata, ma che dà l'idea di una certa irrequietudine, gusto unico, finissimo, inimitabile. Perchè il Grignolino, rosso quasi di nicchia ma dalla solida tradizione, è un prodotto dell'enologia monferrina alta, che trova nei terreni sabbiosi di Portacomaro (a pochi chilometri da Asti, ma già nel versante che tende a Moncalvo e al Casalese) la sua perfetta sintesi.

E fa notizia, che ora, dopo nove anni, stia per riaprire la «Bottega del Grignolino» nelle suggestive stanze dell'antico torrione, sulla piazza, accanto allo sferisterio teatro di memorabili sfide un tempo al bracciale e poi al tamburello. Gli sport della tradizione, coniugati con la cultura di un paese che ha coltivato e perpetuato come pochi il mito di questo vino. Arrivando a intitolare una vigna (tutta di Grignolino, ovviamente) al suo «concittadino» di gran lunga più illustre: Papa Francesco, i cui avi (i nonni) partirono da queste colline per trasferirsi prima a Torino e poi in Argentina. Ed è significativo che adesso, in «Bottega» (guidata dal presidente, Andrea Cerrato, ex assessore comunale ad Asti, ma dalle salde radici portacomaresi) si riuniscano produttori astigiani e casalesi, spesso divisi in passato sulle iniziative per promuovere i rispettivi cru. La sintesi di una produzione distribuita su 580 ettari (280 della doc Asti, 140 di quella casalese, 160 della denominazione Piemonte) per un totale di circa 27 mila ettolitri (la metà sotto la docg Asti) e 2 milioni e 300 bottiglie (un milione e 200 mila Asti). «Domenica 14 - spiega Cerrato - ci sarà una sorta di pre-inaugurazione riservata ai portacomaresi e poi inaugurazione ufficiale il 30». La gestione sarà affidata a Marco Baggi. «L'investimento complessivo - come ha ricordato il sindaco Valter Pierini - è stato superiore ai 550 mila euro, metà a carico della Regione».

I produttori

Alla «Bottega» saranno in degustazione e vendita i Grignolini di aziende astigiane e casalesi: Crivelli, Tenuta dei re e Montalbera di Castagnole Monferrato, Pier Luca Allegri di Altavilla, Caire e Angelino di Ottiglio, Matunei e Crealto di Alfiano Natta, Oreste Buzio e Marco Canato di Vignale, Davide Garoglio di Lusseglio, Cascina Gasparda di Olivola, Cristina Zoppi di Viarigi, cantina sociale Settecolli di Moncalvo, Garino di Cunico, Cavallero e La Fiammenga di Penango, Garrone Evasio di Grana, Francesco Bersano e Castello del Poggio di Portacomaro Stazione, Fratelli Rovero di San Marzanotto, Da Capo di Montegrosso, Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio, Cantine Sant'Agata e Cascina Tavijn di Scurzolengo, Fratelli Durando di Portacomaro, Giorgio Cantamessa di Casorzo, Maurizio Ferraro di Montemagno, Cantina sociale di Mombercelli e Produttori di Govone.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :28 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE : Franco Binello

► **8 gennaio 2018 - Edizione Novara - VCO**

Nell'Astigiano

Lo storico «Torrione» sulla piazza di Portacomaro dove sta per riaprire la «Bottega del Grignolino»

Tutti i diritti riservati

Vini d'Italia Gambero Rosso, vince il Piemonte

Vini d'Italia Gambero Rosso, vince il Piemonte : La nuova edizione della Guida del Gambero Rosso ha premiato ben 436 vini con i Tre Bicchieri: Piemonte al top con 77 etichette. Accanto ai grandi nomi molte piccole cantine che lavorano con passione È stata pubblicata la trentunesima edizione della Guida del Gambero Rosso, un must per chi è a caccia dell'eccellenza nel mondo del vino. Tradotta anche in cinese e giapponese, consta di ben 1008 pagine da sfogliare con 22mila etichette, 2485 cantine segnalate. Il frutto di un lavoro ponderoso di 70 tra collaboratori e redattori. Ar.pe.pe con il suo «Nebbiolo di montagna» si aggiudica il premio speciale Rosso dell'Anno La grande curiosità, al solito, è vedere chi raggiunge il top. Quest'anno sono 436 le etichette che hanno guadagnato i Tre Bicchieri: una crème presentata a Milano in una grande degustazione (circa una sessantina quelle che hanno aderito all'evento). 3 Bicchieri 2018 – foto Francesco Vignali A livello geografico il top è il Piemonte, con 77 etichette premiate, seguito dalla Toscana con 76 e dal Veneto con 41. A dire la verità sembra sottostimato il dato della Lombardia che al pari della Campania tocca quota 23. Il panorama è un po' quello raccontato da altre guide, con i soliti grandi nomi onnipresenti (Tenuta San Guido, Ornellaia, Biondi Santi, Gaja…). 3 Bicchieri 2018 – foto Francesco Vignali Ci piace, invece, soffermarci su qualche nome premiato con i Tre Bicchieri, ma meno roboante. Vi proponiamo, pertanto, un percorso a macchia di leopardo lungo l'Italia. A cominciare dalla Valle D'Aosta con il Cornalin 2016 dell'azienda Rosset Terroir: un vino «eroico», che nasce a oltre 750 metri di altitudine da un vitigno autoctono. Proseguiamo con Ruché Laccento, di Montalbera, un raro vitigno che dà un vino sensuale e raffinatissimo, raccontato da De-gustare. O da Vigneti Massa, re del Timorasso, con il Costa del Vento 2015. Per la Liguria si conferma Cantine Lunae, con il Vermentino Etichetta Nera 2016, dalle inconfondibili note iodate e salmastre. Per la Lombardia Ar.pe.pe, con il «Nebbiolo di montagna», il Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2017, che si aggiudica anche il premio di Rosso dell'Anno. Degustazione vini Degustazione vini Superbo in Trentino-Alto Adige Maso Martis, con il Trento Dosaggio zero Riserva 2012. Per il Friuli, Vie di Romans, con il Friuli Isonzo Sauvignon Piere 2015. Scendiamo in Emilia Romagna dove vi invitiamo a provare il grande Lambrusco di Sorbara Leclisse 2016 di Gianfranco Paltrinieri. Per la Toscana, il Nobile di Montepulciano di Salcheto 2014. Nelle Marche, dove si fa sentire l'assenza della segnalazione di un Lacrima di Morro d'Alba, optiamo per il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore «L'Insolito del Pozzo Buono» 2015 di Vicari. In Campania il Fiano d'Avellino Pietramara 2016 I Favati, premiato anche come Miglior Bianco dell'anno. Per la Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria «Giambattista Valli Paris» 2015 di Feudi del Pisciotto. Degustazione vini Tra i premi speciali Gambero Rosso, il Rosso e Bianco dell'Anno, come abbiamo ricordato, vanno al Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2007 di Ar.pe.pe e all'azienda I Favati con il Fiano d'Avellino Pietramara 2016. Al Marcalberto Extra Brut «Millesimo2mila12» dell'azienda Marcalberto, piccola realtà a conduzione familiare che produce esclusivamente spumanti Metodo Classico tra le colline delle Langhe, va il premio Bollicine dell'Anno. Il Dolce dell'Anno è il Malvasia delle Lipari Passito 2016 di Caravaglio. 3 Bicchieri 2018 – foto Francesco Vignali Da segnalare anche i Tre Bicchieri Verdi, etichette di aziende bio e biodinamiche certificate che quest'anno salgono a 99. Un importante e nuovo riconoscimento è il Premio Progetto Solidale, che va a personaggi e aziende che abbiano dimostrato impegno nel sociale. È stata premiata Elisabetta Fagiouli dell'azienda toscana Montenidoli, che ha creato una fondazione per dare un'abitazione ad anziani e giovani in difficoltà.

Tutti i diritti riservati

Signorvino Arese - Wine & Food Tasting: Montalbera

Signorvino Arese - Wine & Food Tasting: Montalbera : Realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe.CENA CON IL PRODUTTORE DALLE ORE 20:00 Tre vini con tre abbinamenti, acqua e caffè inclusi. Ruchè “La Tradizione” Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliato, zucchine alla scapece e filetti di alici di Cetara Ruchè “Laccento” Arrosticini di agnello alla griglia Ruchè “Limpronta” Tartare di manzo con lingua di pane croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodorini, cipolla caramellata, capperi fritti e salsa di senape al miele Costo a persona 35.00 €. Posti limitati. Mostra di più Prenotazione obbligatoria in negozio o sul sito.

Tutti i diritti riservati

Alla scoperta dei vini piemontesi, ad Antella. La serata di degustazioni

Alla scoperta dei vini piemontesi, ad Antella. La serata di degustazioni : Il 6 febbraio appuntamento con i sommelier professionisti e con il menù abbinato. Necessaria la prenotazione. Il meù della serata prevede risotto ai funghi con Ruché Laccento, di Castagnole Monferrato Docg 2015 - Soc Agr. Montalbera. A seguire ...

Tutti i diritti riservati

Alla scoperta dei vini piemontesi, ad Antella. La serata di degustazioni

Alla scoperta dei vini piemontesi, ad Antella. La serata di degustazioni : Il 6 febbraio appuntamento con i sommelier professionisti e con il menù abbinato. Necessaria la prenotazione ANTELLA (BAGNO A RIPOLI) - Adesso toccherà ai vini piemontesi dell'Azienda Montalbera con tutte le sue novità. Appuntamento per il prossimo 6 febbraio con la prima tappa del primo ciclo di degustazioni 2018 organizzato dal Crc Antella. Il meù della serata prevede risotto ai funghi con Ruché Laccento, di Castagnole Monferrato Docg 2015 – Soc Agr. Montalbera. A seguire spezzatino di manzo in umido e patate alla contadina con Barolo Levoluzione di Castagnole Monferrato Docg 2013 – Soc Agr. Montalbera. Infine dolce della casa con Moscato d'Asti San Carlo 2015 Docg bianco dolce – Soc Agr. Montalbera – Castagnole Monferrato (AT). Il costo della singola serata è di 28 euro. I vini in degustazione e la parte teorica saranno illustrati da sommelier professionisti. Le iscrizioni sono possibili entro il 5 febbraio presso la segreteria del C.R.C. Antella Tel. 055/621207 e/o Alessandro Conti 3298052802

Tutti i diritti riservati

MONTALBERA

Wine, a family passion

The vine-growing and wine-making company Montalbera, owned by the Morando family, has believed and invested in viticulture in the Piedmont region for six generations. Born at the beginning of the 20th century in a location composed of the seven towns of the Monferrato region of Asti, with Castagnole Monferrato at its center. Montalbera Wines has been dedicated since 2003 to the production of the rare and precious native wine Ruchè, becoming its flagstaff producer

and making an icon and one of the engines of its growth on the national and international market.

Thanks to this constant effort, today Montalbera has rightfully earned a position among the great winemaking institutions of Piedmont. The foundations of its success lie in solid and distinguishable values, which translate into great sincerity of the wines produced by the farm. Precision and design, interpretation and terroir: these are the pillars of Montalbera's production philosophy. A mentality that places the "winefruit" at the center, exalting the unique peculiarities of the vineyards, by interpreting its characteristics and expressing them in multi-colored ways, from steel to wood, from overriping to withering, as to nurture the multi-faceted personality of each vineyard.

The Morando family has a history rooted in the Langhe region in Castiglione Tinella, Enrico Morando's hometown and the place where the first vineyards were planted. Around the mid-1980s, the family embraced a philosophy of expansion – still ongoing – initiated with the purchase of bordering land and direct seeding of new vineyards. Today Montalbera, resting between the Monferrato and Langhe areas, is the largest vine-growing and wine-making farm in terms of hectares in a single plot of land. In fact, Montalbera expresses itself in two important terroir locations: Castagnole Monferrato (Asti), boasting 160 hectares (about 400 acres) with an amphitheater-like layout in a single plot of land that UNESCO has named World Heritage, and Castiglione Tinella (Cuneo, Langa terroir), boasting 15 hectares (37 acres) also in a single plot of land. The first part of restoration of the farm begun in late-2016, while the enlargement of the technical area is still underway and will be completed in the summer of 2017. Its investments in equipment and technology have made Montalbera recognized as one of the most innovative wine-makers on both a national and international level.

THE RUCHÈ

Ruchè: the other face of Piedmont; the face of innovation and ability to look beyond classic, traditional wine-making and historic designations.

Montalbera's Laccento 2016 Ruché di Castagnole Monferrato has proved itself to be a Ruché that knows how to distinguish itself, winning the 2018 Vini d'Italia wine guide's Tre Bicchieri award. For the second year in a row, the Gambero Rosso publishing group has bestowed an award on the Ruché designation. In 2017, this prestigious honour was bestowed on La Tradizione 2015 Ruché di Castagnole Monferrato, the first time this designation had ever received this authoritative prize.

www.montalbera.it

BAROLO, BARBARESCO e ROERO

BAROLO, BARBARESCO e ROERO : Giovedì, 22 febbraio 2018Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6 Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 22 febbraio, rinnovando in città un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle aziende presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le nuove annate. Molte aziende presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza (nelle prossime settimane sarà pubblicato l'elenco di questi vini). Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando. Hanno fin da ora aderito al banco d'assaggio: Adriano Marco e Vittorio – Alba; Alario Claudio - Diano d'Alba; Barale - Barolo; Batasiolo - La Morra; Bel Colle – Verduno; Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba; Borgogno Serio e Battista – Barolo; Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina Ballarin – La Morra; Dosio Vigneti - La Morra; L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba; La Bióca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno; Palladino - Serralunga d'Alba; Piazzo Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Prunotto – Alba; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri – Diano d'Alba; Sordo - Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze; Val del Prete – Priocca; Vico Giacomo – Canale. Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba Il programma dell'evento: Orari del Banco d'assaggio: - 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche. - 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti "Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero". - 18.45 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati.

Tutti i diritti riservati

Cartoline del 737mo Meeting @Ristorante Tokuyoshi – Milano – Chef Yoji Tokuyoshi

Cartoline del 737mo Meeting @Ristorante Tokuyoshi – Milano – Chef Yoji Tokuyoshi : Dell' esperienza modenese come sous chef di Massimo Bottura, Yoji Tokuyoshi ha fatto tesoro, ma lo chef giapponese da ormai tre anni si è felicemente affrancato dal legame con il suo maestro formulando una sua propria proposta gastronomica e ristorativa che ha convinto pubblico e critica che – a solo un anno dalla sua apertura – gli è valsa il riconoscimento della stella Michelin. Giapponese? Non proprio, anche se di accenni alle tecniche e ai sapori della sua terra d'origine ce ne sono parecchi. Quella che con gli Amici Gourmet abbiamo ritrovato durante il nostro meeting al ristorante è stata una cucina di confine, che idealmente separa l' Italia dall'arcipelago nipponico, con continue, sorprendenti incursioni al di qua e al di là del confine. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef Patron: Yoji Tokuyoshi Sous Chef: Hidehito Hirayama; Andrea Bonfiglio Chef de Partie: Naofumi Iida Commis Chef: Gionata Usuelli; Yuta Adachi; Giovanni Oliveri Lo staff di sala Restaurant Manager: Alfonso Bonvini Sommelier: Bartolomeo Bellarmino Chef de Rang: Romina Ridolfi; Paolo Mustacchia L'ingresso del ristorante Il bancone dove vengono completate le portate della cucina Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo servito dal Restaurant Manager Alfonso Bonvini Franciacorta Cuvée '61 Brut – Berlucchi Un brindisi tutti insieme! Il benvenuto della cucina Pane burro di latte alpino piemontese Inalpi e alici Fritto di formaggi Caciotta Kremina e formaggini di latte Inalpi Crostatina di melanzane, Cannolo siciliano, moeche veneziane e radice di scampi Brodo Mottainai Pane Tipologie di pane: a lievito madre, in cassetta con farro e grano saraceno. Burro nocciolato servito in accompagnamento. Bianco Isola dei Nuraghi Igt 2016 – Tenute Santa Maria Piattooo! Pizza Anna: versione leggera della pizza capricciosa da condividere La prossima portata viene completata al tavolo Tanti cilindri: capesante, radici e succo di fermentazione Langhe Sauvignon 2012 – Marchesi di Grésy Da leccarsi le dita: cotoletta di anguilla condita con furikake… … da mangiare rigorosamente con le mani! Finger ball con acqua aromatizzata al bergamotto e menta per pulirsi le dita Ginger beer: pausa rinfrescante Omaggio a Noto Lo chef ci raggiunge in sala con la Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli VG e lo chef presentano il piatto! Barbera d'Asti Superiore Nuda 2012 – Montalbera Risotto alle fragoline di bosco e tartufo nero pregiato Tocco finale dello chef per la prossima portata Giallo risotto Risotto al salto con ossobuco guarnito a tavola dallo Chef con del midollo liquido. Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Introduzione al prossimo piatto Lingua & Coda: lingua di vaccina & coda di rospo Sogliola con spuma di impepata di cozze Il restaurant manager Alfonso Bonvini completa al tavolo il prossimo piatto Germano reale con salsa civet Pre dessert: granita di mandorle, con gelatina di Zibibbo Gabrio Bini, cacao e zeste di limone Wine For Fans Da Uve Moscato – Bragagnolo Vini Passiti Frutta matura: sorbetto di cachi Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: macaron alla mela, gelatina di rapa rossa, Torta Barozzi, amaretto. Caffè Arabica 100 % Espresso Giada di Pistoia. Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 737esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Tokuyoshi 20123 Milano (MI) Via San Calocero, 3 Tel. (+39) 02 84254626 Chiuso il lunedì, dal martedì al sabato aperto a cena, domenica aperto a pranzo e cena E-mail: info@ristorantetokuyoshi.com Sito internet: www.ristorantetokuyoshi.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network

Tutti i diritti riservati

esclusivo di appassionati Gourmet.

Tutti i diritti riservati

lulop.com

URL :http://lulop.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **12 febbraio 2018 - 12:17**

> Versione online

QC Termetorino - "Scent of Wellness" cena con percorso olfattivo

Venerdi 16 febbraio #qctermetorino ospita una nuova esperienza olfattiva di #food e mixology, in collaborazione con l'associazione Per Fumum.

Dal 15 febbraio al 21 maggio 2018, Palazzo Madama presenta la #mostra Perfumum: i profumi della Storia. Un racconto sull'evoluzione e la pluralita dei significati del #profumo dall'Antichita greca e romana al Novecento, attraverso oltre duecento oggetti esposti, tra oreficerie, vetri, porcellane, affiches e trattati scientifici. L'esposizione presenta oggetti appartenenti alle collezioni di Palazzo Madama e numerosi prestiti provenienti da musei e istituzioni torinesi e internazionali, come il MAO Museo d'Arte Orientale, il Museo Egizio, il Museo di Antichita , la Biblioteca Nazionale, la Biblioteca Guareschi della Facolta di Farmacia, Palazzo Pitti, il Museo Bardini, la Galleria Mozzi Bardini di Firenze, il Museo di Sant'Agostino di Genova e il Muse e International de la Parfumerie di Grasse. A completamento della #mostra, il 16, 17, 18 febbraio e il 7 e 8 aprile 2018, l'Associazione culturale Per Fumum, organizza un convegno internazionale sulla cultura dell'olfatto rivolto a tutto il mondo degli appassionati della profumeria. Dalla presentazione di profumi storici dell'Osmothe que di Versailles, all'incontro con creatori di profumi riconosciuti a livello internazionale, fino ad appuntamenti legati al mondo #food & beverage. Per arricchire il suo palinsesto di appuntamenti, il 16 febbraio 2018, alle ore 20, l'Associazione Per Fumum organizza a #qctermetorino una cena con percorso olfattivo, aperta al pubblico e su prenotazione. Il centro torinese del benessere QC Terme sara infatti la location di questo evento in collaborazione con #tobeeventi, in cui arte culinaria e arte profumiera si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore, dando vita ad un'esperienza gastronomica nuova e inaspettata. Roberta Conzato dell'associazione Per Fumum e Alessandro Bolis, direttore artistico QC Terme, creeranno per gli Ospiti un percorso olfattivo multisensoriale al primo piano della struttura. Lo chef Nicola Di Tarsia curera la selezione gastronomica mentre Walter Grosso proporra una cocktail list realizzata con i prodotti di Compagnia dei Caraibi. La selezione dei vini sara a cura di Montalbera Terra del Ruche e l'accompagnamento musicale sara curato da Let's Combo, duo torinese di flauto e mixer.

L'ingresso sara possibile previo accredito al sito eventitobe.it | Il costo della serata e di 35 euro.

Tutti i diritti riservati

notiziepiemonte.it

URL :http://www.notiziepiemonte.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **13 febbraio 2018 - 11:17**

> Versione online

«The Scent of Wellness» di QC Termetorino

«The Scent of Wellness» di QC Termetorino : Venerdì 16 febbraio QC Termetorino, ospita una nuova esperienza olfattiva di food e mixology, in collaborazione con l’associazione Per Fumum. In occasione della mostra "Perfumum: i profumi della Storia" dal 15 febbraio al 21 maggio, a Palazzo Madama, racconto sull’evoluzione e la pluralità dei significati del profumo dall’Antichità greca e romana al Novecento, attraverso oltre duecento oggetti esposti, tra oreficerie, vetri, porcellane, affiches e trattati scientifici, il 16 febbraio 2018, alle ore 20, l’Associazione Per Fumum, organizza a QC Termetorino una cena con percorso olfattivo, aperta al pubblico e su prenotazione. Per arricchire il suo palinsesto di appuntamenti, Il centro torinese del benessere QC Terme, sarà infatti la prestigiosa location di questo evento in collaborazione con To Be Eventi, in cui arte culinaria e arte profumiera, si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore, dando vita ad un'esperienza gastronomica nuova e inaspettata. Roberta Conzato dell’associazione Per Fumum e Alessandro Bolis, Direttore artistico QC Terme, creeranno per gli ospiti un percorso olfattivo multisensoriale al primo piano della struttura. Lo chef Nicola Di Tarsia, curerà la selezione gastronomica, mentre Walter Grosso proporrà una cocktail list realizzata con i prodotti di Compagnia dei Caraibi. La selezione dei vini sarà a cura di Montalbera Terra del Ruchè e l’accompagnamento musicale sarà curato da Let’s Combo, duo torinese di flauto e mixer. L’ingresso, sarà possibile previo accredito al sito www.eventitobe.it - Il costo della serata è di 35 euro. Corso Vittorio Emanuele II, 77 10128 Torino. Sempre a completamento della mostra di Palazzo Madama, il 16, 17, 18 febbraio e il 7 e 8 aprile 2018, l’Associazione culturale Per Fumum, organizza un convegno internazionale sulla cultura dell’olfatto rivolto a tutto il mondo degli appassionati della profumeria. Dalla presentazione di profumi storici dell’Osmothèque di Versailles, all’incontro con creatori di profumi riconosciuti a livello internazionale, fino ad appuntamenti legati al mondo food & beverage. ARTICOLO CORRELATO - Mostra: «Perfumum». I profumi della storia Foto QC Terme Torino Food & Wine Profumi Perfumum: i profumi della Storia QC Terme Torino The Scent of Wellness Essenze

Tutti i diritti riservati

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano : Piazza Luigi di Savoia, 6, Milano (MI) - Hotel Michelangelo il 22 febbraio 2018 Giovedì, 22 febbraio 2018 Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6 giovedì 22 febbraio, rinnovando in città un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Sede dell'evento l'Hotel Michelangelo di Milano, a fianco della Stazione Centrale, comodamente raggiungibile a piedi per chi è in grado di raggiungere Milano con il treno anche da città di altre regioni. Si tratta di un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle aziende presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le nuove annate. Molte aziende presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza (nelle prossime settimane sarà pubblicato l'elenco di questi vini). Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando. Ecco un nuovo elenco aggiornato delle aziende che parteciperanno al banco d'assaggio: Adriano Marco e Vittorio – Alba; Alario Claudio - Diano d'Alba; Barale - Barolo; Batasiolo - La Morra; Bel Colle – Verduno; Bera - Neviglie; Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba; Borgogno Serio e Battista – Barolo; Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina Ballarin – La Morra; Cascina Ciapat – Montaldo Roero; Conterno Franco - Monforte d ' Alba; Dosio Vigneti - La Morra; L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba; La Biòca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; Marchesi di Barolo - Barolo; Marchesi di Gresy – Barbaresco; Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno; Negro Angelo & Figli - Monteu Roero; Palladino - Serralunga d'Alba; Piazzo Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Ponchione Maurizio - Govone; Prunotto – Alba; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri – Diano d'Alba; Sordo - Castiglione Falletto; Tenuta Carretta - Piobesi d ' Alba; Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze; Val del Prete – Priocca; Valdinera - Corneliano d ' Alba; Vico Giacomo – Canale; Virna – Barolo; Voerzio Martini – la Morra. Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba Il programma dell'evento: Orari del Banco d'assaggio: - 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche. - 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti "Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero". - 18.45 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati. Modalità di partecipazione al banco d'assaggio: Costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 23,00. Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).

Tutti i diritti riservati

ilnazionale.it

URL :http://ilnazionale.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **14 febbraio 2018 - 17:21**

> Versione online

Venerdì 16 febbraio l'associazione Per Fumum organizza una cena con percorso olfattivo a QC Termetorino

Per arricchire il suo palinsesto di appuntamenti, il 16 febbraio 2018, alle ore 20, l’Associazione Per Fumum organizza a QC Termetorino una cena con percorso olfattivo, aperta al pubblico e su prenotazione.

Il centro torinese del benessere QC Terme sarà infatti la location di questo evento in collaborazione con To Be Eventi, in cui arte culinaria e arte profumiera si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore, dando vita ad un'esperienza gastronomica nuova e inaspettata.

Tutti i diritti riservati

ilnazionale.it

URL :http://ilnazionale.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **14 febbraio 2018 - 17:21**

> Versione online

Roberta Conzato dell’associazione Per Fumum e Alessandro Bolis, direttore artistico QC Terme, creeranno per gli Ospiti un percorso olfattivo multisensoriale al primo piano della struttura. Lo chef Nicola Di Tarsia curerà la selezione gastronomica mentre Walter Grosso proporrà una cocktail list realizzata con i prodotti di Compagnia dei Caraibi. La selezione dei vini sarà a cura di Montalbera Terra del Ruchè e l’accompagnamento musicale sarà curato da Let’s Combo, duo torinese di flauto e mixer.

L’ingresso sarà possibile previo accredito al sito eventitobe.it. Il costo della serata è di 35 euro.

Tutti i diritti riservati

torinoggi.it

URL :http://www.torinoggi.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

14 febbraio 2018 - 17:12

> Versione online

Venerdì 16 febbraio l'associazione Per Fumum organizza una cena con percorso olfattivo a QC Termetorino

Venerdì 16 febbraio l'associazione Per Fumum organizza una cena con percorso olfattivo a QC Termetorino : Arte culinaria e arte profumiera si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore Per arricchire il suo palinsesto di appuntamenti, il 16 febbraio 2018, alle ore 20, l’Associazione Per Fumum organizza a QC Termetorino una cena con percorso olfattivo, aperta al pubblico e su prenotazione. Il centro torinese del benessere QC Terme sarà infatti la location di questo evento in collaborazione con To Be Eventi, in cui arte culinaria e arte profumiera si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore, dando vita ad un'esperienza gastronomica nuova e inaspettata. Roberta Conzato dell’associazione Per Fumum e Alessandro Bolis, direttore artistico QC Terme, creeranno per gli Ospiti un percorso olfattivo multisensoriale al primo piano della struttura. Lo chef Nicola Di Tarsia curerà la selezione gastronomica mentre Walter Grosso proporrà una cocktail list realizzata con i prodotti di Compagnia dei Caraibi. La selezione dei vini sarà a cura di Montalbera Terra del Ruchè e l’accompagnamento musicale sarà curato da Let’s Combo, duo torinese di flauto e mixer. L’ingresso sarà possibile previo accredito al sito eventitobe.it. Il costo della serata è di 35 euro.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA.it

URL :http://www.lastampa.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **15 febbraio 2018 - 04:00**

> Versione online

CENA DEL FRITTO MISTO AL RISTORANTE CASA VICINA

Il ristorante stellato Casa Vicina per Eataly propone per cena un menù speciale: dopo il Fritto di benvenuto si servono Filetto di pollo in pastella al marsala e zucchine croccanti, Milanese di maiale e finocchi dorati, Trota salmonata in pastella al limone e carciofi fritti, Costolette d'agnello in milanese profumate alle erbe fini e chips al rosmarino, Cervella in pastella e animella dorata al timo, Fegato di vitello sfumato all'Erbaluce di Caluso, Delizie canavesane (semolino dolce al limone, mele in pastella profumata all'arancia, amaretti al Caluso Passito). In abbinamento Freisa Cascina Gilli, Barbera Briosa di Montalbera, Sidro di mele Il Frutto Permesso. Costo 65 euro bevande incluse, info e prenotazioni telefonando o scrivendo a casavicina@gmail.com.

Tutti i diritti riservati

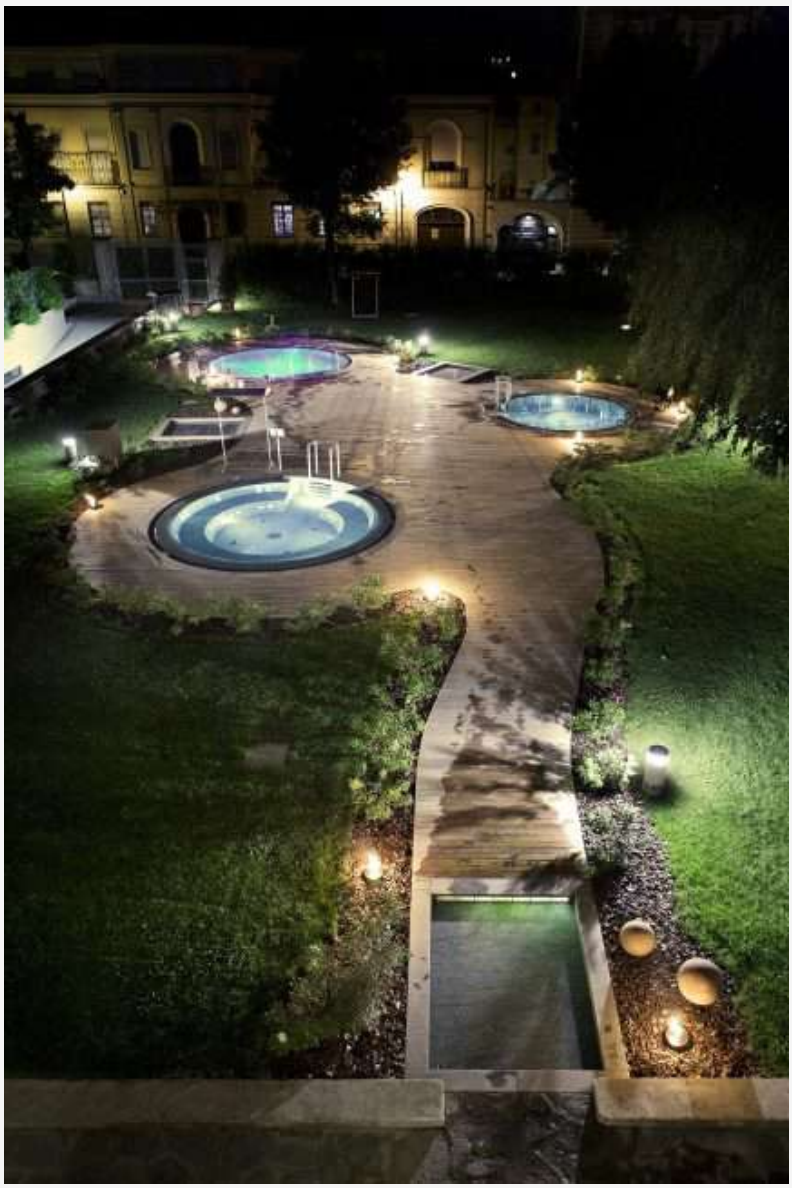
nuovaperiferia.it

URL :http://www.nuovaperiferia.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **15 febbraio 2018 - 08:43**

> Versione online

QC Termetorino protagonista di Perfumum



, la mostra organizzata a Torino.

QC Termetorino protagonista di Perfumum

Una cena con percorso olfattivo, aperta al pubblico e su prenotazione. Il centro QC Terme sarà infatti la location di questo evento in collaborazione con To Be Eventi, in cui arte culinaria e arte profumiera si fonderanno in una vera e propria interposizione tra odore e sapore, dando vita ad un’esperienza gastronomica nuova e inaspettata. Roberta Conzato dell’associazione Per Fumum e Alessandro Bolis, direttore artistico QC Terme, creeranno per gli Ospiti un percorso olfattivo multisensoriale al primo piano della struttura. Lo chef Nicola Di Tarsia curerà la selezione gastronomica mentre Walter Grosso proporrà una cocktail list realizzata con i prodotti di Compagnia dei Caraibi. La selezione dei vini sarà a cura di Montalbera Terra del Ruchè.

Tutti i diritti riservati

L’accompagnamento musicale sarà curato da Let’s Combo, duo torinese di flauto e mixer.

Dal 15 febbraio al 21 maggio, dunque Palazzo Madama presenta la mostra Perfumum: i profumi della Storia. Un racconto sull’evoluzione e la pluralità dei significati del profumo dall’Antichità greca e romana al Novecento. Oltre duecento oggetti esposti, tra oreficerie, vetri, porcellane, affiches e trattati scientifici. L’esposizione presenta oggetti appartenenti alle collezioni di Palazzo Madama e numerosi prestiti provenienti da musei e istituzioni torinesi e internazionali.
Leggi anche: Nuovo pronto soccorso oggi trasloco

Il convegno

Dunque a completamento della mostra, il 16, 17, 18 febbraio e il 7 e 8 aprile, l’Associazione culturale Per Fumum organizza un convegno internazionale sulla cultura dell’olfatto. Una mostra infatti rivolta a tutto il mondo degli appassionati della profumeria.

Ti potrebbe interessare:

1 dicembre 2017 Virus Aids oggi la giornata mondiale contro

8 novembre 2017 Trasporto deviato per lavori in corso

Tutti i diritti riservati

nuovaperiferia.it

URL :http://www.nuovaperiferia.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **15 febbraio 2018 - 08:43**

> Versione online

5 novembre 2017 Blocco auto fino a domani a Torino

Tutti i diritti riservati

mywhere.it

URL :http://www.mywhere.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **21 febbraio 2018 - 14:55**

> Versione online

Il boom di Luca Maroni: 5000 biglietti venduti al Salone delle Fontane!

Il boom di Luca Maroni: 5000 biglietti venduti al Salone delle Fontane! : ROMA- L'edizione 2018 della manifestazione nazionale "I Migliori Vini Italiani" di Luca Maroni ha registrato un grandissimo successo di pubblico con oltre 5000 biglietti venduti oltre alla presenza di centinaia di buyer e operatori di settore! Tutti hanno seguito con entusiasmo premiazioni, attività, degustazioni, laboratori, assaggi, sperimentazioni e progetti che partono dal presente e guardano al futuro dell'ambiente vitivinicolo e culturale italiano. I numeri sono importanti: 150 le aziende coinvolte, 400 le etichette in degustazione, 15.000 i bicchieri di vino versati, 400 gli operatori del settore e oltre 100 i prodotti gastronomici laziali provenienti da Terre Ospitali dei Castelli Romani e dall'Associazione Chicche della Tuscia. Luca Maroni con una coinvolgente kermesse ha inaugurato l'edizione 2018 della manifestazione I GRANDI VINI ITALIANI: dal vino alla poesia, vibrante ed emozionante è stato il suo discorso di amore puro che lo lega al vino e alla sua ricerca, senza fine della vibrante bellezza dell'animo umano. Ha quindi presentato l'Annuario 2018 dei vini e, insieme, anche il, fresco di stampa, Annuario delle migliori poesie mondiali, declamando il "Canto Bacchico" di Aleksandr Puskin. Durante la serata sono stati premiati i migliori produttori italiani, celebrati e messi al centro della scena da Luca Maroni per la loro passione, integrità e costanza nel perseguire l'eccellenza! Il miglior produttore è stata l'Azienda Barbanera Duca Di Saragnano. A Paolo Bonolis è stato conferito il PREMIO "MERITO" 2018 per la sua opera di diffusione della cultura: "La televisione del futuro – ha detto il celebre presentatore – deve essere un veicolo di cultura per gli spettatori così come il vino è fonte di sapienza antica, tecnica e tradizione." Bruno Vespa è intervenuto in veste di produttore vitivinicolo confessando che, solo dopo alcuni anni di investimenti e cure per la sua tenuta pugliese, ha compreso quanto grandi fossero i sacrifici, l'impegno, la tenacia e la determinazione dei produttori. Come uno di loro, si fa voce verso il grande pubblico di come il loro lavoro porti alto il nome dell'Italia all'estero, cosa che ci deve rendere davvero fieri. I premi dei vini sono stati moltissimi e sono stati dedicati ai migliori vini rossi, bianchi, rosati, dolci, spumanti e Franciacorta. Sono stati riconosciuti eccellenze senza compromessi, con 99 punti su 99, ben 17 etichette. Sono le seguenti: Tabiano Bianco 2016 Montecappone Suadens Bianco 2016 Nativ, Caravaggio Bianco 2016 Cantina Romagnoli Nero a Metà 2015 Mastroberardino Merlot Rosato 2016 Tenuta Ulisse Roma DOC Edizione Limitata 2015 Poggio Le Volpi Atos Corte Medicea 2015 Bollina 62 Anniversario Primitivo 2014 Cantine San Marzano Edizione 5 Autoctoni Farnese Fantini Montepulciano d'Abruzzo Janu 2014 Jasci & Marchesani Kapnios 2015 Masseria Frattasi Laccento Ruchè di Monferrato DOCG 2016 Montalbera Barbera D'Alba Elena La Luna 2015 Roberto Sarotto Masso Antico Primitivo Del Salento IGT 2015 Schenik Italian Tosone Barrique 2016 Tosone Lacrima di Morro Superiore Querciantica 2016 Velenosi Vini Ben Rye 2015 Donnafugata SABATO 17 FEBBRAIO 2018 – ORE 11.00 LA NASCITA DI "VIGNETO ITALIA" PRESSO L'ORTO BOTANICO DI ROMA La novità più dirompente è stata la nascita, presso l'Orto Botanico di Roma di "Vigneto Italia": da un progetto di Luca Maroni, in collaborazione con l'Università La Sapienza, è stata realizzata la raccolta di 154 Vitigni Autoctoni Italiani, che dona alla nazione la memoria (e la vita) della sua ricchezza vitivinicola. Il progetto è stato realizzato con la collaborazione di VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo, leader mondiale nel campo della vivaistica viticola, di Leonello Anello, massimo esperto italiano della viticoltura biodinamica e della professoressa Loretta Gratani direttrice del Museo Orto Botanico. Cosi, sabato 17 febbraio alle ore 11.00, alla presenza di tutti gli attori coinvolti, di una folta rappresentanza di produttori, provenienti da tutte le regioni italiane, della stampa e del pubblico si è svolta la prima piantumazione di 6 barbatelle: i vitigni erano due di provenienza laziale (il bonvino e il cesanese) come omaggio alla terra ospitante e uno piemontese, il nebbiolo, vero re dei vitigni rossi italiani. "la VCR – Rauscedo ha aderito con grande entusiasmo a questo progetto perché è il modo più efficace di raccontare le specificità della ricchezza vitivinicola di ogni regione: è, quindi importante, realizzare questa collezione includendo vitigni con il nebbiolo o lo schioppettino ma è ugualmente importante inserire piccole chicche, quasi dimenticate. La

Tutti i diritti riservati

Rauscedo è la più grande azienda consortile vivaistica italiana, nata nel 1930, nel periodo delle grandi ondate migratorie italiane: come l'Italia si fonda sul lavoro di tutti i suoi componenti!". Non poteva mancare all'impianto anche il responsabile gestionale dell'impianto, Leonello Anello, uno dei massimi esperti di biodinamica italiani: "Quando Luca (Maroni) si trova ad affrontare una situazione complicata, mi chiama! – scherza l'agronomo – Qui ogni pianta avrà necessità climatiche, di terreno, di sole e di acqua differenti: solo con la biodinamica si potrà affrontare una complessità simile: spero quindi di riuscire nell'intento e di farle prosperare. La scelta di piantare le barbatelle ad alberello è stata fatta per ottimizzare lo spazio, che non era moltissimo, e poter inserire più piante possibile." La professoressa Loretta Gratani ha concluso dicendo che questa raccolta si va a unire a quelle già presenti nell'Orto Botanico e gli sarà data la giusta importanza ed era felice della larga presenza di produttori a questo primo impianto. Esso, condizioni climatiche permettendo, verrà ultimato entro il mese di marzo. DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE, ANALISI SENSORIALE & PRIMO ANNUARIO DELLE MIGLIORI POESIE MONDIALI Novità assoluta di quest'anno sono state le degustazioni polimateriche: Luca Maroni ha condotto i visitatori in un percorso polisensoriale coinvolgendoli in esperienze gustative complesse che uniscono le fragranze del vino, le essenze delle mastre profumiere Ambra e Giorgia Martone della ICR Cosmetics di Milano, ed i profumi naturali del legno e del cibo, a formare un mix inaspettato di coinvolgimento sensoriale. Infatti, lo chef stellato Franco Madama (Ristorante Magnolia – Grand Hotel Via Veneto) per richiamare il percorso del legno, ha presentato un suo piatto, che è un vero e proprio quadro, ispirato ad una passeggiata nel bosco chiamato MUSCHIO. Questo percorso rientra in un progetto di SPERIMENTAZIONE POLISENSORIALE che ha condotto Luca Maroni sia a realizzare queste degustazioni complesse che a dar luce al primo "Annuario delle Migliori Poesie Mondiali". In pratica ha proseguito ad applicare il suo metodo di analisi alla poesia per regalare all'uomo un percorso che lo renderà migliore: "Niente può donare e giovare di più – all'animo umano – dice il critico – che un suo avvolgersi e compenetrarsi alla più alta espressione dell'umana poesia. Solo così l'anima troverà in sé stessa, l'individuo nel suo spirito, ciò che lo renderà migliore…". Luca Maroni ha infatti selezionato ben 999 opere di 182 artisti provenienti da 34 nazioni, privilegiando quelle "capaci di muovere il cuore anche con un verso solo". Durante la manifestazione si è dunque dato vita a un vero e proprio spettacolo sensoriale che ha coinvolto i partecipanti a saggiare, valutare e scoprire i riflessi odorosi e i sentori profumati di legni, vini ed essenze di mastri profumieri e un piatto di uno chef stellato per la prima volta degustati in comparazione l'uno con l'altro. Lo Chef Franco Madama del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto di Roma è un bolognese che vanta grandi esperienze in cucine stellate fin da giovane età: per lui la cucina è sempre stata una vera e propria vocazione e, come Luca Maroni, la vive come una sfida quotidiana. Conquista la sua prima stella durante la conduzione del ristorante Inkiostro di Parma e da tre anni è Chef Executive del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto (5*****L) di Roma ove appena arrivato ha visto riconfermata la stella! Le analogie con Maroni non finiscono qui: infatti lo Chef lavora moltissimo sulla ricerca del prodotto sul territorio fornendosi da piccole aziende di eccellenza e crea i suoi piatti sulle sensazioni nate da un suo vissuto, un vero e proprio quadro che, come tutti i suoi piatti, sia a livello visuale che a livello concettuale trasmettono un'immagine, un'emozione, una percezione olfattiva che si armonizza, appunto, con i percorsi creati da Luca Maroni. LE CHICCHE DELLA TUSCIA La Tuscia possiede una fenomenale bellezza, le "Chicche della Tuscia" è un'associazione tra produttori che vuole promuovere il territorio della Tuscia al di fuori dei suoi confini. Il suo cuore è un gruppo di imprenditori che lavorano con passione e professionalità nel settore agro-alimentare, artigianale e turistico. Il fine è alimentare lo spirito collaborativo e creare sinergie che contribuiscono allo sviluppo sostenibile e al benessere economico e sociale del territorio della Tuscia. Alla Manifestazione I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni sono intervenuti il Caseificio Agricolo Radichino che ha portato alcuni tra i migliori dei formaggi da loro prodotti; i Lamponi dei Monti Cimini – Azienda Agricola di Massimiliano Biaggioli, di Viterbo che ha portato tutti i prodotti a base di lamponi come il sale ai lamponi o la polvere di lamponi e naturalmente le loro confetture; i Sapori di Ieri che ha portato biscotti, marmellate, ma anche dado biologico; ed Avelloil che ha portato il loro olio di nocciole ma anche le nocciole e la pasta di farina di nocciole oltre ai preziosi pistilli di zafferano. Per il pubblico ha rappresentato un'occasione per incontrare le eccellenze degli artigiani di questo territorio e

Tutti i diritti riservati

percepire direttamente la cura e la passione con cui realizzano le proprie eccellenze.

Tutti i diritti riservati

Italian-eventi.it

URL :http://www.italian-eventi.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **22 febbraio 2018 - 17:00**

> Versione online

Hotel Michelangelo Milan - Barolo, Barbaresco & Roero

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 22 febbraio, presso il Hotel Michelangelo Milan, rinnovando in città un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.
Un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle aziende presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.
In degustazione anche grandi annate!
Non saranno protagoniste solo le nuove annate. Molte aziende presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.
Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.
Hanno fin da ora aderito al banco d'assaggio:
Adriano Marco e Vittorio – Alba; Claudio Alario - Diano d'Alba;
Barale Fratelli - Barolo; Batasiolo Vini - La Morra; Bel Colle – Verduno; Bera - Neviglie; Enzo Boglietti - La Morra; Bolmida - Monforte d'Alba; Fratelli Serio & Battista Borgogno – Barolo; Bretta Rossa - Tagliolo Monferrato; Barbera d'Alba D.O.C. BRIC CASTELVEJ – Canale; Azienda Agricola Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina Del Nebbiolo – Vezza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina Ballarin – La Morra; Cascina Ciapat – Montaldo Roero; Franco Conterno - Cascina Sciulun - Monforte d'Alba; Dosio - La Morra; L''Astemia Pentita – Barolo; AZ Agr Lano Gianluigi – Alba; La Bióca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; CANTINE MARCHESI DI BAROLO - Barolo; Marchesi Di Gresy – Barbaresco; E. Molino - La Morra; Montalbera Terra del Ruchè – Castagnole Monferrato; Diego Morra – Verduno; Angelo NEGRO e figli Monteu Roero - Monteu Roero; Cantina Palladino - Serralunga d'Alba; Piazzo Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Maurizio Ponchione - Govone; Prunotto Winery, Barolo, Italy – Alba; Revello Carlo & Figli - La Morra; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri Azienda Vitivinicola – Diano d'Alba; Sordo Vini - Castiglione Falletto; Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba ; Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze; Cascina Val del prete – Priocca; Vajra • Barolo - Barolo; Valdinera Azienda Agricola - Corneliano d'Alba; Veglio Mauro – La Morra; Giacomo Vico Vini – Canale; Virna Borgogno - Barolo; Voerzio Martini – la Morra.
Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba
Mostra di più Il programma dell'evento:

Tutti i diritti riservati

Orari del Banco d’assaggio:
- 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche.
- 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti “Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero”.
- 18.45 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati.

Modalità di partecipazione al banco d’assaggio:
Costo della degustazione ai banchi d’assaggio è di € 23,00.
Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore.
L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d’assaggio).
ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all’Associazione Go Wine, telefonando al n °0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o una e-mail a entro le ore 18 di mercoledì 21 febbraio 2018.
PER GLI OPERATORI DI SETTORE: l’ingresso gratuito è confermato esclusivamente se seguito da una mail di riscontro da parte di Go Wine alla Vostra richiesta di accredito. In caso contrario non sarà possibile usufruire dell’omaggio ma sarà applicato il costo della degustazione riservato ai nostri associati, ad esclusione di chi presenterà l’invito gratuito messo a disposizione dalle aziende presenti in sala.
Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail

Tutti i diritti riservati

metegustose.com

URL :http://www.metegustose.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **24 febbraio 2018 - 18:28**

> Versione online

“I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI” HA REGISTRATO UN GRANDISSIMO SUCCESSO DI PUBBLICO

I NUMERI SONO IMPORTANTI: 150 le aziende coinvolte, 400 le etichette in degustazione, 15.000 i bicchieri di vino versati, 400 gli operatori del settore e oltre 100 i prodotti gastronomici laziali provenienti da Terre Ospitali dei Castelli Romani e dall’Associazione Chicche della Tuscia.

Luca Maroni con una coinvolgente kermesse ha inaugurato l’edizione 2018 della manifestazione I GRANDI VINI ITALIANI: dal vino alla poesia, vibrante ed emozionante è stato il suo discorso di amore puro che lo lega al vino e alla sua ricerca, senza fine della vibrante bellezza dell’animo umano. Ha quindi presentato l’Annuario 2018 dei vini e, insieme, anche il, fresco di stampa, Annuario delle migliori poesie mondiali, declamando il “Canto Bacchico” di Aleksandr Puskin. Durante la serata sono stati premiati i migliori produttori italiani, celebrati e messi al centro della scena da Luca Maroni per la loro passione, integrità e costanza nel perseguire l’eccellenza! Il miglior produttore è stata l’Azienda Barbanera Duca Di Saragnano.

I premi dei vini sono stati moltissimi e sono stati dedicati ai migliori vini rossi, bianchi, rosati, dolci, spumanti e Franciacorta.

Sono stati riconosciuti eccellenze senza compromessi, con 99 punti su 99, ben 17 etichette.

Sono le seguenti:

- **TABIANO BIANCO 2016 MONTECAPPONE,**
- **SUADENS BIANCO 2016 NATIV, CARAVAGGIO BIANCO 2016 CANTINA ROMAGNOLI,**
- **NERO A MET 2015 MASTROBERARDINO,**
- **MERLOT ROSATO 2016 TENUTA ULISSE,**
- **ROMA DOC EDIZIONE LIMITATA 2015 POGGIO LE VOLPI,**

Tutti i diritti riservati

ATOS CORTE MEDICEA 2015 BOLLINA,

- **62 ANNIVERSARIO PRIMITIVO 2014 CANTINE SAN MARZANO,**
- **EDIZIONE 5 AUTOCTONI FARNESE FANTINI,**
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JANÙ 2014 JASCI & MARCHESANI,**
- **KAPNIOS 2015 MASSERIA FRATTASI,**
- **LACCENTO RUCHÈ DI MONFERRATO DOCG 2016 MONTALBERA,**
- **BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA 2015 ROBERTO SAROTTO,**
- **MASSO ANTICO PRIMITIVO DEL SALENTO IGT 2015 SCHENK ITALIAN,**
- **TOSONE BARRIQUE 2016 TOSONE,**
- **LACRIMA DI MORRO SUPERIORE QUERCIANTICA 2016 VELENOSI VINI,**
- **BEN RYÈ 2015 DONNAFUGATA.**

La novità più dirompente è stata la nascita, presso l'Orto Botanico di Roma di "**Vigneto Italia":** da un progetto di Luca Maroni, in collaborazione con l'Università La Sapienza, è stata realizzata la raccolta di 154 Vitigni Autoctoni Italiani, che dona alla nazione la memoria (e la vita) della sua ricchezza vitivinicola. Il progetto è stato realizzato con la **collaborazione di VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo**, leader mondiale nel campo della vivaistica viticola, di **Leonello Anello,** massimo esperto italiano della viticoltura biodinamica e della professoressa **Loretta Gratani** direttrice del Museo Orto Botanico. Cosi, sabato 17 febbraio alle ore 11.00, alla presenza di tutti gli attori coinvolti, di una folta rappresentanza di produttori, provenienti da tutte le regioni italiane, della stampa e del pubblico si è svolta la prima piantumazione di 6 barbatelle: i vitigni erano due di provenienza laziale (il bonvino e il cesanese) come omaggio alla terra ospitante e uno piemontese, il nebbiolo, vero re dei vitigni rossi italiani. "la VCR – Rauscedo ha aderito con grande entusiasmo a questo progetto perché è il modo più efficace di raccontare le specificità della ricchezza vitivinicola di ogni regione: è, quindi importante, realizzare questa collezione includendo vitigni con il nebbiolo o lo schioppettino ma è ugualmente importante inserire piccole chicche, quasi dimenticate. La Rauscedo è la più grande azienda consortile vivaistica italiana, nata nel 1930, nel periodo delle grandi ondate migratorie italiane: come l'Italia si fonda sul lavoro di tutti i suoi componenti!". Non poteva mancare all'impianto anche il responsabile gestionale dell'impianto, Leonello Anello, uno dei massimi esperti di biodinamica italiani: "Quando Luca (Maroni) si trova ad affrontare una situazione complicata, mi chiama! – scherza l'agronomo – Qui ogni pianta avrà necessità climatiche, di terreno, di sole e di acqua differenti: solo con la biodinamica si potrà affrontare una complessità simile: spero quindi di riuscire nell'intento e di farle prosperare. La scelta di piantare le barbatelle ad alberello è stata fatta per ottimizzare lo spazio, che non era moltissimo, e poter inserire più piante possibile." La professoressa Loretta Gratani ha concluso dicendo che questa raccolta si va a unire a quelle già presenti nell'Orto Botanico e gli sarà data la giusta importanza ed era felice della larga presenza di produttori a questo primo impianto. Esso, condizioni climatiche permettendo, verrà ultimato entro il mese di marzo.

DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE, ANALISI SENSORIALE & PRIMO ANNUARIO

Tutti i diritti riservati

DELLE MIGLIORI POESIE MONDIALI

Novità assoluta di quest'anno sono state le degustazioni polimateriche: Luca Maroni ha condotto i visitatori in un percorso polisensoriale coinvolgendoli in esperienze gustative complesse che uniscono le fragranze del vino, le essenze delle mastre profumiere Ambra e Giorgia Martone della ICR Cosmetics di Milano, ed i profumi naturali del legno e del cibo, a formare un mix inaspettato di coinvolgimento sensoriale. Infatti, lo chef stellato Franco Madama (Ristorante Magnolia – Grand Hotel Via Veneto) per richiamare il percorso del legno, ha presentato un suo piatto, che è un vero e proprio quadro, ispirato ad una passeggiata nel bosco chiamato **MUSCHIO**.

Questo percorso rientra in un progetto di SPERIMENTAZIONE POLISENSORIALE che ha condotto Luca Maroni sia a realizzare queste degustazioni complesse che a dar luce al primo "Annuario delle Migliori Poesie Mondiali". In pratica ha proseguito ad applicare il suo metodo di analisi alla poesia per regalare all'uomo un percorso che lo renderà migliore: "Niente può donare e giovare di più – all'animo umano – dice il critico – che un suo avvolgersi e compenetrarsi alla più alta espressione dell'umana poesia. Solo così l'anima troverà in sé stessa, l'individuo nel suo spirito, ciò che lo renderà migliore…". Luca Maroni ha infatti selezionato ben 999 opere di 182 artisti provenienti da 34 nazioni, privilegiando quelle "capaci di muovere il cuore anche con un verso solo".

Durante la manifestazione si è dunque dato vita a un vero e proprio spettacolo sensoriale che ha coinvolto i partecipanti a saggiare, valutare e scoprire i riflessi odorosi e i sentori profumati di legni, vini ed essenze di mastri profumieri e un piatto di uno chef stellato per la prima volta degustati in comparazione l'uno con l'altro.

Lo Chef Franco Madama del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto di Roma è un bolognese che vanta grandi esperienze in cucine stellate fin da giovane età: per lui la cucina è sempre stata una vera e propria vocazione e, come Luca Maroni, la vive come una sfida quotidiana. Conquista la sua prima stella durante la conduzione del ristorante Inkiostro di Parma e da tre anni è Chef Executive del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto (5*****L) di Roma ove appena arrivato ha visto riconfermata la stella! Le analogie con Maroni non finiscono qui: infatti lo Chef lavora moltissimo sulla ricerca del prodotto sul territorio fornendosi da piccole aziende di eccellenza e crea i suoi piatti sulle sensazioni nate da un suo vissuto, un vero e proprio quadro che, come tutti i suoi piatti, sia a livello visuale che a livello concettuale trasmettono un'immagine, un'emozione, una percezione olfattiva che si armonizza, appunto, con i percorsi creati da Luca Maroni.

LE CHICCHE DELLA TUSCIA

La Tuscia possiede una fenomenale bellezza, le "Chicche della Tuscia" è un'associazione tra produttori che vuole promuovere il territorio della Tuscia al di fuori dei suoi confini. Il suo cuore è un gruppo di imprenditori che lavorano con passione e professionalità nel settore agro-alimentare, artigianale e turistico. Il fine è alimentare lo spirito collaborativo e creare sinergie che contribuiscono allo sviluppo sostenibile e al benessere economico e sociale del territorio della Tuscia. Alla Manifestazione I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni sono intervenuti il Caseificio Agricolo Radichino che ha portato alcuni tra i migliori dei formaggi da loro prodotti; i Lamponi dei Monti Cimini – Azienda Agricola di Massimiliano Biaggioli, di Viterbo che ha portato tutti i prodotti a base di lamponi come il sale ai lamponi o la polvere di lamponi e naturalmente le loro confetture; i Sapori di Ieri che ha portato biscotti, marmellate, ma anche dado biologico; ed Avelloil che ha portato il loro olio di nocciole ma anche le nocciole e la pasta di farina di nocciole oltre ai preziosi pistilli di zafferano. Per il pubblico ha rappresentato un'occasione per incontrare le eccellenze degli artigiani di questo territorio e percepire direttamente la cura e la passione con cui realizzano le proprie eccellenze.

GAL (Gruppo di Azione Locale) CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI

Il territorio dei castelli romani e monti prenestini è ricco di arte, cultura ma anche cucina genuina, un territorio da visitare accompagnati dagli abitanti, gli artigiani e i vignaioli del luogo, felici di raccontare le loro tradizioni e far vivere il loro saper fare agli ospiti. Il tutto all'insegna della qualità, dell'innovazione e dell'eccellenza di un territorio che vuole stupire non solo per ciò che è

Tutti i diritti riservati

stato nel passato ma anche per quello che riesce ad esprimere oggi. Per tutto questo è nato **“Terre Ospitali”**, una rete di imprese di accoglienza ed eccellenza enogastronomica del territorio dei Castelli Romani e Monti Prenestini. A I Migliori Vini hanno portato in degustazione prodotti unici come il giglietto di Palestrina, presidio slow food presentato ad uno dei laboratori organizzati durante la manifestazione insieme alle degustazioni create ad hoc in cui il vino prodotto in quei territori è stato proposto in abbinamento a piatti creati per l’occasione da chef di ristoranti situati nelle stesse zone. In occasione de I Migliori Vini Italiani è stato inoltre presentato **TASTE**, una rete di imprenditori agricoli, artigiani, ristoratori ed operatori di servizi che amano e rispettano i propri luoghi, uniti dalla volontà di far conoscere i sapori genuini ed i mestieri tradizionali della propria terra. Le aziende aderenti hanno condiviso e sottoscritto un codice etico le cui regole garantiscono qualità di servizio, autenticità dei prodotti ed unicità delle esperienze che è possibile vivere nel territorio.

L’ARTE, LA MUSICA E IL VINO

Anche quest’anno non è mancata la presenza della buona musica alla manifestazione, con la partecipazione del gruppo **Quintessenza Brass, un quintetto di Ottoni** composto dai professori che hanno collaborato con le più importanti istituzioni musicali italiane ed estere. Particolarmente degna di nota la loro esibizione durante la serata inaugurale in cui hanno suonato live il valzer della Musetta tratto dalla Boheme di Puccini che ha accompagnato la magnifica esibizione degli allievi della scuola di danza di **Steve LaChance** che in questa edizione particolarmente dedicata alle arti hanno dato il loro importante contributo. Il quintetto poi si è esibito in moltissimi momenti durante tutte le giornate della manifestazione, girando per gli stand e regalando al pubblico performance che hanno fatto da punteggiatura e da scenografia sonora alle degustazioni.

www.imigliorivinitaliani.it

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 febbraio 2018 - 15:17**

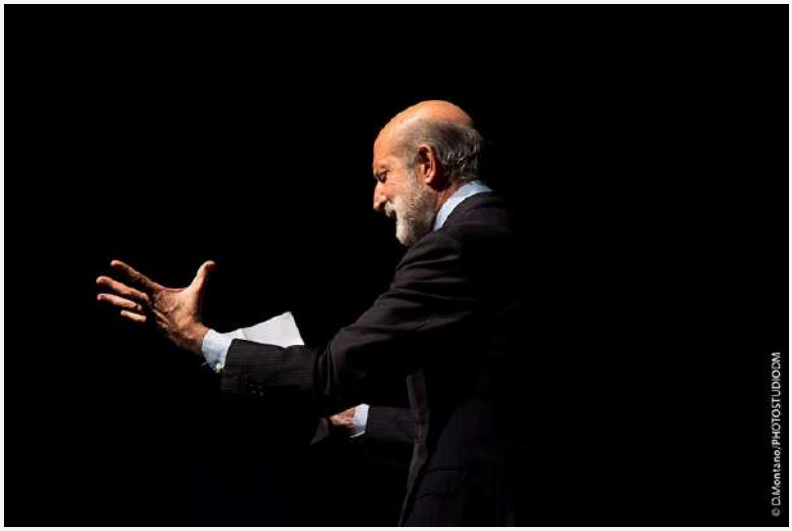
> Versione online

I migliori vini italiani di Luca Maroni 150 aziende e 400 etichette in vetrina - Italia a Tavola

Pubblicato il 26 febbraio 2018 | 16:17

Un successo l'edizione 2018 de I migliori vini italiani, con oltre 5mila biglietti venduti, centinaia di buyer e operatori di settore presenti. Sono stati versati in tutto 15mila bicchieri di vino.

100 invece i prodotti gastronomici laziali provenienti da Terre Ospitali dei Castelli Romani e dall'associazione Chicche della Tuscia che hanno accompagnato i vini durante l'iniziativa.



Luca Maroni

Un discorso di Luca Maroni, dal vino alla poesia, ha aperto la kermesse, a cui ha fatto seguito la presentazione dell'Annuario 2018 dei vini e, insieme ad esso, l'Annuaro delle migliori poesia mondiali, con decantato il Canto Bacchico di Aleksandr Puškin. Durante la serata sono poi stati premiati i migliori produttori italiani per passione, integrità e costanza nel raggiungimento dell'eccellenza.

Il Miglior produttore è stato l'azienda Barbanera Duca di Saragnano. A Paolo Bonolis il Premio Merito 2018 per la sua opera di diffusione della cultura: «La televisione del futuro - ha detto il presentatore - deve essere un veicolo di cultura per gli spettatori così come il vino è fonte di sapienza antica, tecnica e tradizione». Bruno Vespa è intervenuto in veste di produttore vitivinicolo confessando che, solo dopo alcuni anni di investimenti e cure per la sua tenuta pugliese, ha compreso quanto grandi fossero i sacrifici, l'impegno, la tenacia e la determinazione dei produttori. Come uno di loro, si fa voce verso il grande pubblico di come il loro lavoro porti alto il nome dell'Italia all'estero, cosa che ci deve rendere davvero fieri.

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 febbraio 2018 - 15:17**

> Versione online

Franco Madama
Sono state riconosciute eccellenze senza compromessi, con 99 punti su 99, ben 17 etichette.

- Tabiano Bianco 2016 Montecappone
- Suadens Bianco 2016 Nativ, Caravaggio Bianco 2016 Cantina Romagnoli
- Nero A Met? 2015 Mastroberardino
- Merlot Rosato 2016 Tenuta Ulisse
- Roma Doc Edizione Limitata 2015 Poggio Le Volpi
- Atos Corte Medicea 2015 Bollina
- 62 Anniversario Primitivo 2014 Cantine San Marzano
- Edizione 5 Autoctoni Farnese Fantini
- Montepulciano D’abruzzo Janù 2014 Jasci & Marchesani
- Kapnios 2015 Masseria Frattasi
- Laccento Ruchè Di Monferrato Docg 2016 Montalbera
- Barbera D’alba Elena La Luna 2015 Roberto Sarotto
- Masso Antico Primitivo Del Salento Igt 2015 Schenk Italian
- Tosone Barrique 2016 Tosone
- Lacrima Di Morro Superiore Querciantica 2016 Velenosi Vini
- Ben Ryè 2015 Donnafugata

Vigneto Italia

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 febbraio 2018 - 15:17**

> Versione online

Durante la manifestazione, è stato annunciato il progetto Vigneto Italia, un progetto di Luca Maroni in collaborazione con La Sapienza: si tratta di una raccolta, presso l'Orto botanico di Roma, di 154 vitigni autoctoni italiani. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con VCR - Vivai cooperativi Rauscedo, don l'esperto di viticoltura biodinamica Leonello Anello e con Loretta Gratani, direttrice del Museo Orto Botanico. Proprio durante "I migliori vini" sono state piantate le prime 6 barbatelle: i vitigni erano il bonvino e il cesanese, in omaggio alla regione ospitante, e il nebbiolo, vero re dei vitigni rossi italiani.

Degustazioni polimateriche, analisi sensoriale e Annuario delle migliori poesie mondiali
Le degustazioni polimateriche sono state una novità quest'anno: Luca Maroni ha condotto i visitatori in un percorso polisensoriale tra fragranze del vino, essenze delle mastre profumiere Ambra e Giorgia Martone, profumi del legno e del cibo. Il cuoco stellato Franco Madama (Ristorante Magnolia - Grand Hotel Via Veneto) per richiamare il percorso del legno, ha presentato un suo piatto, che è un vero e proprio quadro, ispirato ad una passeggiata nel bosco chiamato Muschio.

Luca Maroni e Paolo Bonolis
Un percorso è anche quello pensato alla base dell'Annuario delle migliori poesie mondiali. Maroni ha applicato il suo metodo di analisi alla poesia per regalare all'uomo un percorso che lo renderà migliore: «Niente può donare e giovare di più all’animo umano - dice il critico - che un

Tutti i diritti riservati

suo avvolgersi e compenetrarsi alla più alta espressione dell'umana poesia. Solo così l'anima troverà in sé stessa, l'individuo nel suo spirito, ciò che lo renderà migliore…». Luca Maroni ha infatti selezionato ben 999 opere di 182 artisti provenienti da 34 nazioni, privilegiando quelle "capaci di muovere il cuore anche con un verso solo".
Per informazioni: www.imigliorivinitaliani.it
Luca Maroni Franco Madama Paolo Bonolis Bruno Vespa barbatella Orto Botanico I migliori vini di Luca Maroni

ARTICOLI CORRELATI

APPROFONDIMENTI
Mostra più articoli >

ARTICOLI RECENTI

COMMENTA
Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Italia Abidjan Abkhazia Afghanistan Akrotiri and Dhekelia Albania Algeria American Samoa Andorra Angola Anguilla Antigua and Barbuda Argentina Armenia Aruba Ashmore and Cartier Islands Australia Austria Azerbaijan Azerbaijan Bahamas Bahrain Bangladesh Barbados Belarus Belgium Belize Benin Bermuda Bhutan Bolivia Bosnia Herzegovina Botswana Brazil British Virgin Islands Brunei Bulgaria Burkina Faso Burundi Cambodia Cameroon Canada Canary Islands Cayman Islands Central African Republic Chad Chile China Christmas Island Clipperton Island Cocos (Keeling) Islands Colombia Congo Cook Islands Coral Sea Islands Costa Rica Côte d'Ivoire Croatia Cuba Cyprus Czech Republic Denmark Djibouti Dodoma Dominica Dominican Republic Easter Island Ecuador Egypt Egypt El Salvador Equatorial Guinea Eritrea Estonia Ethiopia Falkland Islands Federated States of Micronesia Fiji Finland France French Guiana French Polynesia Gabon Gambia Georgia Georgia Germany Ghana Greece Greenland Grenada Guadeloupe Guam Guatemala Guinea Guinea-Bissau Guyana Haiti Hawaii Honduras Hong Kong Hungary Iceland India Indonesia Iran Iraq Ireland Isla Aves Israel Italia Jamaica Japan Jordan Kazakhstan Kazakhstan Kenya Kiribati Kosovo Kuwait Kyrgyzstan Laos Latvia Lebanon Lesotho Liberia Libya Liechtenstein Lithuania Luxembourg Macau Macedonia Madagascar Malawi Malaysia Maldives Mali Malta Marshall Islands Martinique Mauritania Mauritius Mbabane Mexico Moldova Monaco Mongolia Montenegro Montserrat Morocco Mozambique Myanmar Nagorno-Karabakh Namibia Nauru Navassa Island Nepal Netherlands Netherlands Antilles New Caledonia New Zealand Nicaragua Niger Nigeria Niue Norfolk Island North Korea Northern Mariana Islands Norway Oman Pakistan Palau Palestine Panama Papua New Guinea Paraguay Peru Philippines Pitcairn Islands Poland Portugal Puerto Rico Qatar Romania Russia Russia Rwanda Sahrawi Saint Barthelemy Saint Kitts and Nevis Saint Lucia Saint Pierre and Miquelon Saint Vincent and the Grenadines Saint-Martin Samoa San Andrés y Providencia San Marino Saudi Arabia Senegal Serbia Seychelles Sierra Leone Singapore Slovakia Slovenia Solomon Islands Somalia South Africa South Korea South Ossetia Spain Sri Lanka Sudan Suriname Swaziland Sweden Switzerland Syria Tajikistan Tanzania Thailand Timor-Leste Timor-Leste Togo Tokelau Tonga Trinidad and Tobago Tunisia Turkey Turkey Turkmenistan Turks and Caicos Islands Tuvalu Uganda Ukraine United Arab Emirates United Kingdom United States United States Virgin Islands Uruguay Uzbekistan Vanuatu Vatican City Venezuela Vietnam Wallis and Futuna Yemen Zambia Zimbabwe Provincia Agrigento Alessandria Ancona Aosta Arezzo Ascoli Piceno Asti Avellino Bari Barletta-Andria-Trani Belluno Benevento Bergamo Biella Bologna Bolzano Brescia Brindisi Cagliari Caltanissetta Campobasso Carbonia-Iglesias Caserta Catania Catanzaro Chieti Como Cosenza Cremona Crotone Cuneo Enna Fermo Ferrara Firenze Foggia Forlì-Cesena Frosinone Genova Gorizia Grosseto Imperia Isernia La Spezia L'Aquila Latina Lecce Lecco Livorno Lodi Lucca Macerata Mantova Massa-Carrara Matera Medio Campidano Messina Milano Modena Monza e Brianza Napoli Novara Nuoro Ogliastra Olbia-Tempio Oristano Padova Palermo Parma Pavia Perugia Pesaro e Urbino Pescara Piacenza Pisa Pistoia Pordenone Potenza Prato Ragusa Ravenna Reggio Calabria Reggio Emilia Rieti Rimini Roma Rovigo Salerno Sassari Savona Siena Siracusa Sondrio Taranto

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

▸ **26 febbraio 2018 - 15:17**

> Versione online

Teramo Terni Torino Trapani Trento Treviso Trieste Udine Varese Venezia Verbano-Cusio-Ossola Vercelli Verona Vibo Valentia Vicenza Viterbo Categoria * esercizio pubblico cantina/bevande azienda alimentare azienda di servizi scuola privato turismo comunicazione altro Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Tutti i diritti riservati

Montalbera, il vino tra Langhe e Monferrato

Giovedì 1 Marzo ore 20.30 PantaRei presenta:

"Montalbera, il vino tra Langhe e Monferrato"

Serata alla scoperta dell'azienda piemontese che da sei generazioni significa rigore e progettualità, interpretazione e terroir.

VINI IN DEGUSTAZIONE
• Grignolino "Lanfora" (anteprima nazionale)
• Ruchè Riserva "Limpronta"
• Barbera d'Asti Superiore "Nuda"
• Barolo "Levoluzione"

Il tutto accompagnato dalle preparazioni dei Pit Bad PiggieZ BbQ TeAm

Guiderà la degustazione il responsabile dell' azienda, Alessandro Filippini.
Posti limitati - €35,00

Cos'è PantaRei?
Enoteca, Wine Bar, Caffetteria e Bruschetteria Creativa.
Un'oasi, un porto sicuro, un rifugio accogliente. PantaRei può essere un caffè veloce, uno spuntino a pranzo, un aperitivo in compagnia, una bruschetta "creativa" o semplicemente l'acquisto di una bottiglia per un'occasione speciale.
_____

INFO & PRENOTAZIONI
Ti aspettiamo in Via Gorizia,88 a Piovene Rocchette (VI)
388 15 59 003

Tutti i diritti riservati

Montalbera, il vino tra Langhe e Monferrato

Giovedì 1 Marzo ore 20.30 PantaRei presenta:

"Montalbera, il vino tra Langhe e Monferrato"

Serata alla scoperta dell'azienda piemontese che da sei generazioni significa rigore e progettualità, interpretazione e terroir.

VINI IN DEGUSTAZIONE
• Grignolino "Lanfora" (anteprima nazionale)
• Ruchè Riserva "Limpronta"
• Barbera d'Asti Superiore "Nuda"
• Barolo "Levoluzione"

Il tutto accompagnato dalle preparazioni dei Pit Bad PiggieZ BbQ TeAm

Guiderà la degustazione il responsabile dell' azienda, Alessandro Filippini.
Posti limitati - €35,00

Cos'è PantaRei?
Enoteca, Wine Bar, Caffetteria e Bruschetteria Creativa.
Un'oasi, un porto sicuro, un rifugio accogliente. PantaRei può essere un caffè veloce, uno spuntino a pranzo, un aperitivo in compagnia, una bruschetta "creativa" o semplicemente l'acquisto di una bottiglia per un'occasione speciale.
_____

INFO & PRENOTAZIONI
Ti aspettiamo in Via Gorizia,88 a Piovene Rocchette (VI)
388 15 59 003

Tutti i diritti riservati

Torino.Repubblica.it
URL :http://torino.repubblica.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 27 febbraio 2018 - 10:55
> Versione online

Cayman Kings Fuzz Garage, Piovano incontra Taverna all'Auditorium

: TRA STORIA E ATTUALITA? Convitto Nazionale Umberto I Via Bligny 1 Alle 17 Ingresso libero Info 333/3268382 Per il ciclo "Tra storia e attualità", Dora Marucco conduce la lezione "Dallo Stato liberale allo Stato fascista".NEL PIENO POSSESSO DELLE FACOLTÀ Via Morandi 10/A Alle 15 Info 331/3899523 In collaborazione con il "Servizio Emergenza Anziani", l'avvocato Jacopo Grillo con il dottore di ricerca in Diritto Giovanna Debernardi, propone l'appuntamento "In pieno possesso delle mie facoltà? Come tutelare il proprio patrimonio oggi e domani" sull'amministrazione di sostegno e sulle modalità per redigere correttamente il testamento.AUGURI DUENNE BINARIA! Centro Commensale Binaria Via Sestriere 34 Alle 16.30 Il centro commensale del Gruppo Abele compie due anni e festeggia l'evento in libreria, nella bottega che vende i prodotti confiscati alle mafie, lo spazio bimbi e la pizzeria Berbere?, con taglio della torta, merenda e tante attività per gli amici e i loro bimbi.FIGURE DEL CORPO NEL MONDO ANTICO Museo Egizio Via Accademia delle Scienze 6 Alle 18 Ingresso libero Info 011/5617776 In occasione dell'uscita della raccolta di dodici saggi "Figure del corpo nel mondo antico" che indaga i diversi significati della rappresentazione del corpo, l'editrice Aguaplano Libri invita i lettori al dialogo con il curatore del volume Marcello Barbanera. Interverranno il direttore del Museo Egizio Christian Greco, Stefano de Martino dell'università degli Studi di Torino e la direttrice dei Musei Reali di Torino Enrica Pagella.LA REGINA DEL SILENZIO Circolo dei lettori Via Bogino 9 Alle 18 Il celebre reporter di viaggi Paolo Rumiz, autore per Feltrinelli dei libri "Trans Europa Express" e "Appia", interviene alle presentazione del suo ultimo lavoro: "La regina del silenzio", edito da La nave di Teseo. Una favola senza tempo sulla forza dell'arte e del coraggio, sull'importanza di credere nel proprio talento, contro ogni forma di violenza.IL SOGNO CONTINUA Mondadori Megastore Via Monte di Pietà 2 Alle 18 Loris Bonamassa e Adriano Moraglio presentano il libro "Il nostro sogno può continuare. Storia di chi ha saputo sempre ricominciare" edito da Mondadori; la storia di un'impresa e di una capacità instancabile di fare imprenditoria che attraverseranno, nell'arco di oltre cinquanta anni, momenti di crisi e di ripresa. All'incontro sarà offerto un brindisi da Montalbera, azienda vincitrice del tre bicchieri del Gambero rosso con il suo Ruchè.IL MAGNO SINODO Chiesa della Misericordia Via Barbaroux 41 Alle 18 Monsignor Renzo Savarin, a colloquio con il docente di Storia della Chiesa presso alla facoltà teologica di Torino don Francesco Saverio Venuto, interviene alla presentazione del libro di Claudio Anselmo "Il Magno Sinodo: Storie ed Ermeneutiche del Vaticano II".BALZANO RESTA LÌ Il Ponte sulla Dora Via Pisa 46 Alle 18.30 Nel giorno dell'uscita nelle librerie del suo libro "Resto qui" edito da Einaudi, l'autore Marco Balzano incontra i lettori al Ponte sula Dora. Dentro le pagine del romanzo c'è la vita dei borghi Resia e Curon nascosti dall'acqua dopo la costruzione della diga della Montecatini, dei ventisei manovali morti durante i lavori e di Erich, Trina, Maja, Michael, Barbara.CHE GRANDI OCCHI HAI! Circolo dei lettori Via Bogino 9 Alle 21 Il mondo delle fiabe e il Vangelo insegnano che e? sotto quella parte di noi che ci fa più paura che si nascondono le perle più preziose. Occorre solo diventarne consapevoli, attraversare tutto il nostro bosco interiore fatto di ombre e paure, per uscirne trasformati e cominciare il viaggio verso il compimento del se? e quindi della felicita?. Paolo Scquizzato presenta il suo libro "Ma che occhi grandi che hai" (Effata?) con Armando Buonaiuto.CUCINARE CON IL TÈ Inari Via Guastalla 10/d Alle 17 Ingresso libero La foodblogger Chiara Caprettini, autrice del libro "Nordfoodovestest. La scienza dell'ospitalità tra le saghe islandesi e gli home restaurant" (Cartman Edizioni) parlerà di scienza dell'ospitalità attraverso le sue ricette, con la preparazione in diretta di un piatto ispirato alla letteratura e alla cucina con il tè nel corso di un pomeriggio tra suggestioni culinarie, riferimenti letterari, pagine lette e assaggi, confronti e approfondimenti.PIOVANO INCONTRA TAVERNA Auditorium Toscanini Sala Coro Via Gioachino Rossini 15 (piazzetta Rossaro) Alle 18 Ingresso libero Alessandro Taverna incontra il musicologo Attilio Piovano nel corso di un appuntamento organizzato dall'Associazione Amici dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai: un'occasione

Tutti i diritti riservati

per indagare a fondo il “Concerto per pianoforte e orchestra n. 4 in sol maggiore” di Ludwig van Beethoven, eseguito dal pianista proprio per la stagione della Rai.FOLLI E FOLLETTI EXPRESS Feltrinelli Express Stazione Porta Nuova Alle 18.30 La violoncellista e cantante di fama internazionale Simona Colonna si esibisce in un mini live-set e firma le copie del suo nuovo album "Folli e Folletti" uscito il 15 gennaio. La accompagna il musicteller Federico Sacchi nella narrazione di un lavoro che comprende brani dal violino di Michele Gazich, dall'ukulele basso di Roberto Scala, dalle percussioni di Giorgio Rizzi, dalla viola di Jennifer Rende, oltre alla collaborazione di Ambra Pintore.QUEI FORMIDABILI DIECI Le Roi Via Stradella 8 Alle 21 Biglietto 10 euro (ingresso con consumazione obbligatoria) Bruno Castiglia Dei Bisonti, Donatello, Dino, Franco I, Gian Pieretti, Giuliano Dei Notturni, Mario Tessuto, Michele, Rosanna Fratello de Viola Valentino sono i “Formidabili 10” cui Toni Campa e Luciana De Biase dedicano una serata unica e imperdibile dedicata agli anni Sessanta e le migliori canzoni di quell'epoca.CAYMAN KINGS FUZZ GARAGE Blah Blah Via Po 21 Alle 21.45 Ingresso 4 euro Arriva da Lille e si sta affermando sulla scena europea con tour in Germania, Belgio, Olanda e Spagna, una delle più fresche band della scena garage francese, quella dei Cayman Kings, che sul palco del Blah Blah propone un classico sound fuzz e tonnellate di Farfisa.PEDIGREE & JESUS Teatro Gobetti Via Rossini 9 Alle 19.30 e 20.45 Info 011/5169555 e teatrostabiletorino.it Due drammaturgie sferzanti che parlano delle contraddizioni dell’oggi, portate in scena con attitudine ribelle e linguaggio estremo, pop, rock, punk. Il Teatro Stabile di Torino – Teatro Nazionale presenta due spettacoli di Babilonia Teatri: alle 19.30 di oggi debutta “Pedigree” interpretato da Enrico Castellani e Luca Scotton e curato da Valeria Raimondi (con repliche alle 20.45 di domani e alle 19.30 di giovedì 1 marzo); venerdì 2 marzo alle 20.45 andrà in scena “Jesus” di Valeria Raimondi, Enrico Castellani e Vincenzo Todesco interpretato da Valeria Raimondi ed Enrico Castellani (repliche sabato alle 19.30 e domenica alle 15.30).IL PADRE DI AUGUST STRINDBERG Teatro Carignano Piazza Carignano Alle 19.30 Gabriele Lavia dirige e interpreta “Il padre” di Strindberg con Federica Di Martino e con Giusi Merli, Gianni De Lellis, Michele Demaria, Anna Chiara Colombo, Ghennadi Gidari, Luca Pedron. Quello che Nietzsche definì “capolavoro di dura psicologia”, nella lettura di Lavia diventa archetipo del precipitare dell’uomo e della crudele sopraffazione da parte della donna. Domani alle 17.30 al Teatro Gobetti di via Rossini 8 Gabriele Lavia dialoga con Franco Perrelli del Dams per il progetto “Retroscena”, ma è stata annullata la presentazione del libro fotografico “Lavia il Terribile” (Manfredi) di Tommaso Le Pera e Anna Testa per impossibilità degli autori a raggiungere Torino a causa del maltempo.PUOI BACIARE LO SPOSO Cinema Massimo Via Verdi 18 Sala 1 Alle 21 Ingresso libero Il Lovers Film Festival presenta la proiezione in anteprima nazionale di "Puoi baciare lo sposo" per la regia di Alessandro Genovesi. Alla visione segue un dibattito cui interverranno il regista con i protagonisti Cristiano Caccamo e Salvatore Esposito, la presidente di Diversity, Francesca Vecchioni e il presidente e la direttrice del Lovers Film Festival, Giovanni Minerba e Irene Dionisio.BABYLON SISTERS Cineteatro Baretti Via Baretti 4 Alle 21 (e alle 18 del 3 marzo) Info cineteatrobaretti.it Protagonista del film “Babylon Sisters” è la famiglia Kumar arrivata a Trieste da Milano con la speranza di un lavoro fisso: la madre Shanti, la figlia Kamla e Ashok. La bella Shanti, casalinga e madre premurosa, presto rivela il suo dono: sa cantare e ballare come una stella di Bollywood e la scoperta di questa sua dote da parte delle sue nuove amiche, Bocciolo di Rosa, Marinka e Lule sarà la chiave di volta per dare vita a un riscatto personale, famigliare e collettivo, mentre Kamla riuscirà a sciogliere il cuore di ghiaccio del professore. Il regista Gigi Roccati sarà in sala per presentare il film e incontrare il pubblico in occasione delle proiezione della pellicola.IL COMPLEANNO DELL’AIACE Cine Centrale Via Carlo Alberto 27 Alle 21.30 Ingresso gratuito soci Aiace Info aiacetorino.it Si apre con la proiezione de “Il cacciatore” di Michael Cimino, la rassegna organizzata da Aiace per festeggiare i suoi 50 anni di cinema d’essai. Un ciclo di dieci pellicole introdotte da blogger e giovani critici per ripercorrere le attività dell’associazione torinese.CHROMIUM-CHROM Polo del '900 Palazzo San Daniele Sala '900 Via del Carmine 14 Alle 19.30 Nell’ambito del progetto “7 marzo ‘91. La migrazione albanese ad Asti. Un esempio di integrazione”, la Fondazione Giovanni Goria, la Fondazione Vera Nocentini e il Centro di Cultura Albanese propongono la proiezione in anteprima piemontese per la pellicola "Chromium-Krom" del regista albanese Bujar Alimani.

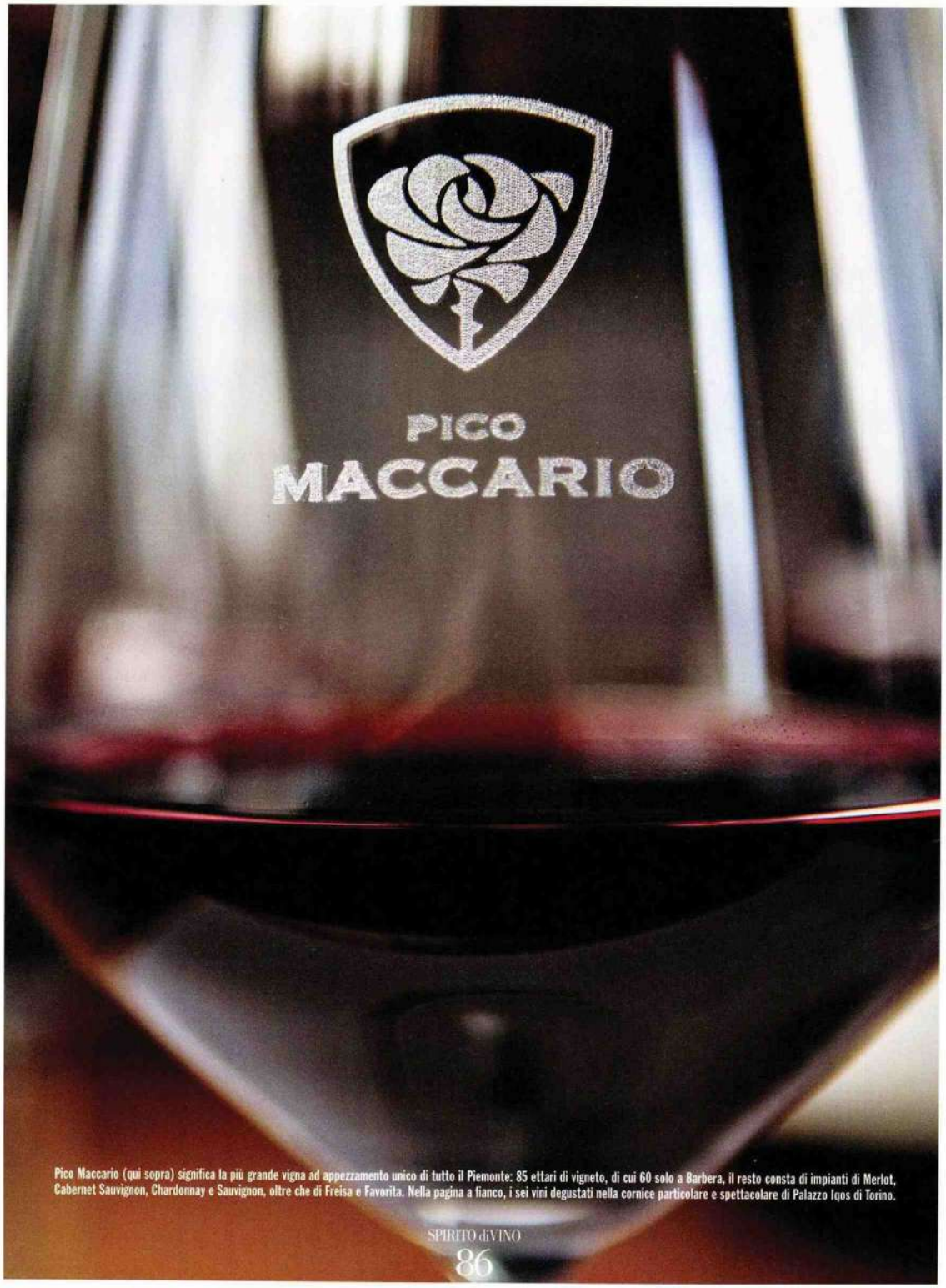
Tutti i diritti riservati

Spirito Di Vino

PAESE : Italia
PAGINE :86-90
SUPERFICIE :433 %

DIFFUSIONE :(40000)
AUTORE :N.D.

▸ **1 marzo 2018**



Pico Maccario (qui sopra) significa la più grande vigna ad appezzamento unico di tutto il Piemonte: 85 ettari di vigneto, di cui 60 solo a Barbera, il resto consta di impianti di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon, oltre che di Freisa e Favorita. Nella pagina a fianco, i sei vini degustati nella cornice particolare e spettacolare di Palazzo Iqos di Torino.

Tutti i diritti riservati

Spirito Di Vino

PAESE : Italia
PAGINE :86-90
SUPERFICIE :433 %

DIFFUSIONE :(40000)
AUTORE :N.D.

▸ **1 marzo 2018**

PIEMONTE (NON SOLO NEBBIOLO)

«Laccento» su un resoconto «Epico»

di *Emanuele Alessandro Gobbi*

Sono la Barbera d'Asti e il Ruché di Castagnole Monferrato, vini autorevoli e versatili che Pico Maccario e Montalbera hanno recuperato ed esaltato

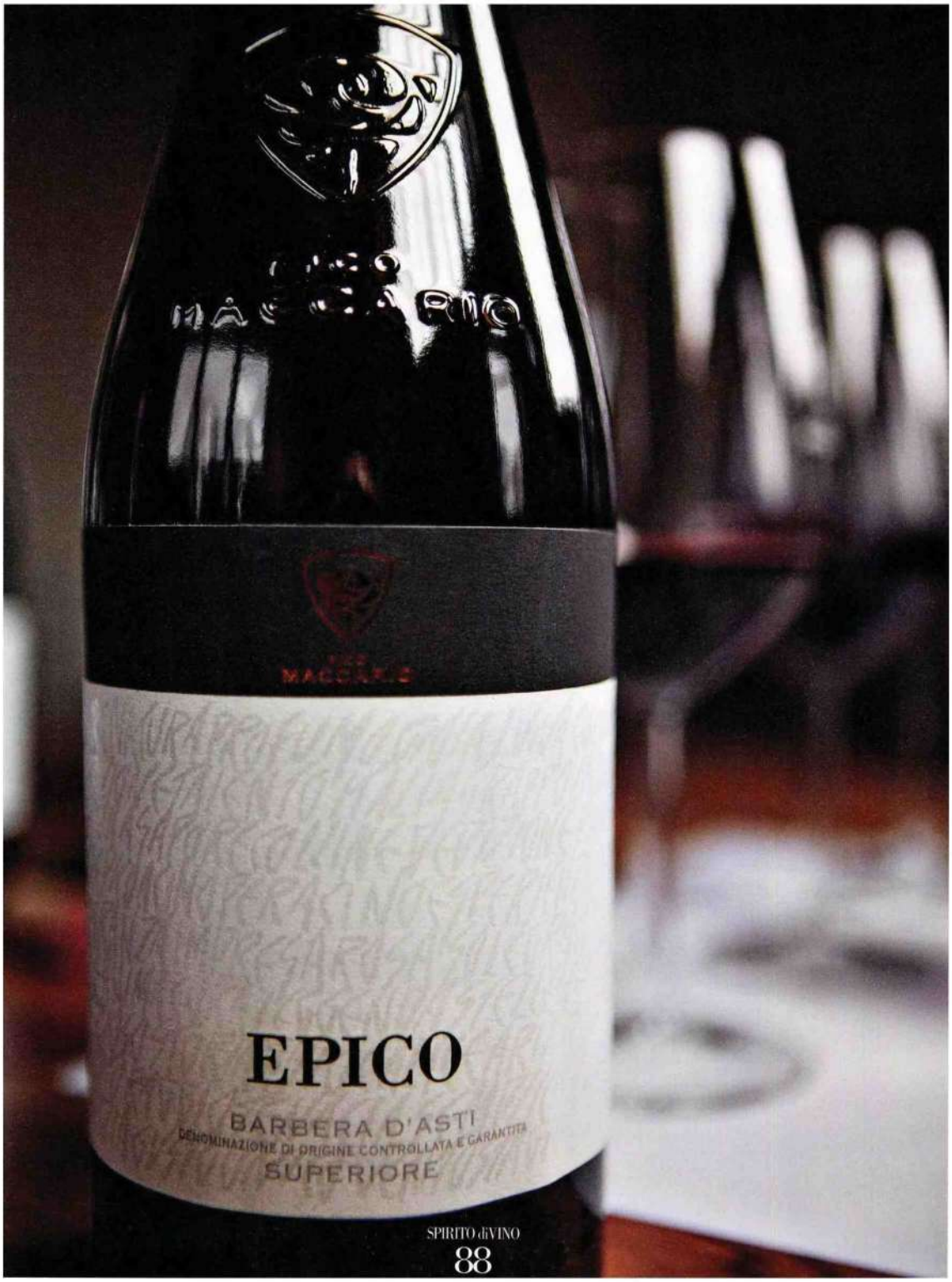
Tutti i diritti riservati

Spirito Di Vino

PAESE : Italia
PAGINE :86-90
SUPERFICIE :433 %

DIFFUSIONE :(40000)
AUTORE :N.D.

▸ **1 marzo 2018**



Tutti i diritti riservati

Spirito Di Vino

PAESE : Italia
PAGINE :86-90
SUPERFICIE :433 %

DIFFUSIONE :(40000)
AUTORE :N.D.

► **1 marzo 2018**

«Ricordatevi del Monferrato!». È questo l'appello preliminare in una soleggiata giornata da parte di Franco Morando e Vitaliano Maccario. Una locuzione semplicissima, severa e forse inquieta, ma efficace, così tanto efficace e opportuna da non voler cadere nell'oblio. Un invito solenne e garbato che, inevitabilmente, desta pensieri amabili e funesti, sia per la storia che collega questa terra ai contrasti della miseria e della nobiltà, sia per la sua equilibrata morfologia, scenicamente languida e zigzagante. Un'espressione che si è stampata nella mia mente per la ratio e il sentimento con cui è stata pronunciata, ma soprattutto per il sodalizio territoriale di questi lungimiranti imprenditori che hanno preferito orientare il discorso introducendo immediatamente il luogo, anziché le strategie aziendali. No, non credo affatto che questa sia retorica, tantomeno persuasione. È, viceversa, un volitivo attacco di dialettica che non vuole, nella maniera più assoluta, scadere in un patetico gesto di gratitudine nei confronti di tale distesa agricola, che dà comunque loro una proficua remunerazione. Insomma, rappresenta, adoro porre l'accento, un corretto richiamo alla disattenzione generale verso le intense meraviglie paesaggistiche italiane. Tradotto quindi nello sminuito Monferrato, soave porzione di superficie dove «le viti, che decorano quasi tutto il Piemonte, più varie che in Borgogna, a spalliera, a festoni, a pergolato ed a terrazza, si addensano nell'Astigiano e nelle terre confinanti», come ricorda Guido Piovene nel suo immenso *Viaggio in Italia* (1957), poiché ancora «se non si sapesse che questa è una madrepora fitta di piccoli coltivatori, si avrebbe l'impressione di contemplare un grande feudo gentilizio. Il vigneto astigiano, nato dalla lotta secolare tra il bosco selvatico e il colono portatore del vitigno, è commovente e venerabile».

Barbera d'Asti Docg Epico 2010
polposa, mielata, seducente

Barbera d'Asti Docg Epico 2012
varietale, sapida, rinfrescante

Barbera d'Asti Docg Epico 2015
sintetica, acida, promettente

Dicevamo allora imprenditori accorti e previdenti che, in poco tempo, si sono distinti nell'esaltare o nel recuperare vini autorevoli e versatili, nonché controllati e garantiti, cioè la Barbera d'Asti e il Ruché di Castagnole Monferrato. L'una, rigorosamente da non scrivere con l'iniziale minuscola, travolta nel 1986 dallo scandalo del metanolo mentre era già in profonda crisi, ha trovato nell'umiliazione lo stimolo per migliorare se stessa fino ad arrivare a livelli di classe

In alto, a destra, Vitaliano Maccario con lo chef Nicola di Tarsia del Ristorante Berbel di Torino che si è occupato dei piatti da accompagnare alla degustazione dei due rossi piemontesi come l'uovo in camicia e tartufo in zuppetta di topinambur (a sinistra). Sopra e nell'altra pagina, Barbera d'Asti Epico di Pico Maccario all'esame visivo e nella sua semplice ed elegante etichetta.

In alto, a sinistra, Franco Morando della famiglia proprietaria di Montalbera (via Montalbera 1, Castagnole Monferrato, Asti, www.montalbera.it) che ha portato in degustazione il trittico di Ruché di Castagnole Monferrato 2010, 2015 e 2016 insieme alla Barbera d'Asti Epico 2010, 2012 e 2015 di Pico Maccario (via Cordara 87, Mombaruzzo, Asti, www.picomaccario.it).

Tutti i diritti riservati

Spirito Di Vino

PAESE : Italia
PAGINE :86-90
SUPERFICIE :433 %

DIFFUSIONE :(40000)
AUTORE :N.D.

► **1 marzo 2018**

impensabili, anche all'estero! Come ci dimostra la straordinaria capacità distributiva della Pico Maccario. L'altro, ahimè ancora poco percepito in casa e fuori, ma altrettanto elegante, generoso e persino longevo (come ha evidenziato la degustazione), fa del suo sublime bouquet di petali di rosa un'autentica reliquia e trova in Montalbera il più emblematico ambasciatore. Rigore e progettazione, interpretazione e terroir, accompagnati dagli immancabili, ma non sempre scontati passione e investimento, caratterizzano in tutto e per tutto queste due società. Una riflessione chiara e specifica di entrambi i proprietari, Franco e Vitaliano, il cui desiderio sta nel mettere in risalto le prerogative dei vitigni e di declinarle poi, in cantina, con l'ausilio dei loro comprovati enologi, in maniera eterogenea: dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento.

Due prospetti, perciò, che hanno capitalizzato nel mondo del vino provenendo da altri successi. Due amicizie familiari di lunga data che hanno deciso di incontrarsi, come rileva bene Vitaliano, «cosa non certo usuale per il Piemonte», in una cornice a dir poco spettacolare e, di nuovo, sconosciuta alla stragrande maggioranza. Già, Palazzo Iqos, appartenente alla compagnia statunitense della Philip Morris: un'autentica perla nel centro del capoluogo torinese, a esigua distanza da capolavori artistici esclusivi come l'autoritratto di Leonardo o da reperti di inestimabile valore come la Sacra Sindone. Una casa del '500, magnificamente ripresa e arredata, di fronte alla Galleria Sabauda, a un passo dalle vestigia romane della Porta Principalis dextera (Prota Palatina) che, guarda caso, consentiva l'accesso da settentrione alla Augusta Taurinorum, ovvero la civitas romana, oggi nota come Torino. L'attenzione e il pathos nel narrare le proprie vendemmie si sono incrociati con gli spazi che hanno reso celebre la città, in una cornice dove al centro è rimasto, sempre dinamico e protagonista, il nettare degli Dei. Franco e Vitaliano hanno posto «Laccento» qualitativo all'interno di una convivialità che possedeva tutti i connotati e tutta la suggestione di un resoconto «Epico».

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2010
floreale, sorprendente, magico

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2015
delicato, umile, deciso

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2016
fresco, fragrante, leggiadro

In alto, a sinistra, Franco Morando della famiglia proprietaria di Montalbera (via Montalbera 1, Castagnole Monferrato, Asti, www.montalbera.it) che ha portato in degustazione il trittico di Ruché di Castagnole Monferrato 2010, 2015 e 2016 insieme alla Barbera d'Asti Epico 2010, 2012 e 2015 di Pico Maccario (via Cordara 87, Mombaruzzo, Asti, www.picomaccario.it).

Tutti i diritti riservati

Tirreno [II]

PAESE :Italia
PAGINE :11
SUPERFICIE :12 %

AUTORE :N.D.

► 4 marzo 2018 - Edizione Cecina Rosignano

MARTEDÌ ALL'OSTERIA MAGONA

Tre super chef ai fornelli: una serata di beneficenza per Oliver

BOLGHERI

Una cena a sei mani realizzata da tre degli chef più rinomati della Bassa Val di Cecina in favore dell'Associazione Onlus "Oliver accende un sorriso". La serata si svolgerà martedì prossimo 6 marzo (alle 20.30) all'Osteria Magona di Bolgheri in cucina oltre al padrone di casa **Omar Barsacchi**, ci saranno **Emanuele Vallini** della Carabaccia di Bibbona e **Marco Parillo** del Casale del Mare di Castiglioncello. I vini offerti per la serata saranno Fortulla, Montalbera Terra del Ruchè e Campo alla Sughera. L'associazione che ha sede a Cecina è nata in memoria di Olivia una bambina scomparsa a causa della malattia, il "mostro crudele" che l'ha portata via dall'affetto dei genitori e amici. Un team di persone che si è unito spontaneamente perché hanno cercato e trovato quella "leva" per ribaltare il dolore e trasformarlo in amore, in modo da trasformare il dolore in un aiuto concreto e per lottare, senza sosta, al fianco di tutti i bambini che saranno costretti a combattere. Così l'associazione ha deciso di mettersi a disposizione delle famiglie dei bambini gravemente malati o bisognosi di cure, con i volontari e tutti i mezzi a sua disposizione, per supportarle nelle necessità quotidiane legate al percorso di cura o di riabilitazione, affinché i genitori possano dedicare ogni singolo istante al proprio figlio. Il ricavato della serata sarà completamente devoluto in beneficenza all'associazione. Per informazioni e prenotazioni telefonare al numero 0565 762173. *(d.v.)*

La locandina della serata evento di martedì sera

Tutti i diritti riservati

Tirreno [II]

PAESE :Italia
PAGINE :13
SUPERFICIE :12 %

AUTORE :N.D.

► 4 marzo 2018 - Edizione Piombino

MARTEDÌ ALL'OSTERIA MAGONA

Tre super chef ai fornelli: una serata di beneficenza per Oliver

BOLGHERI

Una cena a sei mani realizzata da tre degli chef più rinomati della Bassa Val di Cecina in favore dell'Associazione Onlus "Oliver accende un sorriso". La serata si svolgerà martedì prossimo 6 marzo (alle 20.30) all'Osteria Magona di Bolgheri in cucina oltre al padrone di casa **Omar Barsacchi**, ci saranno **Emanuele Vallini** della Carabaccia di Bibbona e **Marco Parillo** del Casale del Mare di Castiglioncello. I vini offerti per la serata saranno Fortulla, Montalbera Terra del Ruchè e Campo alla Sughera. L'associazione che ha sede a Cecina è nata in memoria di Olivia una bambina scomparsa a causa della malattia, il "mostro crudele" che l'ha portata via dall'affetto dei genitori e amici. Un team di persone che si è unito spontaneamente perché hanno cercato e trovato quella "leva" per ribaltare il dolore e trasformarlo in amore, in modo da trasformare il dolore in un aiuto concreto e per lottare, senza sosta, al fianco di tutti i bambini che saranno costretti a combattere. Così l'associazione ha deciso di mettersi a disposizione delle famiglie dei bambini gravemente malati o bisognosi di cure, con i volontari e tutti i mezzi a sua disposizione, per supportarle nelle necessità quotidiane legate al percorso di cura o di riabilitazione, affinché i genitori possano dedicare ogni singolo istante al proprio figlio. Il ricavato della serata sarà completamente devoluto in beneficenza all'associazione. Per informazioni e prenotazioni telefonare al numero 0565 762173. *(d.v.)*

La locandina della serata evento di martedì sera

Tutti i diritti riservati

Tirreno [II]

PAESE :Italia
PAGINE :6
SUPERFICIE :17 %

AUTORE :N.D.

► 8 marzo 2018 - Edizione Cecina Rosignano

A tavola per Oliver accende un sorriso

Bolgheri, all'Osteria Magona la cena a sei mani degli chef Barsacchi, Vallini e Parillo

Oliver accende un sorriso. Ed è stato un bel sorriso quello che ha coinvolto tre degli chef tra i più rappresentativi della costa livornese per una cena di beneficenza in nome dell'associazione cecinese. Un menu creativo e molto gustoso che ha visto **Omar Barsacchi**, **Emanuele Vallini** della Carabaccia di Bibbona e **Marco Parillo** del Casale del mare di Castiglioncello, mettere la loro arte culinaria a disposizione per una sera, il 6 marzo, all'Osteria Magona di Bolgheri.

«Il 27 febbraio abbiamo festeggiato tre anni di vita – ha spiegato **Giovanni Pellegrinetti**, presidente dell'associazione Onlus –. Eravamo 45 persone e abbiamo deciso di fare qualcosa per aiutare le famiglie e i bambini colpiti da malattie gravi». L'associazione porta avanti vari progetti, come quello in collaborazione con la Pubblica assistenza di Cecina, «tramite il sostegno del Gruppo Bientinesi abbiamo promosso una lotteria che ci ha permesso di acquistare una ambulanza a misura di bambino, dotata di uno schermo per guardare un film, magari, nel tempo del trasporto. La paura non la possiamo togliere – prosegue Pellegrinetti –, cerchiamo di alleviarla. Aiutiamo anche concretamente nelle fasi burocratiche e con sostegni economici se necessario».

All'ospedale di Cecina è stato avviato un progetto di logopedia. «Abbiamo oltre 1000 soci sostenitori, ma vogliamo crescere. Il primo progetto che ho voluto – spiega – è stato l'inserimento di clown, formati con laboratori esterni per un anno, adesso sono 30 le persone che fanno servizio all'ospedale e negli ambulatori pediatrici». E conclude Pellegrinetti: «Vogliamo aiutare più bambini possibile, questo è il nostro obiettivo principale. Solo il fatto che possiate parlare di noi è un contributo essenziale al nostro sviluppo».

Tra i piatti serviti si è passati dal pesce con la battuta di crostacei con salsa cocktail campari e asparagi di Parillo passando per il Carnaroli, burrata di Andria e zafferano di Vallini fino alla Pluma di maialino selvatico su purea di patata di montagna ed essenza di bistecca del padrone di casa, Omar Barsacchi. I vini offerti sono stati dell'azienda Fortulla di Castiglioncello, Campo alla Sughera di Bolgheri e le bollicine di Montalbera in Piemonte.

Divina Vitale

La brigata di cucina per la serata Oliver accende un sorriso

Tutti i diritti riservati

Tirreno [II]

PAESE : Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :18 %

AUTORE : Divina Vitale

► **8 marzo 2018 - Edizione Piombino**

A tavola per Oliver accende un sorriso

Bolgheri, all'Osteria Magona la cena a sei mani degli chef Barsacchi, Vallini e Parillo

BOLGHERI

Oliver accende un sorriso. Ed è stato un bel sorriso quello che ha coinvolto tre degli chef tra i più rappresentativi della costa livornese per una cena di beneficenza in nome dell'associazione cecinese. Un menu creativo e molto gustoso che ha visto **Omar Barsacchi**, **Emanuele Vallini** della Carabaccia di Bibbona e **Marco Parillo** del Casale del mare di Castiglioncello, mettere la loro arte culinaria a disposizione per una sera, il 6 marzo, all'Osteria Magona di Bolgheri.

«Il 27 febbraio abbiamo festeggiato tre anni di vita – ha spiegato **Giovanni Pellegrinetti**, presidente dell'associazione Onlus –. Eravamo 45 persone e abbiamo deciso di fare qualcosa per aiutare le famiglie e i bambini colpiti da malattie gravi». L'associazione porta avanti vari progetti, come quello in collaborazione con la Pubblica assistenza di Cecina, «tramite il sostegno del Gruppo Bientinesi abbiamo promosso una lotteria che ci ha permesso di acquistare una ambulanza a misura di bambino, dotata di uno schermo per guardare un film, magari, nel tempo del trasporto. La paura non la possiamo togliere – prosegue Pellegrinetti –, cerchiamo di alleviarla. Aiutiamo anche concretamente nelle fasi burocratiche e con sostegni economici se necessario».

All'ospedale di Cecina è stato avviato un progetto di logopedia. «Abbiamo oltre 1000 soci sostenitori, ma vogliamo crescere. Il primo progetto che ho voluto – spiega – è stato l'inserimento di clown, formati con laboratori esterni per un anno, adesso sono 30 le persone che fanno servizio all'ospedale e negli ambulatori pediatrici». E conclude Pellegrinetti: «Vogliamo aiutare più bambini possibile, questo è il nostro obiettivo principale. Solo il fatto che possiate parlare di noi è un contributo essenziale al nostro sviluppo».

Tra i piatti serviti si è passati dal pesce con la battuta di crostacei con salsa cocktail campari e asparagi di Parillo passando per il Carnaroli, burrata di Andria e zafferano di Vallini fino alla Pluma di maialino selvatico su purea di patata di montagna ed essenza di bistecca del padrone di casa, Omar Barsacchi. I vini offerti sono stati dell'azienda Fortulla di Castiglioncello, Campo alla Sughera di Bolgheri e le bollicine di Montalbera in Piemonte.

Divina Vitale

La brigata di cucina per la serata Oliver accende un sorriso

Tutti i diritti riservati

A tavola per Oliver accende un sorriso

: BOLGHERI . Oliver accende un sorriso. Ed è stato un bel sorriso quello che ha coinvolto tre degli chef tra i più rappresentativi della costa livornese per una cena di beneficenza in nome dell'associazione cecinese. Un menu creativo e molto gustoso che ha visto Omar Barsacchi , Emanuele Vallini della Carabaccia di Bibbona e Marco Parillo del Casale del mare di Castiglioncello, mettere la loro arte culinaria a disposizione per una sera, il 6 marzo, all'Osteria Magona di Bolgheri. di maialino selvatico su purea di patata di montagna ed essenza di bistecca del padrone di casa, Omar Barsacchi. I vini offerti sono stati dell'azienda Fortulla di Castiglioncello, Campo alla Sughera di Bolgheri e le bollicine di Montalbera in Piemonte. Divina Vitale

Tutti i diritti riservati

Sushi e Ruchè

Home News
• News
Di redazione - 16 luglio 2012 10 0 Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Arriva l'estate e cresce la voglia di sapori, colori e profumi freschi ed aromatici.

Per combattere la calura delle calde serate estive, niente di meglio che un piatto orientale come il sushi, accompagnato da un fresco calice di vino….

Protagonisti di questo speciale binomio saranno la nuova proposta offerta dal menu del ristorante Shizen di Torino ed il Ruchè firmato Montalbera.

Per tutta l'estate gli ospiti dello Shizen potranno infatti degustare il fantasioso *"Black Roll"* abbinato al Ruche' LA TRADIZIONE 2011.

Un matrimonio perfetto, come testimoniato anche dagli stessi giapponesi, che pare siano grandi estimatori del Ruchè proprio come accompagnamento al sushi.

LA TRADIZIONE 2011, vino fresco e polposo con sentori floreali tipici della rosa canina e viola, si presenta infatti armonico di corpo e struttura. Caratteri che, unitamente ad una temperatura di servizio di 10-12°, ne farà l'ideale accompagnamento al Black Roll, sorta di *maki* composto da riso al nero di seppia e calamaretti fritti in tempura.

Una proposta speciale, che i clienti dello Shizen potranno degustare per tutta la bella stagione.
CONDIVIDI Facebook Twitter
•
• tweet
Articolo precedente Il 10 agosto torna Calici di Stelle Articolo successivo Sesto censimento sull'agricoltura di Istat

redazione http://www.corrieredelvino.it
ARTICOLI CORRELATIALTRO DALL'AUTORE

Tanto sapore toscano a Identità Golose di quest'anno

Yuri Romboli vince il Premio Internazionale Soldera

Il Premio "Donne&Vino 2018 a Gabriella Anca Rallo

CATEGORIE POPOLARI
• News2536
Primo piano936
• Degustazioni678
• Gastroviaggiando643
Must Read

Alla Fiera di Vicenza la seconda edizione della fiera Cosmofood dedicata alle eccellenze del...
redazione - 22 ottobre 2014

I vignaioli Fivi protagonisti a Taormina Gourmet 2017
redazione - 20 settembre 2017

Mostra "Mercato di Pittura nel Chianti": alla Festa del Luca di San Gusmè trionfa...

Tutti i diritti riservati

redazione - 16 settembre 2013
“Hai uve di qualità di Morellino di Scansano DOCG? Non svenderle, le acquistiamo noi...
redazione - 18 giugno 2014

Tutto esaurito in Umbria per la 4 edizione dei corsi dell’Institute of Masters of...
redazione - 5 marzo 2015 - Advertisement -

Tutti i diritti riservati

Diva e Donna

PAESE : Italia
PAGINE :74
SUPERFICIE :16 %

AUTORE :N.D.

► **13 marzo 2018**

Tempo di preparazione: 45 minuti
Difficoltà:

In vino veritas

Il vino bianco Calypsos delle cantine Montalbera è un tradizionale bianco con soffice pressatura delle vinacce color giallo paglierino. Ha un profumo intenso con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo. Morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Tutti i diritti riservati

ALBA Accademia Alberghiera - Cena Didattica #4 - in Alba Accademia Alberghiera

Il 13 Marzo 2018 ospite della cena didattica di ALBA Accademia Alberghiera sarà Andrea Chef Larossa. Dopo l'esperienza nei
team di Carlo Cracco e dello chef stellato Masayuki Kondo, oggi Andrea ha ottenuto la stella Michelin con il suo Ristorante Larossa grazie alla capacità di unire tradizione e innovazione.
Durante la preparazione pomeridiana e nella serata di gala affiancherà gli allievi di ALBA Accademia Alberghiera, i resident Chef Tiziana Ciofani e Elena Palladino e i Maître Alessandro Fenu e Vincenzo Mamino.
€. 40,00
Info e Prenotazioni: 345.67.64.486
L'evento è cofinanziato dal progetto PSR 2014-2020 Regione Piemonte - Misura 3.2.1 “Informazione e promozione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità” – Linea B 2017
Sponsor della serata: Caffè Vergnano 1882, Montalbera Terra del Ruchè, Consorzio del Bra, Consorzio del Raschera, Consorzio del Cuneo, Cooperativa Emmaus, I segreti di carla srl, Designlanghe Binello Ortofrutta, Grissinificio Europa, Panetteria Giacosa

Tutti i diritti riservati

MONTALBERA FESTEGGIA AL PROWEIN IL SUO SECONDO TRE BICCHIERI

È al via una nuova edizione del Prowein di Düsseldorf, fiera internazionale fortemente attesa dagli addetti ai lavori, un appuntamento a cui Montalbera si prepara ogni anno per portare al massimo riconoscimento il Ruchè. Anche quest'anno l'azienda di Castagnole Monferrato apre con orgoglio il suo Prowein, partecipando il 17 marzo ai Tre Bicchieri Prowein Special, presentando il Ruchè Laccento 2016, premiato dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri. Alla stessa etichetta sono stati assegnati quest'anno da Luca Maroni i 99 punti e il riconoscimento di "Miglior vino rosso italiano in assoluto". Il sensorialista sarà al Prowein per un wine tasting d'eccezione delle etichette premiate e un seminario dal titolo "Ruchè Laccento, the other side of Piedmont". L'appuntamento è per lunedi 19 marzo alle ore 15.30 nella Wein + Markt fine wine tasting area.

"È con estremo piacere che riceviamo anche quest'anno un importantissimo riconoscimento come i Tre Bicchieri" – dichiara Franco Morando. "I TRE BICCHIERI ROSSI sono un risultato che è arrivato proprio nell'anno in cui festeggiamo i 10 anni del nostro Ruchè Laccento e che ricompensa tutti noi del quotidiano lavoro, passione e dedizione al mondo enologico piemontese e nello specifico al continuo studio qualitativo sul vitigno Ruchè. Siamo orgogliosi di essere ambasciatori del Ruchè nel mondo".

Importanti riconoscimenti giungono dall'International Wine Challenge sempre per il Ruchè Laccento 2016 e il Ruchè La Tradizione 2016, per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e il Grignolino d'Asti Grignè 2016.

Un ottimo risultato anche al China Wine and Spirit Award: doppia Medaglia d'Oro per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione 2016, vino che è stato definito dalla giuria del CWSA "Piedmont Wine of the Year", vino piemontese dell'anno, un premio che va all'etichetta, al grande lavoro dell'azienda, ma anche alla denominazione e all'Italia, anzi, a quel Monferrato che sa distinguersi ed emergere con vini autoctoni unici.
Medaglia d'Oro per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e medaglia d'Argento per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, Medaglia di Bronzo per il Grignolino d'Asti DOCG Grigné 2016.

Mundus Vini premia con la medaglia d'argento il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016 così come il Berliner Wine Trophy, mentre la Barbera d'Asti D.o.c.g. Nuda® 2015 e la Barbera d'Asti D.o.c.g. Solo Acciaio® 2016 ottengono rispettivamente il

Tutti i diritti riservati

riconoscimento al Concours International des Vins de Terroir 2018 e di Merum.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte, viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti, che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono.

Da tempo immemorabile solo presente dell'area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l'annata 2010 viene concessa la DOCG, ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Ruchè DOCG Laccento 2016

Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna, MONTALBERA mette "LACCENTO qualitativo" sulla É di Ruchè.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.

Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

www.montalbera.it

Tutti i diritti riservati

agendafood.it

URL :http://www.agendafood.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **19 marzo 2018 - 07:32**

> Versione online

Montalbera festeggia al Prowein il suo secondo Tre Bicchieri

dal 19 March 2018 su www.saporinews.com

È al via una nuova edizione del Prowein di Düsseldorf, fiera internazionale fortemente attesa dagli addetti ai lavori, un appuntamento a cui Montalbera si prepara ogni anno per portare al massimo riconoscimento il Ruchè.

Anche quest'anno l'azienda di Castagnole Monferrato apre con orgoglio il suo Prowein, partecipando il 17 marzo ai Tre Bicchieri Prowein Special, presentando il Ruchè Laccento 2016, premiato dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri. Alla stessa etichetta sono stati assegnati quest'anno da Luca Maroni i 99 punti [...leggi]
tags :
Condividi:

SHARE

Tutti i diritti riservati

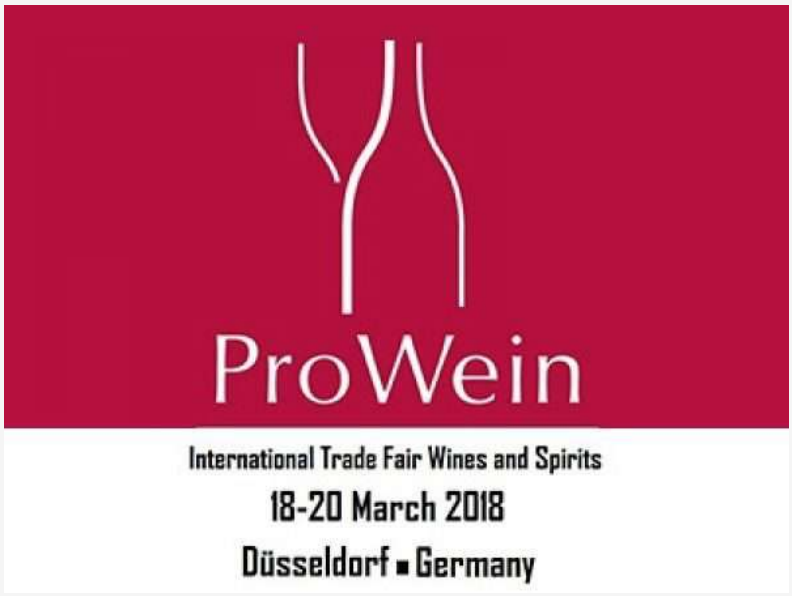
saporinews.com

URL :http://www.saporinews.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **19 marzo 2018 - 06:43**

> Versione online

Montalbera festeggia al Prowein il suo secondo Tre Bicchieri



È al via una nuova edizione del Prowein di Düsseldorf, fiera internazionale fortemente attesa dagli addetti ai lavori, un appuntamento a cui Montalbera si prepara ogni anno per portare al massimo riconoscimento il Ruchè.

Anche quest'anno l'azienda di Castagnole Monferrato apre con orgoglio il suo Prowein, partecipando il 17 marzo ai Tre Bicchieri Prowein Special, presentando il Ruchè Laccento 2016, premiato dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri. Alla stessa etichetta sono stati assegnati quest'anno da Luca Maroni i 99 punti e il riconoscimento di "Miglior vino rosso italiano in assoluto". Il sensorialista sarà al Prowein per un wine tasting d'eccezione delle etichette premiate e un seminario dal titolo "Ruchè Laccento, the other side of Piedmont". L'appuntamento è per lunedi 19 marzo alle ore 15.30 nella Wein + Markt fine wine tasting area.

"È con estremo piacere che riceviamo anche quest'anno un importantissimo riconoscimento come i Tre Bicchieri" – dichiara Franco Morando. "I TRE BICCHIERI ROSSI sono un risultato che è arrivato proprio nell'anno in cui festeggiamo i 10 anni del nostro Ruchè Laccento e che ricompensa tutti noi del quotidiano lavoro, passione e dedizione al mondo enologico piemontese e nello specifico al continuo studio qualitativo sul vitigno Ruchè. Siamo orgogliosi di essere ambasciatori del Ruchè nel mondo".

Importanti riconoscimenti giungono dall'International Wine Challenge sempre per il Ruchè Laccento 2016 e il Ruchè La Tradizione 2016, per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e il Grignolino d'Asti Grignè 2016.
Un ottimo risultato anche al China Wine and Spirit Award: doppia Medaglia d'Oro per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione 2016, vino che è stato definito dalla giuria del CWSA "Piedmont Wine of the Year", vino piemontese dell'anno, un premio che va all'etichetta, al grande lavoro dell'azienda, ma anche alla denominazione e all'Italia, anzi, a quel Monferrato che sa distinguersi ed emergere con vini autoctoni unici.
Medaglia d'Oro per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e medaglia d'Argento per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, Medaglia di Bronzo per il Grignolino d'Asti DOCG Grigné 2016.

Tutti i diritti riservati

saporinews.com

URL :http://www.saporinews.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **19 marzo 2018 - 06:43**

> Versione online

Mundus Vini premia con la medaglia d'argento il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016 così come il Berliner Wine Trophy, mentre la Barbera d'Asti D.o.c.g. Nuda® 2015 e la Barbera d'Asti D.o.c.g. Solo Acciaio® 2016 ottengono rispettivamente il riconoscimento al Concours International des Vins de Terroir 2018 e di Merum.
Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte, viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti, che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono.
Da tempo immemorabile solo presente dell'area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l'annata 2010 viene concessa la DOCG, ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Ruchè DOCG Laccento 2016
Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna, MONTALBERA mette "LACCENTO qualitativo" sulla É di Ruchè. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.
Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

www.montalbera.it

Tutti i diritti riservati

“BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD”

“BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD” : “BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD” I volti del Nebbioli in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Genova promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L’appuntamento è in programma allo Starhotel President: è la quinta edizione di un evento che si rinnova in città. L’intento è di proporre un banco d’assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d’assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enoteche. Ecco l'elenco aggiornato delle aziende protagoniste del banco d’assaggio: Batasiolo – La Morra (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d’Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bricco Maiolica – Diano d’Alba (Cn); Cascina Alberta – Treiso (Cn); DonnaLia – Salussola (Bi); Francone – Neive (Cn); L’Astemia Pentita – Barolo (Cn); La Biòca – Serralunga d’Alba (Cn); La Rachilana – Monforte d’Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn); Le Piane – Boca (No); Manzone Gian Paolo – Serralunga d’Alba (Cn); Marchesi di Barolo – Barolo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Moccagatta – Barbaresco (Cn); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d’Alba (Cn); Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Rocca – Monforte d’Alba (Cn); Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No); Val del Prete – Priocca (Cn); Vigneti Valle Roncati – Briona (No). Programma e orari: Ore 17.00 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d’assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d’assaggio. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00. Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine - € 15,00 Soci di altre associazioni di settore. L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L’iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 27/03 p.v..

Tutti i diritti riservati

Mycupoftea Popup - The Big Splash

Da Mercoledì 21 Marzo alle 11:00 a Domenica 25 Marzo alle 20:00
2018-03-25T20:00:00.0000000Z
https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t1.0-9/s720x720/29186798_1463599193766438_3615887809216249856_n.jpg?oh=f64b2defa74fdc12207befb06836e640&oe=5B331ADD
https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/2584976-mycupoftea-popup---the-big-splash

Evento di Mycupoftea

Mycupoftea Popup || The Big Splash || Spring edition
Dal 21-25 Marzo | Il Palazzetto Roma
www.mycupoftea.it

CREATIVES & ARTISANS EXHIBIT
Design, arte, gioielli, abbigliamento, food e molto altro :
Un' 'atmosfera creativa nel cuore di Roma
|| Eventi e life performances ||

Mycupoftea - cosa significa?

Uno stile di vita, uno state of mind nel quale coabitano realtà di artigiani, designer e il made in Italy. Un evento sempre in crescita organizzato con grande passione e una accurata selezione degli artigiani espositori.

Il nostro obiettivo?

Il nostro obiettivo è quello di presentare sempre nuove realtà artigianali anticipando spesso le prossime tendenze e proponendo qualcosa di nuovo ed originale che racchiuda stili di vita, prodotti, moda e cultura del saper fare italiano...

Ma Mycupoftea non é solo la promozione del Made in Italy e di nuovi designer emergenti…è soprattutto creare interessanti sinergie ed opportunità tra le persone.

In cosa di differenziamo dagli altri eventi?

Inanzitutto Mycupoftea non è solo un'esposizione di artigiani, poiché ogni edizione ospita un evento nell'evento; degustazioni di eccellenze locali, atélier floreali, presentazioni di libri, di startup e di Charity, un'iniziativa che ci sta molto a cuore e alla quale i nostri espositori mostrano sempre una generosa attenzione.

Tutti i diritti riservati

Vi aspettiamo dal 21 al 25 marzo nella prestigiosa location
“Il Palazzetto “di Piazza di Spagna!

Vicolo del Bottino 8 | Piazza Trinità dei Monti

INGRESSO LIBERO
Mercoledì 21 marzo | h 11:00 - 20:00
Giovedì 22 marzo | h 11:00 - 20:00
Venerdì 23 marzo | h 11:00 - 20:00
Sabato 24 marzo | h 11:00 - 20:00
Domenica 25 marzo| h 11:00 - 20:00

Lista degli espositori:

Peninsula Swimwear
Elefante & Boa
Mi Alma Milano
Le Boffi Shoes
LUBI tête à porter
Gillo Eyewear
Bancotrentaquattro
Filomena
Jupissimes
Rossella Ugolini
Cristina Serafini Sauli
Gioit
Susanna Papini
SeeMe
Anna Muzi Falconi
Rizzola Gioielli
I cuscini di Carla
Beatrice Fabi Art Jewels
Fernanda Sanjurjo
Tenuta S.Antonio
La collinetta marmellate
Azienda Agraria Paolo Petrilli
Sauvesimen
Casale Borghesiano
Aridò
Star Queen
Monica Maja Richardson
TramE
Marechiara
Cristina Chiari
Laura Visentin
Le cose di Filu
Arriga Gioielli
107 Gioielli
Dbetta
You Khanga
Kisany
Manuela Solaro del Borgo Designs
Kokedama

Tutti i diritti riservati

Si ringrazia
Abbazia di Busco - Azienda Vinicola
Azienda Agraria Paolo Petrilli
ARDUINI dolci di Sezze
Delizie Campane
Olio Casale Borghesiano
Antonia Flowers
Azienda Agricola Montalbera

Tutti i diritti riservati

Degustando: 10 Chef a Teatro - 3^ Edizione

Degustando: 10 Chef a Teatro - 3^ Edizione : Piazza Castello 215 Turin Teatro Regio Torino Torino (TO) Tel 2018-03-22 Categoria Eventi Degustando arriva alla sua III Edizione e indossa il vestito delle grandi occasioni. Questa volta la location sarà il Teatro Regio di Torino, dove giovedì 22 marzo 10 chef si daranno appuntamento per guidarvi lungo un percorso gastronomico in 10 piatti studiati apposta per l'occasione. I protagonisti sono: - Claudio Vicina Mazzaretto, RISTORANTE CASA VICINA, 1 Stella Michelin - Andrea Chef Larossa, Ristorante Larossa, 1 Stella Michelin - Gabriele Boffa, Relais Sant'Uffizio - Wellness & SPA - Ded Gaci, Trattoria "La Madia" - Cesare Grandi, La Limonaia - Enzo Gola, Cà Mentin - Christian Mandura, Geranio Ristorante - Santino Nicosia, Al Garamond Torino - Matteo Rossi, Villa Prato Relais - Stefano Sforza, Turin Palace Hotel & Les petites Madeleines Ciascuno degli Chef preparerà 1 piatto e sarà possibile degustare tutte e 10 le creazioni degli Chef. DOLCI: La parte dolce sarà invece curata dal mastrogelaterie Marco Serra e da Filippo Novelli della Cioccolateria La Perla di Torino MAESTRI DEL GUSTO: Insieme agli Chef andranno in scena anche i Maestri del Gusto di Torino e provincia, che proporranno una selezione dei loro prodotti migliori. Potrete degustare: CRU, il Sushi di Carne di Macelleria Giampaolo Cru Selezione di Formaggi di Cascina Fontanacervo Sfizi della Macelleria I Binari del Gusto COCKTAIL: Gancia proporrà 4 diverse tipologie di drink Martini proporrà 4 diverse tipologie di drink VINI: Montalbera Terra del Ruchè Pico Maccario Gancia Bersano Cav.Dario di Bersano Roberto & C. SNC Toso LA MASERA AMARI: Gancia BIRRA: Birra Peroni Cruda. e poi ancora.. Prosciutto Crudo di Cuneo DOP taglaito al coltello Ostriche aperte al momento curate da Red Oyster Italy Selezione Pani, Grissini, Focacce del panificio Ficini CAFFE': Lavazza AMARI: Distillerie Berta Il prezzo della serata è di 50,00 € e comprende la degustazione dei piatti degli chef e di tutti i prodotti sopracitati. Tutti i dettagli per partecipare li trovate al seguente link : http://eventitobe.it/tobe/degustando/ Per garantire l'ingresso all'evento consigliamo il pagamento anticipato. Comments Per la III edizione di #Degustando, Santino Nicosia de Al Garamond Torino proporrà due piatti: Spugna secca di Olive e Baccalà e la sua Caponata di Melanzane, spuma di Mandorle, Bottarga di Tonno e Cioccolato di Modica. Se avete già l'acquolina in bocca non vi preoccupate, manca poco a giovedì 22 marzo. Non dimenticate però di accreditarvi al seguente link: http://eventitobe.it/tobe/degustando/ Si può mai andare a Teatro senza ostriche? A #Degustando, Red Oyster Italy ci proporrà due selezioni d'eccellenza aperte sul momento: Royal Irish Finest (Irlanda) e Creuse de Bretaigne (Francia). Non vorrete perdervele... Ricordatevi l'accredito al seguente link: http://eventitobe.it/tobe/degustando/ — con Mariangela Lugli,Lugli e Red Oyster Italy. A #Degustando i Maestri del Gusto della Macelleria Giampaolo Cru presenteranno il loro "sushi" di carne di razza piemontese in due golose versioni: Riso Acquerello, Battuta di Fassona al coltello, Verdure di Stagione, Panatura di Sesamo. Riso Acquerello, Confettura di Finger Lime e Cannella, scorza di Agrumi. Siete pronti? http://eventitobe.it/tobe/degustando/ Stefano Sforza dal Turin Palace Hotel & Les petites Madeleines preparerà un Mezzo Sedano del Pastificio Bolognese Muzzarelli a Torino dal 1949, Peperone arrosto, Calamari, Caffè Lavazza. Vi stiamo facendo venire fame? Allora affrettatevi: i posti sono in esaurimento. Accredito disponibile al seguente link:...

Tutti i diritti riservati

BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD

BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD : Starhotels President **** Corte Lambruschini, 4, Genova (GE) - Genova il 27 marzo 2018 MARTEDÌ 27 MARZO 2018 Starhotels President **** Corte Lambruschini, 4 – Genova “BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD” I volti del Nebbiolo in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Genova promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L’appuntamento è in programma allo Starhotel President: è la quinta edizione di un evento che si rinnova in città. L’intento è di proporre un banco d’assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d’assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enoteche. Le aziende protagoniste del banco d’assaggio BATASIOLO – La Morra (Cn) tel. 0173 50130 info@batasiolo.com BRICCO MAIOLICA – Diano d’Alba (Cn) tel. 0173 612049 info@briccomaiolica.it CASCINA ALBERTA – Treiso (Cn) tel. 0173 638047 info@calberta.it DONNALIA – Salussola (Bi) tel. 338 7061221 info@donnaliasalussola.it L’ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) tel. 0173 560501 svetlana@astemiapentita.it LA BIÒCA – Serralunga d’Alba (Cn) tel. 0173 613022 vendite@labioca.it ; claudia@labioca.it LANO GIANLUIGI – Alba (Cn) tel. 0173 286958 lano.vini@tiscali.it MARCHESI DI BAROLO – Barolo (Cn) tel. 0173 564453 reception@marchesibarolo.com RINALDI FRANCESCO E FIGLI - Alba (Cn) tel. 0173 440484 info@rinaldifrancesco.it SORDO GIOVANNI - Castiglione Falletto (Cn) tel. 0173 62853 info@sordogiovanni.it TENUTA ROCCA – Monforte d’Alba (Cn) tel. 0163 840040 info@torracciadelpiantavigna.it TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) tel. 0163 840040 info@torracciadelpiantavigna.it VAJRA G.D. – Barolo (Cn) tel. 0173 56257 info@gdvajra.it VAL DEL PRETE – Priocca (Cn) tel. 338 4479822 valdelprete@tiscali.it VIGNETI VALLE RONCATI - Briona (No) tel. 335 5732548 info@vignetivalleroncati.it In degustazione al banco enoteca Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn) Barolo Cannubi 2014 Nebbiolo d’Alba 2015 Bolmida Silvano – Monforte d’Alba (Cn) Barolo Bussia Vigna dei Fantini 2013 Langhe Nebbiolo Frales 2016 Bric Castelvej – Canale (Cn) Roero 2014 Roero Riserva Selezione Panera Alta 2014 Francone – Neive (Cn) Barbaresco Gallina 2015 Vino Spumante Metodo Classico Brut Valsellera La Rachilana – Monforte d’Alba (Cn) Barolo Clivus 2013 Langhe Nebbiolo Vesprum 2016 Le Piane – Boca (No) Boca 2009 Manzone Gian Paolo – Serralunga d’Alba (Cn) Barolo Meriame 2014 Nebbiolo d’Alba 2016 Marsaglia – Castellinaldo (Cn) Roero Brich d’America 2012 Massucco Fratelli – Castagnito (Cn) Roero 2015 Moccagatta – Barbaresco (Cn) Barbaresco “Bric Balin” 2013 Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn) Langhe Nebbiolo 2015 Montalbera – Castagnole Monferrato (Cn) Barolo, Levoluzione 2013 Barbaresco Lintuito 2014 Morra Diego – Verduno (Cn) Barolo Monvigliero 2012 Langhe Nebbiolo 2014 Piazzo Armando – Alba (Cn) Barbaresco Fratin 2014 Barolo 2013 Palladino – Serralunga d’Alba (Cn) Barolo del Comune di Serralunga d’Alba 2013 Programma e orari: Ore 17.00 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d’assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d’assaggio. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00. Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine - € 15,00 Soci di altre associazioni di settore. L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L’iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un’e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 27/03 p.v..

Tutti i diritti riservati

I volti del Nebbiolo in Piemonte

I volti del Nebbiolo in Piemonte : MARTEDÌ 27 MARZO 2018 Starhotels President **** Corte Lambruschini, 4 – Genova in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Genova promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L'appuntamento è in programma allo Starhotel President: è la quinta edizione di un evento che si rinnova in città. L'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enoteche. Le aziende protagoniste del banco d'assaggio: Batasiolo – La Morra (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn); Cascina Alberta – Treiso (Cn); DonnaLia – Salussola (Bi); Francone – Neive (Cn); L'Astemia Pentita – Barolo; La Biòca – Serralunga d'Alba; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn); Le Piane – Boca (No); Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn); Marchesi di Barolo – Barolo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Moccagatta – Barbaresco (Cn); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d'Alba (Cn); Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Rocca – Monforte d'Alba (Cn); Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No); Val del Prete – Priocca (Cn); Vigneti Valle Roncati – Briona (No). Seguiteci su Programma e orari: Ore 17.00 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d'assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d'assaggio.

Tutti i diritti riservati

I volti del Nebbiolo in Piemonte

I volti del Nebbiolo in Piemonte : Il prossimo appuntamento di Go Wine a Genova promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L'appuntamento è in programma allo Starhotel President: è la quinta edizione di un evento che si rinnova in città. L'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enoteche. Le aziende protagoniste del banco d'assaggio BATASIOLO – La Morra (Cn) tel. 0173 50130 info@batasiolo.com BRICCO MAIOLICA – Diano d'Alba (Cn) tel. 0173 612049 info@briccomaiolica.it CASCINA ALBERTA – Treiso (Cn) tel. 0173 638047 info@calberta.it DONNALIA – Salussola (Bi) tel. 338 7061221 info@donnaliasalussola.it L'ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) tel. 0173 560501 svetlana@astemiapentita.it LA BIÒCA – Serralunga d'Alba (Cn) tel. 0173 613022 vendite@labioca.it ; claudia@labioca.it LANO GIANLUIGI – Alba (Cn) tel. 0173 286958 lano.vini@tiscali.it MARCHESI DI BAROLO – Barolo (Cn) tel. 0173 564453 reception@marchesibarolo.com RINALDI FRANCESCO E FIGLI - Alba (Cn) tel. 0173 440484 info@rinaldifrancesco.it SORDO GIOVANNI - Castiglione Falletto (Cn) tel. 0173 62853 info@sordogiovanni.it TENUTA ROCCA – Monforte d'Alba (Cn) tel. 0163 840040 info@torracciadelpiantavigna.it TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) tel. 0163 840040 info@torracciadelpiantavigna.it VAJRA G.D. – Barolo (Cn) tel. 0173 56257 info@gdvajra.it VAL DEL PRETE – Priocca (Cn) tel. 338 4479822 valdelprete@tiscali.it VIGNETI VALLE RONCATI - Briona (No) tel. 335 5732548 info@vignetivalleroncati.it In degustazione al banco enoteca Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn) Barolo Cannubi 2014 Nebbiolo d'Alba 2015 Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn) Barolo Bussia Vigna dei Fantini 2013 Langhe Nebbiolo Frales 2016 Bric Castelvej – Canale (Cn) Roero 2014 Roero Riserva Selezione Panera Alta 2014 Francone – Neive (Cn) Barbaresco Gallina 2015 Vino Spumante Metodo Classico Brut Valsellera La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn) Barolo Clivus 2013 Langhe Nebbiolo Vesprum 2016 Le Piane – Boca (No) Boca 2009 Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn) Barolo Meriame 2014 Nebbiolo d'Alba 2016 Marsaglia – Castellinaldo (Cn) Roero Brich d'America 2012 Massucco Fratelli – Castagnito (Cn) Roero 2015 Moccagatta – Barbaresco (Cn) Barbaresco "Bric Balin" 2013 Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn) Langhe Nebbiolo 2015 Montalbera – Castagnole Monferrato (Cn) Barolo, Levoluzione 2013 Barbaresco Lintuito 2014 Morra Diego – Verduno (Cn) Barolo Monvigliero 2012 Langhe Nebbiolo 2014 Piazzo Armando – Alba (Cn) Barbaresco Fratin 2014 Barolo 2013 Palladino – Serralunga d'Alba (Cn) Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2013 Programma e orari: Ore 17.00 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d'assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d'assaggio. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00. Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine - € 15,00 Soci di altre associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un'e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 27/03 p.v..

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :44
SUPERFICIE :4 %
PERIODICITÀ : Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

▶ **25 marzo 2018 - Edizione Asti**

L'idea del parroco

Docg 2010, si produce in 7 paesi

E' il miracolo di Don Giacomo Cauda, amato parroco di Castagnole Monferrato, il prete vignaiolo che con le sue idee lungimiranti fece risorgere un territorio. Aveva capito che il Ruchè poteva essere vinificato secco e si inventò un'etichetta «vigna del parroco», scommessa che proiettò il Ruchè nell'«olimpo dei vini». È Docg dal 2010. Si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Giovedì 29 saranno servite le etichette delle aziende Amelio Livio (Grana), Bersano (Nizza), Cantine sant'Agata (Scurzolengo), DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e figlio (Grana), Luca Ferraris (Castagnole M.), Montalbera (Castagnole M.), Tommaso Bosco (Castagnole M.), Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. [E. SC.]

Tutti i diritti riservati

ilsecoloxix.it

URL :http://www.ilsecoloxix.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▶ **26 marzo 2018 - 13:41**

> Versione online

Tutti i Nebbioli del Piemonte

Nelle sue espressioni più famose, **Barolo e Barbaresco**, dà vita a vini fra i più celebrati al mondo, in primo piano nelle classifiche e nelle aste internazionali. Eppure il vitigno Nebbiolo, diversamente da altre varietà, come Cabernet, Merlot, Shiraz, e persino il non facile Pinot Nero, presenti con successo in tutto il globo, dà il massimo di sé solo entro i confini del Piemonte, con un'unica eccezione, la Valtellina, nella parte più a nord della Lombardia. Per approfondire e mettere a confronto le diverse denominazioni che in Piemonte hanno come base le uve Nebbiolo, l'associazione Go Wine, particolarmente attiva a Genova e in Liguria, propone una degustazione, "Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord", in programma martedi 27 marzo allo Starhotel President di Corte Lambruschini a Genova, dalle 17 alle 18,30 per gli addetti ai lavori e dalle 18,30 alle 22 per il pubblico degli appassionati (costo della degustazione: 18 euro, 12 per i soci Go Wine).

Sarà possibile confrontare i Baroli delle varie zone delle Langhe, gli eleganti rossi della Morra e di Castiglione Falletto con gli strutturati Baroli di Monforte e Serralunga. I Barbareschi dell'attigua zona di Neive, **Treiso e Barbaresco**. I Nebbioli del nord, che risentono della vicina influenza delle A. e si articolano in varie denominazioni, quali Gattinara, Ghemme, Boca. Bramaterra, Carema, Sizzano, Lessona, Fara.

Al banco d'assaggio saranno presenti le aziende: BATASIOLO – La Morra (Cn), BRICCO MAIOLICA – CASCINA ALBERTA – Treiso (Cn) -DONNALIA – Salussola (Bi)- L'ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) - LA BIÒCA – Serralunga d'Alba (Cn) - LANO GIANLUIGI – Alba (Cn) - MARCHESI DI BAROLO – Barolo (Cn)- RINALDI FRANCESCO E FIGLI - Alba (Cn) - SORDO GIOVANNI - Castiglione Falletto (Cn) - TENUTA ROCCA – Monforte d'Alba (Cn) - TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) - VAJRA G.D. – Barolo (Cn) -VAL DEL PRETE – Priocca (Cn) -VIGNETI VALLE RONCATI - Briona (No).

Saranno inoltre in degustazione al Banco Enoteca **le seguenti etichette**: Borgogno Serio e Battista - Barolo (Cn) con il Barolo Cannubi 2014 e il Nebbiolo d'Alba 2015; Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn) con Barolo Bussia Vigna dei Fantini 2013 e Langhe Nebbiolo Frales 2016; Bric Castelvej - Canale (Cn) con il Roero 2014 e il Roero Riserva Selezione Panera Alta 2014; Francone – Neive (Cn) con il Barbaresco Gallina 2015 e lo Spumante Metodo Classico Brut Valsellera; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn) con Barolo Clivus 2013 e il Langhe Nebbiolo Vesprum 2016; Le Piane – Boca (No) con il Boca 2009; Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn) con il Barolo Meriame 2014 e il Nebbiolo d'Alba 2016; Marsaglia – Castellinaldo (Cn) con il Roero Brich d'America 2012, Massucco Fratelli – Castagnito (Cn) con il Roero 2015 , Moccagatta – Barbaresco (Cn) con il Barbaresco "Bric Balin" 2013; Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn) con Langhe Nebbiolo 2015; Montalbera – Castagnole Monferrato (Cn) con Barolo Levoluzione 2013 e Barbaresco Lintuito 2014; Morra Diego – Verduno (Cn) con il Barolo Monvigliero 2012 e il Langhe Nebbiolo 2014; Piazzo Armando – Alba (Cn) con Barbaresco Fratin 2014 e Barolo 2013; Palladino – Serralunga d'Alba (Cn) con il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2013.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :24 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

► 27 marzo 2018 - Edizione Asti

Giovedì Vintage

Il "miracolo" del prete vignaiolo che ha "reiventato" il Ruché

Otto ristoranti e nove produttori: grande cucina e un raro vino

Si chiamano «Giovedì Vintage». Uno slogan efficace per illustrare cinque serate speciali che, dal 15 marzo al 3 maggio, con cadenza quindicinale, faranno da ideale bandiera enogastronomica dell'Astigiano, coinvolgendo grandi produttori di vino e 27 ristoranti di tutta la provincia. Un evento voluto, ispirato, sostenuto, promosso dal Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato in sinergia con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere. L'intento è quello di raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani, produzioni talvolta limitate, espressione di una biodiversità rara nel panorama vitivinicolo nazionale che stanno riscontrando sempre di più l'interesse degli eno-appassionati. «Le aziende che producono vini da vitigni autoctoni - sottolinea il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrici - sono l'espressione di una grande identità che il Consorzio continua a sostenere e promuovere». «Un progetto nuovo - afferma il presidente dell'Associazione Ristoratori Astigiani, Bruno Violato - in cui abbiamo creduto da subito per valorizzare il territorio del vino e promuovere l'eccellenza della cucina astigiana».

Nei ristoranti che hanno aderito gli chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi. In ogni locale ci sarà un sommelier professionista Fis, Fondazione italiana sommelier, che si occuperà della mescita e informerà il pubblico su aspetti tecnici, cantine di riferimento e sul territorio di provenienza delle uve.

Ogni serata dedicata ad un vino. Giovedì toccherà al Ruchè, il miracolo di don Giacomo Cauda, amato parroco di Castagnole Monferrato, il prete vignaiolo che con le sue idee lungimiranti fece risorgere un territorio. Aveva capito che il Ruché poteva essere vinificato secco e si inventò un'etichetta «vigna del parroco», una scommessa che proiettò il Ruchè nell'«olimpo dei vini». È Docg dal 2010. Si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

I produttori

Giovedì saranno servite le etichette delle aziende Amelio Livio (Grana), Bersano (Nizza), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e figlio (Grana), Luca Ferraris (Castagnole Monferrato), Montalbera (Castagnole Monferrato), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. [E. SC.]

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :24 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE :N.D.

► **27 marzo 2018 - Edizione Asti**

REPORTER

Giovedì Vintage
Cinque serate speciali che con cadenza quindicinale, faranno da ideale bandiera enogastronomica dell'Astigiano

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :10
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE :N.D.

▸ **28 marzo 2018 - Edizione Asti**

Gli otto ristoranti e i produttori

Chi si è buttato su abbinamenti intriganti o inusuali, chi ha reinterpretato i piatti della tradizione e chi ha fatto incontrare con i sapori della tavola due Regioni. Sono gli otto ristoratori astigiani che, domani, saranno protagonisti del secondo appuntamento della stuzzicante rassegna che fa incontrare produttori, ristoratori e consumatori per raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani.

Partecipano i ristoranti: Il Cascinalenuovo (Isola, 50 euro, 0141/958166), Osteria del diavolo (Asti, 35 euro, 0141/30221), Violetta (Calamandrana, 40 euro, 0141/769011), Il brillo parlante (Asti, 38 euro, 0141/598637), Bandini (Cornapo', 40 euro, 0141/299252), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30 euro, 0141/292113), Al Peperone Rosso (Motta di Costigliole, 30 euro, 0141/969229), Cento torri (Asti, 40 euro, 388/0662344).

Saranno servite le etichette delle aziende Amelio Livio (Grana), Bersano (Nizza), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e figlio (Grana), Luca Ferraris (Castagnole Monferrato), Montalbera (Castagnole Monferrato), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. [E. SC.]

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :8
SUPERFICIE :21 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :Elisa Schiffo

▸ 29 marzo 2018 - Edizione Asti

La seconda tappa di Giovedì Vintage

Quel Ruché riscoperto da un parroco incontra la grande cucina monferrina

ELISA SCHIFFO
ASTI

E' il miracolo di Don Giacomo Cauda, amato parroco di Castagnole Monferrato, il prete vignaiolo che con le sue idee lungimiranti fece risorgere un territorio. Aveva capito che il Ruchè poteva essere vinificato secco e si inventò un'etichetta «vigna del parroco», scommessa che proiettò il Ruchè nell'«olimpo dei vini». Color rosso rubino, profumato con sentori di viole e frutti di bosco, per gli esperti può accompagnare tutto il pasto. È Docg dal 2010.

Si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Giovedì Vintage
Sarà proprio il Ruchè il protagonista del secondo appuntamento di Giovedi Vintage, iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato in sinergia con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere, che fanno incontrare produttori, ristoratori e consumatori per raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani.

Dove si cena
Chi si è buttato su abbinamenti intriganti o inusuali, chi ha reinterpretato i piatti della tradizione e chi ha fatto incontrare con i sapori della tavola due Regioni. Sono gli otto ristoratori astigiani che, stasera, saranno protagonisti. Ecco chi sono: Il Cascinalenuovo (Isola, 50 euro, 0141/958166), Osteria del diavolo (Asti, 35 euro, 0141/30221), Violetta (Calamandrana, 40 euro, 0141/769011), Il brillo parlante (Asti, 38 euro, 0141/598637), Bandini (Cornapo', 40 euro, 0141/299252), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30 euro, 0141/292113), Al Peperone Rosso (Motta di Costigliole, 30 euro, 0141/969229), Cento torri (Asti, 40 euro, 388/0662344). :

I produttori
Saranno servite le etichette delle aziende Amelio Livio (Grana), Bersano (Nizza), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e figlio (Grana), Luca Ferraris (Castagnole Monferrato), Montalbera (Castagnole Monferrato), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra.

Le altre tappe
Protagonisti delle altre date in calendario saranno poi Albugnano (5 aprile), Terre Alfieri (19 aprile) e Grignolino (3 maggio).

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

8

Ristoranti
Propongono stasera menù abbinati al Ruché i prezzi variano da 25 a 50 euro

7

Comuni
Il Ruché si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :8
SUPERFICIE :21 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE : Elisa Schiffo

▸ **29 marzo 2018 - Edizione Asti**

Tutti i diritti riservati

Da Achilli va in scena il Ruchè di Montalbera

BY RICCARDO ROSELLI • 19 MARZO 2018 • NOTIZIE • COMMENTS (0) •

Un'azienda storica con obiettivi ambiziosi. Senza dubbio portabandiera del Ruchè.

Per l'occasione del cambio di distribuzione su Roma, Montalbera si è svelata ed è stata raccontata nelle sale di Achilli al Parlamento.

Il Ruchè appunto, un vitigno antico, che, pare, esser imparentato con i vitigni dell'Alta Savoia.
Dal 2010 al Ruchè è stata concessa la D.O.C.G. Ruchè di Castagnole Monferrato, che prevede un minimo del 90% sull'uvaggio dell'omonimo vitigno, e che la produzione sia ristretta ai sette comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.
Circa il 60% delle vigne destinate a questa D.O.C.G. sono di proprietà di Montalbera, va da sé che la serata si sia svolta attorno ai vini che ne "vengono fuori".

Per l'occasione lo Chef di Achilli, Massimo Viglietti, si è divertito a creare abbinamenti fantasiosi e di estrema creatività come suo solito. L'estro non manca nella cucina di Viglietti, ligure ormai da qualche anno alla corte di Achilli, e la **stella Michelin** è lì a dimostrarlo.

L'apertura voluta da Franco Morando, direttore generale dell'azienda, è stata con due degli ultimi nati dell'azienda, la Cuvée Blanche, da barbera in purezza, e la Cuvée Rosé da grignolino. Successivamente è stato servito il Calypsos, a base viognier e poi il Nudo, lo Chardonnay con affinamento in legno.

Nel frattempo lo chef, procedeva con le sue creazioni. L'assortimento di pane iniziale, di cui logicamente sono rimaste solo le briciole, è stato seguito da un battuto di spigola marinata e salicornia con composta di peperoni e crema di olive Taggiasche con scaglie di cioccolato bianco. Un piatto che si è meravigliosamente sposato con i vini fin lì serviti.
Subito dopo è stato il turno del baccalà servito in barattolo con guanciale, spezie e pecorino, da completare col tuorlo, servito a parte, e poi da shakerare con forza. Un piatto complesso, ricco e di non facile approccio, ma sicuramente molto interessante.

Tra un boccone e l'altro siamo arrivati al fulcro della serata, il Ruchè, e Montalbera ne ha presentati quattro. Due classici, La Tradizione e il Vegan, entrambi con il solo utilizzo di acciaio, e due Selezioni, L'Accento ed L'Impronta. Il secondo con passaggio in tonneaux. Vini molto diversi tra loro, ma accumunati da una notevole bevibilità e profumi di facile apprezzamento. Una perfetta caratterizzazione del Ruchè, che è andata a braccetto con le altre portate servite, che hanno stupito anche sull'ordine di uscita. Agnello in foglia d'oro e per chiudere rigatoni di cacio e pepe da mangiare con le mani.

Una preparazione volutamente secca e pulita, arricchita dai tre pepi macinati al momento. Una sequenza di idee particolari e anarchiche, proprio come ama dire lo chef, che si è chiusa con un'altra sorpresa. Il dolce, una tarte au citron senza frolla ma con i pop corn da accompagnarsi ai due moscato d'Asti di Montalbera, il fermo e lo spumante, entrambi D.O.C.G..

ENOTECA AL PARLAMENTO Achilli

Achilli al Parlamento
Via dei Prefetti, 15
00186 Roma RM
06 6873446
ristorante@enotecalparlamento.com
www.enotecalparlamento.com

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Montalbera
Cascina Montalbera, 1,
14030 Castagnole Monferrato (AT)
cantina@montalbera.it
www.montalbera.it

Agenzia Dioniso

La Gazzetta Dello Sport

PAESE : Italia
PAGINE :43
SUPERFICIE :8 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

DIFFUSIONE :(785000)
AUTORE : Luca Gardini

► **6 aprile 2018**

SORSEGGIANDO di LUCA GARDINI

RUCHÈ MONTALBERA FRESCHEZZA SUPER

Il Monferrato è una continua scoperta. Se vi piacciono i vini freschi, profumati e di particolare bevibilità andate sul sicuro con le bottiglie che escono dalla Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato, nel cuore dell'astigiano, dove la famiglia Morando produce vini con cura certosina da 6 generazioni.

In questa occasione vogliamo suggerirvi l'assaggio del «Tradizione» 2016 frutto dei migliori grappoli di Ruchè un vitigno autoctono di antiche origini. Il Tradizione di Montalbera ha un color rosso brillante con riflessi violacei. Profuma di Rosa e violetta. E sono sensazioni che ritrovano al gusto con una nitida nota di frutto rosso e, nel finale, una stuzzicante tonalità di pepe rosa. Bella la sensazione di freschezza e tannino sapido in chiusura.

RUCHÈ, La Tradizione 2016, Montalbera, Castagnole Monferrato (AT) UVE: Ruchè 100%. PREZZO: circa 10 euro.

IL VOTO
92/100

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
MOLTO CONVENIENTE
★★★★★

SI ABBINA CON
PANCIA DI VITELLO ALLA PIASTRA

DEGUSTARE ASCOLTANDO
JAMES BAY
«HOLD BACK THE RIVER»

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :29 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

▸ 8 aprile 2018 - Edizione Asti

Rassegna enogastronomica

Il Monferrato svela i suoi "tesori" con il grande menù di Golosaria

Seconda giornata della rassegna itinerante «Golosaria», ideata dal giornalista Paolo Massobrio, alla scoperta del Monferrato.

Albugnano. L'Abbazia di Vezzolano resta aperta dalle 10 alle 18, con l'iniziativa per ragazzi «Disegniamo l'arte», promossa dal Mibact Polo Museale del Piemonte, e possibilità di accedere a parti del complesso normalmente non visitabili. Degustazioni (7 euro, 339/41.18.034) al Ristoro dell'Abbazia. Passeggiate alle 10,30 e 15,30 tra boschi e vigneti.

Casorzo. Visita alla chiesa parrocchiale (ore 11,30-12,30), visita del complesso monumentale della ex chiesa di San Giorgio e della chiesa romanica Madonna delle Grazie (14,30-16,30). Camminata verso Grana per vedere il «bialbero», un gelso con ciliegio (albero monumentale dal 2017) dove dalle 15 alle 17 la Cantina Sociale metterà a disposizione Malvasia e dolce.

Castagnole Monferrato. Alle 10,30 e alle 14,30 camminata nei vigneti del Ruché di 10 km

Alla Tenuta La Mercantile dalle 10 alle 17,30: banco di assaggio di Ruché (10 euro assaggi illimitati) delle aziende La Cascinetta, Bersano, Caldera, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Cantine Sant'Agata, Capuzzo, Crivelli, Amelio, La Fiammenga, Montalbera, La Miraja, Gatto, Goggiano, La Marinella, Ferraris, Marengo, Poggio Ridente, Tenuta Montemagno, Terra Felice, Tommaso Bosco, Tenuta dei Re; alle 12,30 pranzo con la Pro loco (15 euro).

Castell'Alfero. Visita guidata alle 16 al borgo, ai luoghi storici e al castello dei Conti Amico con la mostra di bici d'epoca «La bela rusnenta, sudor, pover e tenaccio» a cura di Marco Bolle (5 euro).

Castelnuovo Don Bosco. dalle 9 passeggiata sui sentieri del Malvasia e del Romanico di 7 chilometri.

Grazzano Badoglio. Degustazioni nelle aziende agricole locali e visite al Museo Badoglio, a corti e cortili delle dimore del paese, agli infernot. Nei sotterranei dell'Abbazia mostra di strumenti a percussione artigianali. Alle 17 al chiostro il rituale taglio della torta di Aleramo a chiusura di Golosaria.

Moncalvo. Passeggiate culturali, noleggio di E-Bike, menù itinerante tra le vie del centro e rassegna di vini tipici alla Bottega del Vino.

Montechiaro. Visite ai cantinotti scavati nel tufo alla sede della Pro loco e ai luoghi storici del paese.

Montemagno. Alla Tenuta Montemagno dalle 10 alle 18 visite in cantina e passeggiata tra i vigneti, degustazione e vendita vini della Tenuta con piatti tipici, mostra a cura di «Art Gallery 28/10», spinning in Scuderi, passeggiate in mountain bike, esposizione di Rapaci e simulazione di caccia sportiva, mercatino gastronomico. All'azienda agricola Maurizio Ferraro degustazione di vini (4 euro), tajarin di Mauro Musso (6 euro), mostra di oggetti vintage, video di Max Biglia, storie di vita contadina, corsa nei sacchi.

Montiglio Monferrato. Apre il «Golosexpo» con mercatino, piatti delle Pro loco e circoli locali, raduno di Fiat 500, visite al Castello, al centro storico e le pievi romaniche.

Piea. Al castello «Narciso incantato», con visite al parco e agli interni. Possibilità di pranzare (15 euro): 0141/901.641, 392/61.94.165.

Portacomaro. Alla Bottega del Grignolino degustazioni del brunch agricolo e menù a 35 euro.

Viarigi. Visite alla Torre dei Segnali e rassegna «Uvantica» alla Locanda del Monacone.

Programma dettagliato: www.golosaria.it.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :29 %
PERIODICITÀ : Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

► **8 aprile 2018 - Edizione Asti**

Attrazioni
Momenti di Golosaria, sopra Tenuta Montemagno accanto la piazza di Castell'Alfero

Tutti i diritti riservati

Speciale Tre Bicchieri: aspettando Vinitaly 2018

Speciale Tre Bicchieri: aspettando Vinitaly 2018 : Speciale Tre Bicchieri: aspettando Vinitaly 2018 https://goo.gl/vRFLMf In assaggio: - LACCENTO Ruché D.O.C.G. Montalbera - GIULIN Barbera del Monferrato DOC Accornero Degustazione gratuita. Per info e prenotazioni: tel. 011 722479 - 340 4831605 - enoteca@buosi.com Via Angrogna, 16 - Torino, parcheggio clienti in Via Rey, 5. WikiEventi.it non è l'organizzatore dell'evento e non è responsabile di eventuali cambiamenti di programma. Consultare sempre il sito web di riferimento.

Tutti i diritti riservati

Montalbera a Vinitaly per lanciare le nuove etichette

Sharing is caring!
- Facebook0
- Twitter
- Google+
- LinkedIn0

Il Vinitaly è alle porte e l'azienda vitivinicola piemontese Montalbera è pronta per presentare il frutto degli ultimi anni di sperimentazione. I grandi traguardi raggiunti sono il risultato di impegno e lavoro che, in vista di eventi importanti come il Vinitaly, continua incessante. Montalbera lancia due nuove etichette di vino e un olio, scegliendo proprio il Vinitaly come palcoscenico nazionale e internazionale. Vinificazione e sperimentazione di uve Grignolino dei terreni di Castagnole Monferrato, affinate in anfore di terracotta di Impruneta, per il **Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016** dai profumi eterei ed intensi con sentori di lampone, radici e curry. Bâtonnage sperimentale in rovere francese per il **Langhe DOC Chardonnay NUDO 2016** dei vigneti siti in Castiglione Tinella nelle Langhe.

L'olio è una chicca dell'azienda, una precisa volontà del Sig. Enrico Morando, mancato da pochi mesi, nonno di Franco Morando, che nelle sue terre di Puglia dove ha sede l'azienda di pet food Morando, aveva piantato gli uliveti. È nato così l'**Olio Extra Vergine di oliva estratto a freddo Terre di Bari.**

Il Vinitaly rimane sempre il primario luogo di incontro e contatto con il grande pubblico e gli addetti ai lavori, il momento in cui potersi confrontare e anche presentare con orgoglio i vini che nell'ultimo anno hanno raggiunto importanti traguardi. Montalbera, infatti, porta al Vinitaly 2018 la conferma di avere un **Ruchè** superlativo, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016 oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".**

Montalbera si conferma così il più grande produttore di Ruchè con i suoi 82 ettari e il 60% della produzione totale, ma anche l'azienda portabandiera di una denominazione che sempre più, in Italia e all'estero, è apprezzata e degustata sulle migliori tavole. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono i valori che Montalbera sostiene e che hanno portato risultati eccellenti.

Tutti i diritti riservati

Durante le giornate della manifestazione saranno presenti tutti i vini Montalbera ed anche numerose selezioni di annate fuori commercio.

Vinitaly, Verona, 15-18 aprile – PAD. 10 STAND D2

Tutti i diritti riservati

turismodelgusto.com

URL :http://www.turismodelgusto.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **11 aprile 2018 - 13:43**

> Versione online

Tre nuove etichette per Montalbera: la grande presentazione al Vinitaly

Il Vinitaly è alle porte e l'azienda vitivinicola piemontese Montalbera è pronta per presentare il frutto degli ultimi anni di sperimentazione. I grandi traguardi raggiunti sono il risultato di impegno e lavoro che, in vista di eventi importanti come il Vinitaly, continua incessante. Montalbera lancia due nuove etichette di vino e un olio, scegliendo proprio il Vinitaly come palcoscenico nazionale e internazionale.

Vinificazione e sperimentazione di uve Grignolino dei terreni di Castagnole Monferrato, affinate in anfore di terracotta di Impruneta, per il Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016 dai profumi eterei ed intensi con sentori di lampone, radici e curry. Bâtonnage sperimentale in rovere francese per il Langhe DOC Chardonnay NUDO 2016 dei vigneti siti in Castiglione Tinella nelle Langhe.

L'olio è una chicca dell'azienda, una precisa volontà del Sig. Enrico Morando, mancato da pochi mesi, nonno di Franco Morando, che nelle sue terre di Puglia dove ha sede l'azienda di pet food Morando, aveva piantato gli uliveti. È nato così l'Olio Extra Vergine di oliva estratto a freddo Terre di Bari.

Il Vinitaly rimane sempre il primario luogo di incontro e contatto con il grande pubblico e gli addetti ai lavori, il momento in cui potersi confrontare e anche presentare con orgoglio i vini che nell'ultimo anno hanno raggiunto importanti traguardi. Montalbera, infatti, porta al Vinitaly 2018 la conferma di avere un Ruchè superlativo, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016 oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".

Montalbera si conferma così il più grande produttore di Ruchè con i suoi 82 ettari e il 60% della produzione totale, ma anche l'azienda portabandiera di una denominazione che sempre più, in Italia e all'estero, è apprezzata e degustata sulle migliori tavole. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono i valori che Montalbera sostiene e che hanno portato risultati eccellenti.

Durante le giornate della manifestazione saranno presenti tutti i vini Montalbera ed anche numerose selezioni di annate fuori commercio.

Vinitaly, Verona, 15-18 aprile - PAD. 10 STAND D2

Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande qualità e piacevolezza nei vini prodotti dall'azienda.

Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Tutti i diritti riservati

www.montalbera.it

Paolo Alciati

Fonte: Uff. Stampa

Tutti i diritti riservati

Corriere di Chieri e Dintorni

PAESE : Italia
PAGINE :29
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ : Settimanale

AUTORE :N.D.

► **13 aprile 2018**

ANDEZENO

Due nuovi vini per l'azienda dei Morando

Montalbera presenterà due nuovi vini al Vinitaly di Verona, da domenica a mercoledì: sono il Grignolino d'Asti DOC Lanfora 2016, affinato in anfore di terracotta di Impruneta, e il Langhe DOC Chardonnay Nudo 2016, lavorato in botti di rovere francese col batonnage (operazione che rimette in sospensione la feccia, per ottenere più corpo).
L'azienda vitivinicola appartiene alla famiglia Morando, che ad Andezeno e a Molfetta produce alimenti per animali. E da Molfetta arriva anche la prima annata di olio extra vergine di oliva estratto a freddo "Terre di Bari", anch'esso presentato a Vinitaly. L'olio concretizza il progetto lanciato da Enrico Morando, fondatore dell'azienda scomparso il 30 ottobre scorso, che nei pressi dell'azienda pugliese aveva fatto impiantare un oliveto.
A Verona Montalbera porterà inoltre il suo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, che ha ottenuto 99 punti sull'"Annuario dei migliori vini italiani", dov'è definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".

Tutti i diritti riservati

Monferrato [II]

PAESE : Italia
PAGINE :10
SUPERFICIE :14 %

AUTORE : Casale Monferrato

► **13 aprile 2018**

Settore enologico Nei calici Barbera, Grignolino e Ruchè. Ma anche bianchi e distillati

Il Monferrato va al Vinitaly

Circa trenta aziende vitivinicole alla fiera di Verona

CASALE MONFERRATO

Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile torna presso lo spazio di VeronaFiere, a Verona, il Vinitaly, il più grande salone italiano dedicato a vini e distillati. Le edizioni arrivano a quota cinquantadue, gli espositori superano ben oltre le quattromila presenze e i vini esposti arrivano ad oltre le quindicimila etichette. E anche dal Monferrato diverse aziende si preparano alla trasferta veronese per incontrare clienti, buyer internazionali e operatori del settore esponendo i vini caratteristici dell'area Casalese e Moncalvese, con particolare focus sugli operatori stranieri, con l'obiettivo di aprire nuovi canali commerciali con le aree del pianeta dove i vini italiani stanno ottenendo buoni trend. Vi saranno Barbera, Grignolino, Ruchè ma anche i bianchi del territorio e i distillati e non mancheranno occasioni ed incontri per presentare i vini e, al contempo, il territorio nel quale le ricchezze enologiche monferrine prendono vita di anno in anno. Per numerosi produttori il Vinitaly costituisce anche l'opportunità per proporre alla clientela l'assaggio dei vini della passata stagione che si stanno per affacciare al mercato. Non solo degustazioni ma in programma vi è anche una fitta agenda di incontri di approfondimento e promozione: il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza ad esempio una delle masterclass previste a 'Vinitaly and the City', il 'fuori salone' di Verona in programma nei palazzi storici e nelle piazze del centro scaligero domenica 15 aprile (dalle ore 19). La prestigiosa Loggia Antica di Piazza dei Signori sarà allestita a sala degustazione ed eccezionalmente riservata ai grand tasting di Barbera d'Asti. Un'occasione per celebrare ricchezza ed eterogeneità del patrimonio vinicolo di Asti e del Monferrato, con la speciale conduzione da parte del giornalista **Paolo Massobrio**. Lo stesso Massobrio, con il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato **Filippo Mobrici**, condurrà inoltre lunedì 16 aprile, dalle 14 alle 15, l'incontro sul tema "Originale ed estroso: l'imprevedibile Grignolino" per continuare a parlare del rosso rappresentativo del Monferrato. Altri incontri fra martedì e mercoledì coinvolgeranno anche Sistema Monferrato e Casale Capitale della Doc.

I monferrini al Vinitaly

Ecco le aziende del Monferrato Casalese che saranno presenti: Accornero Giulio e Figli (Vignale), Alemat (Ponzano), Vini Angelini (Ozzano), Antica Distil-

leria d'Altavilla (Altavilla), Cantina Iuli (Cerrina), Castello di Gabiano (Gabiano), Castello di Uviglie (Rosignano), Colle Manora (Quargnento), La Faletta (Casale Monferrato), Montariolo Società Agricola (Alfiano Natta), Gaudio Mauro (Vignale Monferrato) e Vi.ca.ra. (Rosignano). Ad essi si aggiungono le aziende vitivinicole del nord-astigiano: Bava, Cocchi e Dezzani (Cocconato), Caldera (Portacomaro Stazione), Cantina Sociale di Casorzo, Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), Azienda Crivelli, Ferraris Agricola e Gatto Pierfrancesco, Montalbera e Tenuta dei Re (Castagnole Monferrato), La Mondianese e Tenuta Montemagno (Montemagno) e Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio).

Tutti i diritti riservati

Monferrato [II]

PAESE :Italia
PAGINE :14
SUPERFICIE :26 %

AUTORE :N.D.

► 17 aprile 2018

Fino al 18 aprile Aumento di presenze straniere, in particolare dall'Asia Orientale

Vinitaly, buona promozione

Tante aziende monferrine presenti alla kermesse veronese

▶▶| VERONA

L'aumento delle presenze straniere, con un buon numero di operatori dall'Asia Orientale e la voglia di scoprire vitigni legati alle specificità dei territori sono gli elementi che sembrano caratterizzare l'edizione 2018 del Vinitaly, il salone dei vini e distillati in corso fino a domani, mercoledì 18 aprile, a Verona dove si attendono miglia di presenze di buyers, operatori commerciali e rappresentanti della stampa, tutti legati al tema del vino italiano. Domenica le avvisaglie di pioggia non hanno fermato i primi visitatori riversatisi sugli oltre quattromila espositori presenti nei diversi padiglioni di VeronaFiere. Un tour nell'area dedicata al Piemonte permette di riconoscere diversi volti della viticoltura locale, portavoce dei vitigni più "identitari" come Barbera, Grignolino ma anche produzioni ancor più circoscritte come Malvasia, Gabiano e Ruchè. Proprio il vitigno di Castagnole Monferrato incassa le maggiori adesioni in fiera con numerosi rappresentanti dell'area castagnolese. Produttori tutti concordi nell'affermare che vino e territorio vanno di pari passo e la crescita di visibilità di uno rappresenta in automatico l'incremento dell'altro settore.
Di vini monferrini e del ruolo del Monferrato si è parlato in numerosi incontri: dalla masterclass a "Vinitaly and the City", il "fuori salone" di Verona in programma nei palazzi storici e nelle piazze del centro scaligero che domenica 15 aprile ha acceso i riflettori sulla Barbera d'Asti all'appuntamento di ieri pomeriggio in fiera sul tema "Originale ed estroso: l'imprevedibile Grignolino". Sono coinvolti in questi giorni di fiera anche Sistema Monferrato e Casale Capitale della Doc. Sa segnalare anche le iniziative relative al "Progetto inserimento dicitura Metodo Martinotti 1895 in etichetta" presentato dal "Comitato Casale Monferrato capitale della DOC" in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Le Donne del Vino". Nel frattempo il Grignolino d'Asti 2017 e il Malvasia di Casorzo 2017 della Cantina Sociale di Casorzo e Zone Limitrofe sono stati premiati rispettivamente col punteggio di 92/100 e 90/100 al concorso "5Star Wines" di Vinitaly, venendo così inseriti nella lista di vini selezionati e consigliati dalla guida 5Star Wines-The Book 2018 pubblicata da Veronafiere. Ecco le aziende del Monferrato Casalese che continuano la loro presenza in fiera fino a domani: Accornero Giulio e Figli (Vignale), Alemat (Ponzano), Vini Angelini (Ozzano), Antica Distilleria d'Altavilla (Altavilla), Bonzano Vini (Casale), Cantina Iuli (Cerrina), Castello di Gabiano (Gabiano), Castello di Uviglie (Rosignano), Colle Manora (Quargnento), La Faletta (Casale Monferrato), Montariolo Società Agricola (Alfiano Natta), Gaudio Mauro (Vignale Monferrato) e Vi.ca.ra. (Rosignano). Ad essi si aggiungono le aziende vitivinicole del nord-astigiano: Bava, Cocchi e Dezzani (Cocconato), Caldera (Portacomaro Stazione), Cantina Sociale di Casorzo, Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), Azienda Crivelli, Ferraris Agricola e Gatto Pierfrancesco, Montalbera e Tenuta dei Re (Castagnole Monferrato), La Mondianese e Tenuta Montemagno (Montemagno) e Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio).

Claudio Galletto

Tutti i diritti riservati

Monferrato [II]

PAESE : Italia
PAGINE :14
SUPERFICIE :26 %

AUTORE :N.D.

► **17 aprile 2018**

Vinitaly 2018: in alto un brindisi allo stand Gaudio in basso da Bonzano Vini

Tutti i diritti riservati

Focus RUCHE': un vino autoctono alla ribalta, per conoscere territorio, aziende e stili di produzione

mercoledì 18 aprile 2018

Il Ruchè di Castagnole Monferrato apre gli appuntamenti Go Wine di maggio a Milano!
Si tratta di una degustazione esclusiva per conoscere una varietà autoctona coltivata in sette comuni a nord est di Asti e che ha saputo conquistare in pochi anni le attenzioni della critica e dei consumatori.
In forma di banco d'assaggio potrete conoscere e degustare oltre 20 etichette e incontrare i produttori.
Un 'occasione esclusiva a cui siete tutti invitati e nel corso della quale sarà presentata la Festa del Ruchè in programma a Castagnole Monferrato dall'11 al 13 maggio.
Ecco l'elenco dei Ruchè di Castagnole Monferrato in degustazione: Ruchè di Castagnole Monferrato "San Pietro Realto" 2017 – Bersano – Nizza Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato "Prevost" 2017 – Caldera – Portacomaro
Ruchè di Castagnole Monferrato 2017 – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato 2017 – Crivelli – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato "Sant'Eufemia" 2017 – Ferraris Agricola – Castagnole Monferrato Ruchè di Castagnole Monferrato "Primordio" 2016 – Amelio Livio – Grana
Ruchè di Castagnole Monferrato "Oltrevalle" 2016 – Bosco Tommaso – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato "Clàsic" 2016 – Ferraris Agricola – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato "Vigna del Parroco Don Giacomo Cauda" 2016 - Ferraris
Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Garrone Evasio & Figlio – Grana
Ruchè di Castagnole Monferrato "Laccento" 2016 – Montalbera – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Tenuta dei Re – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato "Privilegi" 2016 – Tenuta La Fiammenga – Penango
Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Tenuta Montemagno – Montemagno
Ruchè di Castagnole Monferrato "Pro Nobis" 2015 – Cantine Sant'Agata – Scurzolengo
Programma e orari

Tutti i diritti riservati

Ore 16,00 -18,30: Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad un operatori professionali (giornalisti, enoteche, ristoranti, wine bar)
Ore 18,30 – 22,00: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati
Nel corso della serata breve conferenza di presentazione
Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18.00, Soci Go Wine € 12.00, riduzione soci associazioni di settore € 15.00.
L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). Pubblicato da andrea de franceschi a 08:41

Invia tramite email Postalo sul blog Condividi su Twitter Condividi su Facebook Condividi su Pinterest

Nessun commento:

Posta un commento

Post più vecchio Home page Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Tutti i diritti riservati

Presentazione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018

Si avvicina il momento della presentazione al pubblico della nuova edizione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli: domenica 1 ottobre a Milano si svolgerà la premiazione (mattina) e la degustazione (pomeriggio).

Quarta edizione per la nostra Guida e numeri in crescita, con bel 297 vini premiati (i "faccini"), che rappresentano la punta di diamante della produzione italiana. Come i nostri lettori sanno, la guida di DoctorWine contiene la sua diversità fin dal titolo: "essenziale", perché non punta alla completezza enciclopedica, ma alla selezione delle migliori cantine e dei loro vini .

Visto l'alto livello raggiunto dalla media delle aziende vinicole italiane, fare una selezione non è mai facile. Siamo costretti ad operare scelte talvolta difficili, ma necessarie per mantenere il taglio editoriale che caratterizza la Guida.

I frutti di questo lavoro verranno presentati a Milano domenica 1° ottobre , con replica a Roma il 15.

Partecipa all'evento di Milano, presso l'Hotel Principe di Savoia, Piazza della Repubblica 17.
Orario: 16:00 – 21:00, e potrai degustare una selezione di vini presenti in Guida e premiati.
Registrati qui:

http://friends.doctorwine.it/eventi/presentazione-guida-essenziale-ai-vini-ditalia-2018-milano-01-ottobre-2017/

Nel caso tu non possa intervenire a Milano, non perdeterti la degustazione di Roma, il 15 ottobre:
http://friends.doctorwine.it/eventi/presentazione-guida-essenziale-ai-vini-ditalia-2018-roma-15-ottobre-2017/

Il biglietto di ingresso alla degustazione costa €20 per il pubblico e €15 per operatori del settore e sommelier (Ais, Fisar, Fis, Onav etc). L'acquisto in prevendita prevede le seguenti riduzioni: pubblico €15 e operatore e sommelier €12 . Per giornalisti e blogger è richiesto l'accredito.

Il biglietto d'ingresso prevede:
- ingresso alla degustazione
- una copia della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018
- il bicchiere da degustazione

Questo è l'elenco dei produttori presenti alla degustazione di Milano:

Tutti i diritti riservati

- Giovanni Almondo
- Amastuola
- Argiano
- Argiolas
- Audarya
- Badia di Morrona
- Baglio del Cristo di Campobello
- Beladea
- Bellavista
- Nicola Bergaglio
- Bertani Domains
- Bolla
- Borgogno
- Boscarelli
- Bric Castelvej
- Broglia
- Bucci
- Leonardo Bussoletti
- Ca' del Bosco
- Cantina Bolzano
- Cantina Cortaccia
- Cantina Giba
- Cantina Meran Burggrafler
- Cantina Terlano
- Cantina Tramin
- Cantine Ferrari
- Canus
- Capezzana
- Caprai
- Caprili
- Carpineta Fontalpino
- Casanova di Neri
- Cascina Ca' Rossa
- Castellare di Castellina
- Castello d'Albola
- Castello del Terriccio
- Castello di Fonterutoli
- Castello di Monsanto
- Castello Monaci
- CAVIT
- Cesari
- Cevico
- Cleto Chiarli
- Elvio Cogno
- Col d'Orcia
- Conti Ricati
- Coppo
- Antonella Corda
- Cottanera
- Marisa Cuomo
- Cusumano
- Decugnano dei Barbi
- Di Meo
- Dievole
- Falesco Famiglia Cotarella

Tutti i diritti riservati

Fattoria Le Pupille
- Felsina
- Ferghettina
- Gianfranco Fino
- Fiorentino
- Fontana Candida
- Fontanafredda
- Fontodi
- Fradiles
- Elena Fucci
- Gaja
- Gioacchino Garofoli
- Elio Grasso
- Grattamacco
- Il Colombaio di S Chiara
- Il Pollenza
- Jermann
- Kettmeir
- La-Vis
- Leone de Castris
- Livon
- Lunae Bosoni
- Lungarotti
- Mandrarossa - Cantine Settesoli
- Manincor
- Marchesi Alfieri
- Marchesi Antinori
- Marchesi di Barolo
- Masciarelli
- Massimago
- Mastroberardino
- Mastrojanni
- Melini
- Monchiero Carbone
- Monsupello
- Montalbera
- Monte del Fra'
- Monte Zovo
- Montecappone
- Moser
- Mosnel
- Muri Gries
- Fiorenzo Nada
- Nicodemi
- Nino Franco
- Nino Negri
- Palari
- Paternoster
- Petrolo
- Pietroso
- Pio Cesare
- Planeta
- Podere Giodo
- Poggio di Sotto
- Poliziano

Tutti i diritti riservati

Pravis
- Querciabella
- Quintodecimo
- Rocca delle Macie
- Ronco del Gelso
- Ruffino
- San Giovenale
- San Leonardo
- Schiopetto
- Scubla Roberto
- Skerk
- Sottimano
- Specogna
- Speri
- Tasca d'Almerita
- Tenuta di Fiorano
- Tenuta San Guido
- Tenuta Santa Caterina
- Tenuta Sette Ponti
- Tenute Bosco
- Tenute Silvio Nardi
- Tormaresca
- Toros Franco
- Torre San Martino
- Umani Ronchi
- Vajra
- Vallepicciola
- Velenosi
- Vespa Vignaioli per Passione
- Vie di Romans
- Vignamaggio
- Villa Medoro
- Villa Parens
- Villa Sandi
- Vite Colte
- Elena Walch
- Zidarich
- Zyme'

....e altri si stanno aggiungendo!

Un momento particolare per tutti gli appassionati al mondo del vino, che potranno scoprire le nuove proposte accompagnati dalle informazioni disponibili nella copia della Guida che sarà consegnata all’ingresso, compresa nel prezzo, insieme al bicchiere da degustazione.

Tutti i diritti riservati

Limpronta del Ruché

Limpronta è il nome del Ruchè di Castagnole Monferrato di Montalbera, l'azienda della famiglia Morando che è l'anima della denominazione.

L’azienda della famiglia Morando è abbastanza giovane; negli anni Ottanta la famiglia inizia un'opera importante di acquisizione di terreni non ancora terminata. I dati parlano di oltre 175 ettari vitati tra due denominazione piemontesi, quella del Monferrato e quella delle Langhe.

Noi poniamo l’attenzione sulla parte monferrina e su un vitigno autoctono che i fratelli Morando lavorano con particolare maestria: il ruché. L’azienda ne ha ben 82 ettari che rappresentano la maggior parte dell’intera denominazione.

Tutti i diritti riservati

metegustose.com

URL :http://www.metegustose.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **24 aprile 2018 - 18:25**

> Versione online

Vinitaly … navigare in un mare di vino!

Il periodo successivo alla Pasqua ogni anno, a Verona Fiere, diviene motivo di apertura della più grande cantina d'Italia, che ospita migliaia di etichette, operatori e appassionati del vino, professionisti o semplici curiosi. Vi racconto la mia tre giorni di navigazione in questo mare …di…Vinitaly!

Quest'anno il clima è stato da un lato favorevole, favorendo i continui spostamenti da un padiglione all'altro che, noi addetti ai lavori, per cercare di rispettare gli appuntamenti, siamo costretti a percorrere durante le giornate del Vinitaly e che a fine giornata (eventi fuori salone permettendo) ci fa ritrovare con i piedi praticamente distaccati dal resto del corpo. Dall'altro lato invece non ha facilitato gli assaggi, ne la corretta temperatura di servizio di molti nettari, i rossi in particolare, che soffrono pertanto del caldo in questi spazi che, seppur di grande dimensione, spesso sono strapieni di persone. A parte queste note di servizio, la kermesse scaligera è sempre un punto di riferimento per il mercato del vino mondiale, che tra l'altro pare in qualche modo essere sempre più favorevole, in contro tendenza con i cugini d'Oltralpe, ai vini del Belpaese. In realtà, se i francesi hanno sempre fatto sistema e grande marketing nel promuovere i loro vini, negli ultimi anni in Italia, anche i vari consorzi di tutela, regioni e gruppi di produttori, hanno cercato con i loro mezzi, ancora troppo poco alimentati dal sistema politico italiano, che non considera il vino come i prodotti tipici ed il territorio, il vero motore di questa Italia elefantiaca, di rosicare delle quote percentuali che il mercato finora destinava solo agli Champagne o ai Bordeaux, tanto per citare due nomi di zone vinicole conosciute ai più. Se lo scorso anno uno dei light motive era il vino Vegano, quest'anno probabilmente perché la bolla è scoppiata, si punta più su vini biodinamici o biologici, che comunque avvicinano il consumatore alla tradizione. Fatte queste personali considerazioni non mi resta che ripercorrere con voi questo itinerario che nei giorni del Vinitaly 2018 mi ha condotto, senza soluzione di continuità dalla Sicilia alla Valle d'Aosta, dalla Calabria al Friuli. Non me ne vogliano gli amanti dei vari Champagne , Chateaux o Cave, ma con tutta la buona volontà la mia ricerca si è rivolta, così come abitualmente la mia professione, esclusivamente al mercato italiano.

Tutti i diritti riservati

metegustose.com

URL :http://www.metegustose.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **24 aprile 2018 - 18:25**

> Versione online

Il primo grande e frequentatissimo padiglione che troviamo entrando al salone è il Palaexpo, in cui sono ubicate le varie zone vinicole della Lombardia, qui ho scoperto il vino Orestilla di una piccola azienda vicina al lago di Garda la Montonale, classificato da Decanter come il miglior vino bianco del mondo,uvaggio Lugana, solo 4.000 bottiglie, di grande qualità. In Franciacorta quest'anno ho assaggiato per voi, visto l'imbarazzo della scelta, il Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2009 de Le Marchesine, ottenuto con le classiche uve di Pinot Nero e Chardonnay con un remuage a giropallets delle pupitres. Per restare in Franciacorta, da segnalare la conferenza che ha annunciato la tappa del Giro d'Italia del 23 maggio sul lago d'Iseo e che interesserà tutti i comuni della Franciacorta ed i suoi territori ricchi di storia, sapori e ottimi vini. Sono state presentate con l'occasione le tante iniziative che anticiperanno nei giorni precedenti l'arrivo della maglia rosa del giro.

Dalla Lombardia con pochi passi si entra nel padiglione 1 (Emilia Romagna) dove faccio due piacevoli incontri. Il primo è legato alla azienda Colombarda di San Vittore di Cesena che ha presentato le nuove annate dei suoi vini e delle quali ho degustato due etichette il Romagna Pagadebit 2017 e l'Igt Rubicone Rosato Rosalaura 2017 (da uve Sangiovese) che come sempre posso consigliare per il loro carattere e la loro beva.

Di una azienda storica delle Terre di Parma, si è festeggiato, con tanto di torta e brindisi, il compleanno di Cantine Ceci, ottanta anni ben portati, che sono stati ricordati dalle opere di dieci artisti che hanno creato etichette uniche e speciali per l'Otello Nero di Lambrusco special edition. Per non lasciare a gola secca il padiglione vorrei segnalare la presenza di oltre 150 etichette del Consorzio del Pignoletto e dei Colli Bolognesi che facevano bella mostra tra gli stand dei tanti grandi e piccoli produttori di questa regione con l'enologia nel cuore. Attraverso il padiglione 2 (Sicilia) in cui per motivi di grande afflusso di pubblico non mi è stato possibile fermare e degustare con la giusta calma, mi sono diretto al 3 dove ho trovato lo stand di Bortolin Angelo Spumanti.

Tutti i diritti riservati

metegustose.com

URL :http://www.metegustose.com

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **24 aprile 2018 - 18:25**

> Versione online

Qui sono stato invitato a brindare insieme ai 50 anni dalla fondazione di questa piccola cantina gestita da sempre a livello familiare ma che rappresenta una delle più autentiche ed eccellenti espressioni della Docg Conegliano-Valdobbiadene. Sempre in questo padiglione una scoperta di qualità vestita alla moda.

Parlo dei vini della LINI910 azienda del reggiano famosa per il suo metodo classico, lambrusco e l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia in collaborazione con la famosa casa di moda Angelo Marani, alcune bottiglie in edizione limitata che riportano disegni eseguiti con cristalli Swarosky e le rendono pertanto non solo uniche nel loro contenuto ma in una veste elegante e di grande effetto.

La giovane stilista, erede dei proprietari dell'azienda vinicola mi ha entusiasmato nel racconto della filosofia a cui si ispirano le creazioni. Il padiglione 4 è stato ricco di incontri e di sorprese, ma andiamo per ordine. Mionetto ha presentato in degustazione Luxury Cuvée Sergio Ice e Luxury Rive di Guia, abbinati alle prelibatezze ideate da Singerfood. L'azienda veneta Bortolomiol ha invece presentato in anteprima Audax zero.3 – Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Brut. L'azienda Collis Riondo ha evidenziato le sue nuove etichette ed i suoi prodotti freschi e giovani. Altro evento da festeggiare è stato quello per i 120 anni della Cantina di Soave sancito, come da copione, dal brindisi con i vini di questa storica realtà. Lasciato questo padiglione ci addentriamo nel 5 che è predominio delle aziende venete, ma non solo. L'azienda di San Pietro di Feletto, Il Colle, celebre nel mondo per il suo Metodo Il Colle ha spento invece quaranta candeline, proponendo una etichetta speciale che sarà però aperta a maggio durante un evento dedicato. L'azienda Cielo e Terra ha presentato la linea Freschello con le nuove etichette ed ha confermato il suo impegno nel sociale con tante iniziative umanitarie che da sempre la contraddistinguono.

Per rimanere in tema di spirito, le Distillerie Bonollo Umberto ha presentato Gra.it , la prima grappa creata per essere protagonista del bere miscelato. Non potevano poi mancare nello stand la classica Of di Amarone e Dorange OF, mix unico e sapiente di Grappa OF e infusi naturali di scorze di arance di Sicilia. Dal Veneto alle altre regioni del Triveneto, il passo è breve, basta cambiare padiglione ed eccoci pervasi da profumi di bianchi fruttati, rossi poderosi che con altre sorprese di regioni incuneate in questo padiglione ci sorprenderanno.

Alturis di Zorzettig presenta una proposta enoica che si rifà al vecchio consumo del vino da parte degli agricoltori, in questa terra, il Friuli si usava chiedere in osteria il Mul ovvero una cuvèe di rosso con un po di bianco se era Mul rosso oppure una di bianco con un poco di rosso se fosse stata Mul bianco ed ecco quindi su questa filosofia le due nuove etichette Red Mùl e White Mùl. Altra storica azienda del territorio veneto, la Col Vetoraz presenta la speciale magnum di Cartizze Superiore DOCG impreziosita da un esclusivo decoro di brillanti originali Swarowski ideata per l'occasione . Ulteriore icona vinicola friulana è Villa Russiz che in occasione dei 150 anni di vita presenta le novità e conferme della sua superba produzione.

Tutti i diritti riservati

Una delle eccellenze del panorama enoico AltoAtesino, la Cantina di San Michele Appiano mi accoglie invece con il sorriso e la cordialità del suo wine maker Hans Terzer, con cui è stato interessante brindare con le nuove annate dei loro vini.

Una enclave fuori area è stata la Librandi che dalla Calabria ha presentato la nuova annata del Terre Lontane, il rosato Val di Neto Igt, uno dei fiori all'occhiello della cantina. Sempre in questo padiglione ma proveniente dalla Val d'Orcia , la toscanissima Fattoria del Colle di Donatella Cinelli Colombini, mi attrae non solo per la grande qualità dei suoi vini, conosciuti ed apprezzati ma per la veste scintillante che ha dato alla sua creatura, Cenerentola Orcia DOC, che non solo diviene principessa ma addirittura regina, vestita, in edizione limitatissima, di un abito davvero luminoso.

Anche il vicino padiglione 7 è ricco di sorprese che non solo restano nel territorio delle Marche ma che spaziano in varie aree italiane. Il sorriso di Chiara Lungarotti, dell'omonima cantina di Torgiano , mi accoglie nel suo stand, ricco dei grandi vini rossi e bianchi del territorio umbro in particolare di Torgiano e di Montefalco.

Non so se è stato più piacevole scambiare i ricordi di alcune visite alle loro fattorie, allo stupendo torchio presente nel museo del vino di Torgiano, alle Tre Vaselle il loro relais storico, alla cantina di Montefalco oppure degustare i vari vini che durante la conversazione vengono serviti.

Per par condicio direi entrambi, poiché ogni attore ha contribuito a rendere immenso valore a questa conoscenza. Arriva l'ora di pranzo e accettando un invito di un amico e grande gastronomo, Luigi Cremona e della infaticabile Lorenza Vitali mi dirigo allo stand della famiglia Cotarella dove sono accolto da Dominga, appartenente alla nuova generazione di una famiglia che il vino in Italia lo ha fatto davvero.

L'azienda si trova in Umbria al confine con il Lazio ed ecco che i vini presentati spaziano tra queste regioni. L'occasione è anche la presentazione del nuovo progetto Emergente Sala che inizierà il suo percorso a maggio prossimo da Paestum e si snoderà in altre sedi italiane per valorizzare e decretare giovani maitre di sala, figura non solo importante ma certamente vitale per una ristorazione di qualità. Il brindisi con i vari commensali è stato fatto con il Ferentano Lazio IGT di Cotarella. Per la prima volta quest'anno la nuova location di Cantine Lunae Bosoni risiede in questa area, lo stand elegante, essenziale ma sempre ben frequentato mi viene presentato dall'amico Diego Bosoni che insieme alla sorella porta alto il nome dei vini del padre Paolo. Se anche dicessi che non sono innamorato dei loro vini, nessuno mi crederebbe, un amore viscerale, che ogni volta, sorso dopo sorso mi fa riscoprire sentori, emozioni, mai rimossi ma ben saldi nella papille. Ho degustato per voi la nuova annata di Fior di Luna un blend di uve tutte autoctone, Vermentino,

Tutti i diritti riservati

metegustose.com

URL :http://www.metegustose.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **24 aprile 2018 - 18:25**

> Versione online

Albarola e Greco.

Altra conferma ritrovata in questo padiglione è stata Carpineto, storica azienda di Dudda in Chianti, che è divenuta un gruppo enoico con la proprietà di 5 tenute, sparse tra le migliori DOC in Toscana, una più bella dell'altra. Da segnalare la degustazione di un Vinsanto del Chianti 1999 che definire eccezionale significa non dare il giusto merito. Lasciato il padiglione per raggiungere il numero 8, mi trovo nell'imbarazzo della scelta, qui le proposte spaziano da nord da sud, da est a ovest. Vini Bio, Viticoltori indipendenti, zone vocate e consorzi di tutela, insomma una immensa cantina che racchiude sentori di tutto il Belpaese.

Per rendere giustizia a tre zone italiane ho scelto di degustare i vini di una azienda del sud, una del centro e una del nord. Nello spazio Bio trovo l'Antica Masseria Venditti, dalla provincia di Benevento, che presenta Assenza Barbetta 2016 Biologico e Senza Solfiti aggiunti, un vino davvero di gran classe che grazie all'attenzione in vigneto ed in cantina ha un bassissimo contenuto di solfiti naturali, assenza di lieviti ed enzimi.

L'incontro con gli altri produttori selezionati in questo padiglione è stato contemporaneo, condividono infatti la stessa postazione e filosofia, l'azienda toscana de La Maliosa e la piemontese Lorenzo Corini.

Tutti i diritti riservati

Territori e vitigni diversi, ma una grande passione e qualità accomuna queste due piccole grandi realtà. Della prima ho degustato il Toscana Bianco IGT 2017 de La Maliosa , assolutamente suadente e con grande carattere con uve Procanico. Della seconda sono rimasto davvero sorpreso per la qualità ed i profumi di Centin 2015 con circa il 90% di uve Nebbiolo. Il padiglione 9 è un predominio praticamente Toscano, con i grandi consorzi del Chianti Classico, del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, per citarne alcuni che la fanno da padrone. Anche qui non facile la scelta su dove fermarsi e cosa assaggiare, resa ancor più difficile se si pensa che qui sono di casa.

Un vino che mi ha colpito per l'abbinamento azzeccato, e forse ai neofiti poco chiaro, è quello dello Scorfano Rosso del Conte Guicciardini, grazie al suo corpo leggero e ai tannini non invadenti è l'ideale abbinamento al pesce del Tirreno.

Altra interessante (ri)scoperta è stata quella dell'Az. Agr. Bulichella di Suvereto, curata dalla nutrita famiglia del fondatore Hideyuki Miyakawa, che con grande passione portano avanti la storia e la qualità di questo territorio attraverso i loro vini. L'occasione è stata la presentazione delle nuove etichette del rosato Sol Sera, Tuscanio e Rubino e create per raccontare al meglio la storia dell'azienda. Quando ti sembra di aver degustato tutto e la qualità abbia raggiunto livelli altissimi, ti accorgi che il top non è mai raggiunto, lo dimostra 142-4 Nobile di Montepulciano DOCG Selezione, prezioso vino dell'Azienda Vinicola Metinella di Montepulciano. Il 142-4 viene prodotto esclusivamente da uve di Prugnolo Gentile, il nome si riferisce alla particella del vigneto Pietra del Diavolo da cui provengono: ovvero il concetto di terroir applicato nel più rigoroso significato del termine. Ma la sorpresa è stata duplice quando prima del Nobile ho degustato, prodotto dalla stessa azienda, un sangiovese vinificato in bianco che aveva un carattere talmente entusiasmante da restare senza parole.

In un'altra zona del padiglione l'accogliente spazio riservato all'az. Agr. Marco Capitoni che dalla Val d'Orcia porta a Verona e nel mondo i suoi vini, frutto di una selezione e cura maniacale (il Frasi, ad esempio, viene prodotto solo nelle annate davvero super). In questa occasione ho degustato il suo Troccolone Sangiovese con affinamento in anfora e il passito 'Ta, che al palato è divenuto autentica poesia. Non potevo poi terminare il mio giro in Toscana senza una visita ad una azienda che è stata l'antesignana del Metodo Classico in Toscana con la vinificazione del Sangiovese a Cortona. Parlo di Baracchi, del suo Falconiere, delle sue innumerevoli realtà legate al vino, alla cucina, all'ospitalità che contribuiscono a rendere famoso questo meraviglioso territorio della Toscana centrale in tutto il mondo. Incredibili il Syrah in purezza, il Pinot Nero della zona delle Montanare, il tutto sempre accompagnato dalla squisita ospitalità del loro salotto (stand mi resta difficile chiamarlo) allietata dalle creazioni di Silvia Baracchi che con la sua maestria e grande semplicità nei piatti, riesce anche a ristabilire il corpo oltre che lo spirito. Dopo un giro nella mia regione, di cui, come per altre aree, ho raccontato solo la punta dell'iceberg, eccomi a conoscere le ultime novità di un grande, appassionato, viticultore piemontese, quello che amo definire come il padre del Ruchè di Castagnole Monferrato. Si parta di Montalbera curata da Franco Morando, che in questa edizione presenta il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016 e le nuovissime etichette Grignolino d'Asti DOC Lanfora 2016 e Langhe DOC Chardonnay Nudo

Tutti i diritti riservati

2016. Saltando attraverso intere distese di vini Lucani, Abruzzesi, Calabresi, sempre più presenti a questo salone con grandi bottiglie di qualità, arrivo alla regione che mi è, piano piano, entrata nel DNA, la Puglia. Negli ultimi anni la crescita qualitativa dei vini ha raggiunto livelli incredibili, difficile dire se si possa amare di più un Bombino, un Nero di Troia, una Negramaro o un Primitivo di Manduria … questione di gusti e di abbinamenti, ma comunque sia la scelta, si cade sempre nel verso giusto. Per approfondire la conoscenza di una delle icone enoiche pugliesi ho seguito una degustazione guidata ed organizzata dal Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria che ha creato degli abbinamenti a salumi e cioccolato di alcune etichette. In questi calici, chiudendo gli occhi e degustando in abbinamento ad un sorprendente capocollo di Manduria (proprio così…) oppure a del cioccolato artigianale creato apposta per l'occasione, non solo si percepiscono i sapori ed i profumi dei prodotti, ma si sentono le voci, le musiche e il rumore del mare che insieme alla terra rendono immensa questa regione, ancora tutta da scoprire, ma come tanto territorio italiano, giacimento della più grande ricchezza italiana. Impossibile non parlare al termine di questo tour, di almeno uno degli eventi serali, che hanno allietato gli addetti ai lavori e che è stato organizzato dalla Regione Abruzzo nella cornice del Palazzo della Gran Guardia, nel salotto di Verona, davanti alla stupenda Arena. Qui gli amici abruzzesi, hanno presentato i loro vini, in occasione dei 50 anni del Montepulciano d'Abruzzo, abbinandoli ai piatti della tradizione, realizzati da alcuni cuochi del territorio. Annate anche piuttosto rare, sono state messe a disposizione degli ospiti per capire meglio l'evoluzione del nettare e l'abbinamento alla storia ed alla tradizione che si nasconde in un Timballo all'abruzzese, nel tacchino alla Canzanese o nelle pallotte "cace e ove", tanto per citarne alcuni. Verona, nonostante le sue difficoltà logistiche, le sue annose problematiche di parcheggio e viabilità, si fa perdonare grazie alla sua bellezza, al suo centro storico al suo lungo Adige, riuscendo con un calice di vino a farci innamorare un po' come Giulietta ha fatto innamorare Romeo.

Marco Marucelli

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

Destination Vinitaly 2018. Wine landscapes e calici di terroir

Destination Vinitaly 2018. Viaggio, scoperta, destinazioni storiche, nuovi approdi ed esplorazioni del nostro essere vino. Nei diversi padiglioni il palcoscenico del vino interagisce con la platea dei buyer, degli esperti del settore e degli appassionati.

di Antonella Iozzo

Verona – Destination Vinitaly 2018 calici testimonial di terroir, d'impegno e ricerca costante per una valorizzazione del mondo del vino che continua a dare grande lustro e visibilità al Bel Paese. E dietro ogni calice un produttore e la sua filosofia. Lungimiranza e fine espressività Villa Sandi che presenta al Vinitaly la sua ultima creatura enoica La Ribolla Gialla delle tenute di Spilimbergo in Friuli.
Alla voce del vitigno autoctono friulano la sapienza Villa Sandi si accosta con il metodo "Charmat lungo", una tecnica che prevede 12 mesi di fermentazione e di maturazione in autoclave. Il risultato è un'intensità raffinata che si espande in note aromatiche decise. Bubbles che cesellano il tratto distintivo di Villa Sandi, la bellezza di un'eleganza senza tempo che veste naturalmente anche lo stand. Il rigore del nero, le curve morbide delle sedute e le caratteristiche della Ribolla date dalla tipicità del terroir che si espandono dai sassi posti al centro dello stand e che sembrano rilasciare un leggero effluvio, potersi accostare e avvertirne le nuance, mentre si degusta, è una vera esperienza.

Sorsi preziosi, sorsi che avanzano ed entrano in scena per la prima volta parliamo del Pinot Grigio delle Venezie, presentazione ufficiale, freschezza e rimando alla zona che vuole garantire autenticità e orgoglio Veneto.
Veneto, terra di grandi rossi con la Valpolicella in testa ed i suoi amaroni, Bertani, Allegrini, Tommasi, Masi, Cesari, Pasqua a ciascuno il suo, a ciascuno produttore la sua strategia come Tedeschi che stringe una partnership commerciale con Poderi Luigi Einaudi con lo scopo di valorizzare i rispettivi territori e rafforzare la presenza sui mercati. Veneto- Piemonte l'autenticità, la classicità, le singole personalità con un trait d'union indissolubile, la qualità che premia. E ci fermiamo in Piemonte per Marchesi di Barolo, Montalbera, Fontanafredda, Borgogno, Oddero.

Nei diversi padiglioni il palcoscenico del vino interagisce con la platea dei buyer, degli esperti del settore e degli appassionati. È un tour nelle sue dinamiche più profonde, che lascia però intravedere anche il lato più easy e conviviale. Ci sono i grandi bianchi altoatesini, l'eccellenza che non lascia spazio a dubbie interpretazioni da Elena Walch a Manincor, da Cantina Tramin alla Cantina Cortaccia, da Cantina Kellerei St. Pauls alla Kellerei Kaltern, e ancora dalla Tenuta Pfitscher a Pfannenstielhof e l'evoluzione fattisi territorio con la Cantina Terlano.

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

Espressioni nel calice da non perdere, a Destination Vinitaly 2018, ogni sorso è un viaggio dentro la singola Cantina, dentro il sentimento del produttore. Hot spot sui rossi ad iniziare dal Carmignano di Fabrizio Pratesi, intensità, struttura, ma anche morbidezza, forza eleganza, per poi spostarci a Capalbio è lasciarci sorprendere da Monteverro. Toscana, un capitolo di storia sul vino italiano bastano i nomi simboli Biondi Santi, Banfi, Marchesi Antinori, Frescobaldi, il Borro, Petrolo e il valore e la lungimiranza dei tanti produttori che conducono nel cuore di un mondo fatto di passione ed emozioni intessuto nella voglia di fare è il caso di Castello Di Ripa D'Orcia, in provincia di Siena. Un fiabesco castello risalente al 1271 circondato da un tipico paesaggio toscano, morbide colline, uliveti e vigneti. Ed è qui che nascono vini vocati, dove la tradizione si coniuga alla massima espressività di un'idea, quella del produttore per rilasciare nel calice complessità e struttura, morbidezza e velluto sonoro. Stiamo parlando del Borro delle Streghe 2012 Syrah. Da un vigneto ubicato a 300 m. s.l.m, uno Syrah in purezza che si evolve in grande eleganza e seduzione gustativa. Accanto ai tratti caratteristi dei sangiovesi questa etichetta si eleva come voce solista in una performance di autenticità

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

abilmente orchestata.

L’entusiasmo dei produttori può fare la differenza e Codice Citra azienda cooperativa abruzzese che raggruppa nove cantina della provincia di Chieti. lo dimostra.
Insieme per crescere, comunicare, promuovere il territorio d’Abruzzo. 50 anni di Montepulciano, 50 anni di storia e tradizione che guardano al domani. 50 anni con Codice Citra, 3.000 famiglie di vignaioli con lo stesso sentimento e lo stesso obiettivo, preservare la ricchezza del proprio territorio con intelligenza e lungimiranza, con soluzioni moderne che non snaturano la tradizione.

Armonia in costante movimento che diventa vino nelle sue diverse declinazioni per esposizioni, condizioni climatiche, suolo.
Una performance di vita e di vite che l’artista Elisabetta Rogai ideatrice di EnoArte©, ben interpreta con la sua creatività. Tratto fortemente espressivo e vino usato come essenza cromatica. Il risultato è un’opera che ci permette di entrare nel cuore di ogni singolo vignaiolo e leggere il suo particolare rapporto con il vigneto in nuance che si evolvono nel tempo. Vini con un’anima quella del Montepulciano d’Abbruzzo che nel Caroso Montepulciano 2013 Riserva, esplodono in un finale caldo, appagante, in tannini decisi e intensi, in carattere e personalità. I 50 anni di Montepulciano per Codice Citra raggiungono l’apice con il riconoscimento 5star Wines, selezione dei migliori vini indetto da Vinitaly International, a 3 vini dell’azienda: Passerina Vino Spumante Brut “Rina”,punteggio 91. Montepulciano D’abruzzo Dop “Niro” 2016, punteggio 90. Montepulciano D’abruzzo Dop “Palio” 2016, punteggio 90.

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

Il carattere conviviale continua a ritmo di bubbles and the quality Destination Vinitaly 2018. Nel padiglione del Piemonte troviamo Gancia, quasi una storytelling sul lifestyle italiano che ha attraversato il millennio. Dai classici cocktail internazionali al più glam Vermouth di Torino Rosso, presentato a Vinitaly, fino alla gamma Metodo calssico Alta Langhe.

Il successo è coinvolgente, internazionale, dinamico, vitale è come se una sorta dia allegrezza cosmica incontra la sintassi emotiva del bere bene con gusto e all'insegna della qualità. Freschezza, sapidità, acidità e nuvola saten che scivolano al palato, sono le prime impressioni dell'Alta Langa 120 Mesi Riserva Alta Langa Docg, Pinot nero e Chardonnay, rigorosamente raccolte a mano. La magia della bollicina, l'incanto di un trend che scandisce il ritmo del nostro tempo. Gancia è, e crea atmosfera con un look che può sembrare improbabile, ma riesce a flettere anche le coordinate del design dei luoghi più cool. Non è, infatti, un caso se il nuovo concept aziendale è Drink beauty. Esperienza visiva e spaziale che ritroviamo già allo stand di Vinitaly 2018. La magia del bianco, l'armonia delle curve con le sfere che si calano dal soffitto, un naturale richiamo alle bollicine alla verve che accompagna i nostri momenti conviviali. Richiami emozionali anche per il logo sempre legato alla tradizione dell'azienda ma alleggerito dall'oro e con new touch moderni in bianco e nero.
Sono pulsazioni che richiamano deliziosi finger food creati appositamente dal "barchef" manager Flavio Esposito. Ingredienti di qualità, equilibrio, giochi fra fragranze e aromi per veicolare ora la freschezza, ora la note croccante della bollicina per un Food&Drink tailor – made. Esperienze che iniziano dal bere Gancia e culminano nella fantasia cosmopolita del suo mood.

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

Destination Vinitaly wine and spirits e nel padiglione Vinitaly International troviamo tante espressività da degustare su tutte scegliamo il Pisco, la bevanda nazionale del Perù. Va bevuto in piccolo sorsi quasi come piccole carezze che raccontano la storia del Perù, infatti, si tratta di un distillato nato alla fine del XVI secolo, sotto la dominazione spagnola che ha introdotto la coltivazione della vite che, ancora oggi, prospera nei dipartimenti di Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Sama e Caplina in Taca. Sono queste le zone, dove si coltiva l'uva pisqueras dal cui mosto fermentato si ricava, per distillazione, il Pisco.

Ma il suo nome lo dobbiamo al porto da cui si esportava il prodotto: Pisco, appunto, è una città a circa 200 chilometri a sud di Lima.
In purezza, usato nei cocktail, in cucina come nell'arte pasticcera con il gusto aromatico e rotondo che ricorda il brandy, conquista e affascina.
E il sake giapponese, cultura, storia, tradizione e modernità. Si ottiene da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore koji. Nella versione tradizionale il solo alcol prodotto è quello della fermentazione naturale del riso, in tre diverse declinazioni d'intensità. Ma vi sono anche sake con aggiunta di alcol.

Si conserva normalmente per un anno, ma di tanto in tanto troviamo delle perle di sake invecchiato, elegante e complesso tanto da acquisire il sapore di cherry, noci e spezie. Fresco e vivace, alcuni tipi assumono caratteristiche completamene diverse, riscaldati a bagnomaria sino a 40° o 50°, sviluppano complessità e corposità eccellenti. Va degustato nelle tradizionali ciotoline di ceramiche, è un rito, un sorso di civiltà giapponese che invita ad uno sguardo più intimo e profondo. È l'inizio di un viaggio verso Oriente.
Destination Vinitaly 2018 e anche questo, viaggio, scoperta, destinazioni storiche, nuovi approdi ed esplorazioni del nostro essere vino.

https://www.vinitaly.com/

di Antonella Iozzo ©Riproduzione riservata
(26/04/2018)

Articoli correlati:

Vinitaly 2018. The Wine, guardare lontano è nella sua natura

Bluarte è su https://www.facebook.com/bluarte.rivista e su Twitter: @Bluarte1

Tutti i diritti riservati

bluarte.it

URL :http://bluarte.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **26 aprile 2018 - 09:21**

> Versione online

Vinitaly 2016 Fifty Years.Future memory of italian wine

- ISWA Viaggio in Italia di calice in calice
- ISWA. Sette Cantine in sinergica evoluzione
- Vinitaly on the stage
- Vinexpo il successo di ISWA. Marilisa Allegrini soddisfatta
- Vinitaly, over the top

Tutti i diritti riservati

10 ricette di piatti estivi e 10 vini da abbinare a colpo sicuro

Condividi25

Se avete messo in cantina la selezione di etichette di Falanghina che vanno a nozze con gli spaghetti con le vongole, ecco gli abbinamenti tra alcuni vini che ho assaggiato a Vinitaly e i piatti che sono un must per l'estate con le ricette della nostra dispensa.

Pronti per costruire il menu perfetto per l'estate?

1. Crudaiola barese e sidro di mele

Quando arriva il caldo vero, almeno una volta alla settimana prepariamo tutti l'insalata di pasta. Come l'insalata di riso, può essere fatta in mille modi, noi vi proponiamo la crudaiola barese, con la ricotta marzotica. Per accompagnare la dolcezza del pomodorino e smorzare la sapidità della ricotta, mi piace pensare al sidro di mele (Ricci Curbastro), leggero, aromatico, poco alcolico e frizzantino quanto basta.

2. Insalata di riso e Ribolla Gialla

Uno dei piatti più gettonati in estate è l'insalata di riso. Di ricette ce ne sono tante, ma dovete provare la nostra, con "il tonno di terra", ovvero, la carne di Manzetta dei Laghi preparata sottolio. Per pulire la bocca e lasciarla piacevolmente profumata, propongo la Ribolla Gialla spumantizzata (Tenute Barzan). Il suo colore tenue e la bollicina fine accarezzano l'occhio, al naso è floreale, al palato è piacevolmente secco e asciutto.

3. Pasta alla Nerano e Greco di Tufo

Chi non conosce la pasta alla Nerano? Un classico da leccarsi i baffi, difficile da riprodurre se non si conosce la ricetta giusta. La ricchezza e la semplicità dei sapori di zucchine, basilico e provolone del Monaco DOP chiamano un buon Greco di Tufo DOCG Cupavaticale (Tenute Casoli). Color giallo dorato carico, complesso al naso con le note di frutta esotica e frutta gialla. Al palato è sapido e morbido.

4. Spaghetti con le cozze e Grillo

Spaghetti con le cozze è un altro classico estivo irrinunciabile. Essendo molto sapido e saporito, nasce l'esigenza di pulire la bocca in modo deciso, quindi mi viene in mente Grillo (MaKiSè, Cantine Fina), da una buona acidità e tanta freschezza. La fermentazione a bassa temperatura conferisce al vino una briosità particolare. Floreale al naso, in bocca si sentono gli agrumi, ma anche le note vegetali e un po' salmastre.

Tutti i diritti riservati

5. Tortino di alici e Falanghina

La ricetta classica, con scarola o patate, la lasciamo per l'inverno. Invece la versione estiva altrettanto accattivate è con i pomodori e melanzane candite. Sono convinta che la Falangina (Cantine Federiciane) che avevo scelto per il mio spaghetto con le vongole sia altrettanto convincente con il tortino di alici grazie alla sapidità e mineralità del terreno vulcanico dei Campi Flegrei.

6. Cacio e pepe con i calamari e Negramaro

Ho pensato di abbinare alla cacio e pepe con i calamari di Simone Martorana un rosé pugliese, Negramaro Rosato del Salento (Varvagione 1921) in purezza leggermente frizzante. Una bottiglia con un'etichetta molto fashion, il colore del vino è decisamente scarico, rosa antico. Al naso frutta a polpa bianca e fiori, al palato tanta freschezza e brio.

7. Pasta alla granseola e Prosecco

La granseola, saporita e sapida, si sposa alla perfezione con un prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Nature (CollAlto Ponte Rosso). Color giallo paglierino, perlage finissimo. Al naso elegante e raffinato, in bocca è minerale, strutturato e sapido, ideale per pulire via la ricchezza del crostaceo.

8. Tagliolini con l'astice e Franciacorta

I tagliolini con l'astice è un vero piatto da re, soprattutto in estate. L'astice, croccante, sapido e polposo con qualche pomodorino datterino si accompagna perfettamente a un Franciacorta elegante e ricco (Selezione Gozio Brut Millesimato, Castello di Gussago). Oro lucente e perlage fine e persistente, elegante il naso con sentori di fiori e frutta gialla. In bocca è pieno e sapido, ben strutturato.

9. Insalata di polpo e Ruché

Per il polpo in insalata normalmente si sceglie in vino bianco, ma io avrei un'idea diversa. Il polpo è sapido e ha una buona consistenza e mi piace abbinarlo a un vino rosso come il giovane Ruché (Laccento, Montalbera), leggermente fresco. Color rosso intenso con riflessi violacei richiama il colore del polpo. Al naso è aromatico, persistente, con i sentori di rosa. In bocca invece è setoso e morbido, per niente tannico.

10. Ragù napoletano e Sangiovese

Le serate fresche di pioggia che anticipano e chiudono l'estate fanno venire voglia di un piatto corposo di ragù rosso che potreste modificare con pomodorini freschi mixando pelati e passata. Il ragù serio chiama il vino rosso importante. Ho assaggiato Vindea, il blend di Sangiovese e Petit Verdot (Azienda Panzanello) e mi ha convinta. Color rosso rubino carico, al naso è carico e raffinato, con i sentori di legno. Al palato è morbido e avvolgente, emozionante, come un buon ragù.

E ora tocca a voi: avete in mente altri abbinamenti o altre ricette per l'estate che arriva?
- giovedì, 26 aprile 2018 | ore 10:30

Tutti i diritti riservati

Monferrato [II]

PAESE :Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :5 %

AUTORE :N.D.

► 27 aprile 2018

La aziende vitivinicole monferrine a Verona hanno raccolto premi e consensi

Il Grignolino portabandiera monferrino al Vinitaly

Monferrato sul podio al Vinitaly dove sono numerose le etichette premiate nell'ambito di varie selezioni ecologiche legate al salone veronese. Oltre alla Cantina Sociale di Casorzo (premiati il Grignolino d'Asti 2017 e il Malvasia di Casorzo 2017 al concorso "5Star Wines", inseriti nella guida 5Star Wines-The Book 2018 pubblicata da Veronafiere) e il Castello di Gabiano che ha festeggiato il primo premio per la guida Onav Prosit per il Gabiano doc Riserva, un Ruchè ha ottenuto il riconoscimento del 5Star Wines: si tratta di "Laccento" 2016, etichetta di Ruchè prodotto da Montalbera, a Castagnole Monferrato. Ad essi si aggiungono il Freisa d'Asti Doc Superiore "Sorì di Giul" della Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio e ben altri tre Grignolini: il Grignolino del Monferrato Casalese Doc ".G" 2017 di Vi.Ca.Ra. di Rosignano, il Grignolino d'Asti Doc "Emilio" 2016 dell'Azienda Agricola Alemat di Ponzano e il Grignolino del Monferrato Casalese Doc "Osiri" 2013 dell'Azienda Agricola Pierino Vellano di Camino. Grignolino in auge dunque alla più grande fiera enologica italiana dove peraltro è stata presentata la nuova Associazione Produttori Grignolino d'Asti e Piemonte Grignolino Doc con la presidenza di Dante Garrone, viticoltore 49enne di Grana. E mentre il Grignolino fa da volano per il territorio, il Monferrato sarà coinvolto anche da due iniziative riguardanti i distillati: saranno realizzati alcuni percorsi di degustazione che coinvolgeranno distillerie, socie dell'ente e operatori commerciali come enoteche e ristoranti, e il volume "La Grappa nello Shaker" sul ruolo del distillato piemontese nella miscelazione, presentato alla presenza dell'assessore all'Agricoltura Giorgio Ferrero.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :7
SUPERFICIE :7 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

► 29 aprile 2018 - Edizione Asti

Appuntamento giovedì 3

In tredici ristoranti della provincia le etichette di 21 produttori

È il vino di Papa Francesco. La sua origine è nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltivazione. Giovedì nei ristoranti che hanno aderito gli chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi. In ogni locale ci sarà un sommelier professionista Fis, Fondazione italiana sommelier, che informerà i commensali su aspetti tecnici, cantine di riferimento e sul territorio di provenienza delle uve. Partecipano i ristoranti Bandini (Portacomaro, 40 euro), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30), Francese (Asti, 25), Il Bagatto (Grazzano, 30 euro), La Braja (Montemagno, 50 euro), La Grotta (Asti, 35 euro), Madama Vigna (Baldichieri, 35), Mariuccia (Tigliole, 30), Nuovo Pic Nic (Asti, 30), Roico (Lago di Codana, Montiglio, 25), Reale (Asti, 25), San Marco (Canelli, 50), Il Podestà (Asti, 30 euro). Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero F.lli (San Marzanotto), Terre Artesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costiglile), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano). [E. SC.]

Tutti i diritti riservati

gazzagolosa.gazzett

URL :http://gazzagolosa.gazzetta.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **30 aprile 2018 - 12:12**

> Versione online

I vini di Gazza Golosa: l'arte del Lambrusco e i fiori del Ruchè

La famiglia Giorgi produce buon vino nell'Oltrepo da generazioni. Attualmente, alla guida ci sono i fratelli Eleonora e Fabiano con la regia di papa Antonio Giorgi. Puntano a vini di qualita e al recupero della grande tradizione di bollicine. Ci provano anche con l'Extra Brut, metodo classico dedicato all'amico Gerry Scotti, che ha radici proprio li , tra quelle vigne dell'Oltrepo Pavese.
Le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero delle vigne Giorgi danno vita a uno spumante che sa essere estroverso e immediato come Gerry… Di color paglierino intenso e brillante ha profumi diretti, divisi tra frutta gialla e agrumi. Il sorso ha quel morbido garbo speziato, ma anche una piacevole verve fruttata. Buona la persistenza delle bollicine.

Oltrepò Pavese, Metodo Classico Extra Brut
Uve: Chardonnay e Pinot Nero
Prezzo: circa 15 euro
Voto: 97/100
Rapporto qualità-prezzo: buono
Si abbina con: fritto di gamberi in tempura

Le Cantine Ceci, icona del Lambrusco di Parma, compiono 80 anni e si sono regalate un grande progetto presentato al recente Vinitaly. Hanno convocato una squadra di 11 artisti per andare in gol con 80 nuove etichette piu una fuori serie. Tra le tante buonissime bottiglie di Lambrusco di casa Ceci c'e anche una novita assoluta. Si chiama "Bruno" come uno dei figli di nonno Otello, il fondatore. L'etichetta, in questo caso e firmata da Riccardo Guasco, talentuoso illustratore e pittore alessandrino. Il vino, frutto delle migliori uve di Lambrusco Maestri, ha un bel colore rosso porpora brillante. I profumi accelerano su frutto scuro, terra ed erbe aromatiche. Al gusto non sterza mai, spingendo a manetta sulla succosita del frutto e su tonalita terrose di viola. Rinfrescante nota mentolata nel finale.

Lambrusco "Bruno" 2017
Cantine Ceci (Torrile, Parma)
Uve: Lambrusco Maestri in purezza
Prezzo: circa 15 euro
Voto: 93/100
Si abbina con: triglia fritta

Sulla Bolgherese, tra due tenute che sono leggenda del vino italiano come Ornellaia dei Frescobaldi e Guado al Tasso degli Antinori c'e Poggio al Tesoro, la cantina che gli Allegrini hanno voluto in quella terra promessa dell'enologia mondiale.
Li , Walter Allegrini ha portato la passione e lo spirito imprenditoriale della famiglia che ha radici antiche nella Valpolicella. Con l'importante contributo di Luca d'Attoma, uno dei grandi enologi italiani, da Poggio al Tesoro escono ottimi vini. In questa occasione vi suggeriamo il Sondraia 2014. È un Bolgheri Superiore di colore rosso granato brillante, profumi tesi di frutta sotto spirito e un gusto elegante, con una bella nota succosa che ricorda il cassis e una sfumatura selvatica di alloro. Tannino potente.

Bolgheri Sondraia 2014

Tutti i diritti riservati

Poggio al Tesoro, Bolgheri (LI)
Uve: Cab. Sauvignon, Merlot e Cab. Franc.
Prezzo: 33 euro
Rapporto qualità-prezzo: buono
Si abbina con: pappardelle al ragù di cinghiale

Monferrato e una continua scoperta. Se vi piacciono i vini freschi, profumati e di particolare bevibilita andate sul sicuro con le bottiglie che escono dalla Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato, nel cuore dell'astigiano, dove la famiglia Morando produce vini con cura certosina da 6 generazioni. In questa occasione vogliamo suggerirvi l'assaggio del "Tradizione" 2016 frutto dei migliori grappoli di Ruche un vitigno autoctono di antiche origini. Il Tradizione di Montalbera ha un color rosso brillante con riflessi violacei. Profuma di Rosa e violetta. E sono sensazioni che ritrovano al gusto con una nitida nota di frutto rosso e, nel finale, una stuzzicante tonalita di pepe rosa. Bella la sensazione di freschezza e tannino sapido in chiusura.

RUCHE , La Tradizione 2016
Montalbera, Castagnole Monferrato (AT)
Uve: Ruche 100%
Prezzo: circa 10 euro.
Voto: 92/100
Si abbina alla grande con: Pancia di vitello alla piastra

Tutti i diritti riservati

turismo.it

URL :http://www.turismo.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **14 maggio 2018 - 19:25**

> Versione online

Ruchè, il rosso autoctono re del Monferrato

Origini sconosciute ai più e profumi originali: il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile. Sentori di rosa e viola, note fruttate di albicocca e la piacevole speziatura, lo distinguono nettamente dagli altri vini piemontesi. In molti credono che il nome derivi dal termine regionale “roche” , inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. Di sicuro è in questa zona che ha trovato la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa. LA TRADIZIONE Vitigno autoctono tra i più rari di quelli coltivati nel Monferrato astigiano, secondo le tesi più accreditate, il Ruchè deriverebbe da antichi vitigni dell’Alta Savoia. Ma potrebbe avere origine da una varietà di vite della Borgogna, importata dai monaci del convento di San Rocco, oggi scomparso. I terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione della zona di produzione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitata. Inizialmente destinato al consumo familiare, era un vino raro, gustato solo nelle grandi occasioni. Nel tempo il Ruchè ha mantenuto questi tratti, facendosi riconoscere ed apprezzare in Italia e all’estero. LA DENOMINAZIONE Prodotto DOCG piemontese. A d.o.c. dal 1987, per la sua originalità ha conosciuto nell’ultimo decennio un successo crescente, consolidato dal prestigioso riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita ottenuto nell’anno 2010. Il Ruchè è tutelato dall’Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. LE CARATTERISTICHE Di colore rosso rubino non troppo carico, ha un profumo intenso con note floreali e speziate, talvolta unite a sentori di frutti di bosco e marasca. Al palato risulta asciutto, armonico e gradevolmente morbido, con buona persistenza aromatica. È un vino particolare, di buona alcolicità. Leggi anche: SE IL RUCHE’ EVOLVE IN BAROLO LA PRODUZIONE Viene prodotto nei Comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le uve utilizzate sono dal 90 al 100 % Ruchè. Barbera e/o Brachetto possono intervenire fino a un massimo del 10%. LA CULTURA Nei secoli ha mantenuto la caratteristica di vino “delle grandi occasioni”, da offrire a parenti o amici cari. Montalbera, azienda agricola che si estende per 175 ettari tra Monferrato e Langhe, organizza la Festa del Ruchè con le sue etichette, frutto di passione e studio costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè. In particolare, quest’anno, al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016, oltre ai 99 punti dell’Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l’ha definito “Miglior vino rosso in assoluto 2018”. IN CUCINA Può accompagnare tutto il pasto, dagli antipasti, con salumi e prosciutti, fino ai formaggi di moderata stagionatura. PRODOTTI TIPICI E RICETTE DAL GUSTO ITALIANO LA RICETTA Spaghetti al Ruchè. Ingredienti per 4 persone: 400 gr spaghetti, 1 cipolla rossa media, 250 g Ruchè, burro, noce moscata, sale e pepe. Tagliare la cipolla e farla cuocere a fuoco basso con 4 noci di burro e due cucchiai di Ruchè. Far cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata mescolata a un bicchiere di Ruchè. Scolare la pasta al dente

Tutti i diritti riservati

e condire con il composto di cipolla e vino, insaporendo con pepe e noce moscata. TUTTE LE RICETTE REGIONALI Altre ricette Salame cotto viterbese Casunziei all'Ampezzana IL TERRITORIO Panorami naturali, borghi ricchi di storia,artigianato e gastronomia di eccellenza: Monferrato è terra di castelli e vini, di tradizione e di commercio, ottima meta per gli amanti di escursioni e giornate all'insegna del relax e del benessere. Il Monferrato è una regione storico-geografica del Piemonte: oltre alla natura e alla ricchissima storia che il territorio presenta, è anche una delle più note regioni vinicole italiane nel mondo, soprattutto per quel che riguarda i vini rossi e gli spumanti. Nel 2006 è stato presentato ufficialmente a Parigi il dossier di candidatura per includere il territorio del Monferrato nella lista del Patrimonio Mondiale dell'umanità dell'UNESCO. VISITA IL MONFERRATO: VAI ALLA GUIDA Leggi anche: Il Ruchè con l'Accento migliori vino rosso dell'anno Piemonte nel piatto in 5 specialità Due bicchieri di vino al giorno fanno bene al cervello (Stile.it) Accessori cucina, il necessaire per provetti chef (Consigli.it)

Tutti i diritti riservati

BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD: IL 22 MAGGIO TORNA ALL'HOTEL SAVOY DI ROMA LA DEGUSTAZIONE DI GO WINE DEDICATA AL PIEMONTE

Pronti a scoprire i profumi e i sapori più autentici e vivi del Piemonte in un'unica degustazione? **Martedì 22 maggio** torna a **Roma**, presso l'**Hotel Savoy** in via Ludovisi, l'evento firmato **Go Wine** dedicato alle migliori espressioni vitivinicole piemontesi: ***BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD.***

Una degustazione tematica d'eccellenza che Go Wine, l'associazione nata per promuovere non solo il vino ma anche pratiche di consumo consapevoli e l'enoturismo di qualità, propone ai professionisti del settore, come agli appassionati, per comunicare le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, il **Nebbiolo**, in un viaggio sensoriale che attraversa le diverse denominazioni e i territori di origine, esplorando le dolci colline attorno ad Alba fino alle altre zone vocate del Piemonte.

Scopriamo chi saranno **le aziende protagoniste dei banchi di assaggio**: Batasiolo – La Morra (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bric Cenciurio – Barolo (Cn); Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema – Carema (To); Cascina Alberta – Treiso (Cn); Francone – Neive (Cn); L'Astemia Pentita – Barolo; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn);Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn); Marsaglia – Castellinaldo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d'Alba (Cn); Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn); Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sarotto Roberto – Neviglie (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn).

BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD **martedì 22 maggio 2018 presso l'Hotel Savoy in via Ludovisi 15 a Roma**.

Tutti i diritti riservati

Programma e orari:
– ore 16.30 – 18.30 anteprima riservata a operatori professionali titolari di ristoranti, enoteche e wine bar;
– ore 18.30 apertura dei banchi d'assaggio al pubblico;
– conferenza di presentazione nel corso della serata;
– ore 22.00 chiusura dei banchi d'assaggio.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18, ridotto € 12,00 per i Soci Go Wine, € 15,00 per i Soci di altre associazioni di settore.' L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valida fino al 31 dicembre 2018.

Ulteriori info e aggiornamenti: sito internet **www.gowinet.it**; pagina Facebook **www.facebook.com/GoWineIT**

Tutti i diritti riservati

onavnews.it

URL :http://www.onavnews.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **18 maggio 2018 - 11:39**

> Versione online

Ruchè, il raro autoctono del Monferrato Astigiano

A Castagnole Monferrato, nella Tenuta La Mercantile, Go Wine in collaborazione con l'Associazione Produttori del Ruchè, ha organizzato la Festa del Ruchè, tre giorni intensi, a partire da venerdì 11 maggio, con convegni, wine tasting e un percorso gastronomico con le eccellenze del territorio, dove l'attore principale era il vino Ruchè. La Tenuta, denominata "La Mercantile", fu di proprietà, fino al 1900, dei Conti Rogeri, una delle famiglie più importanti di Castagnole. Dopo tale data ci furono diversi i passaggi, oggi l'attuale proprietario è la Provincia di Asti che ha cercato di valorizzare i terreni e rendere funzionali gli edifici del tardo settecento, compreso quello dove si è svolta la Festa del Ruchè.

Una passerella per presentare un vino rosso vinificato con uve Ruchè, un vitigno autoctono dei più rari tra quelli coltivati nel Monferrato Astigiano, che trova la sua migliore espressione in una limitata area (ca. 130 ha ripartiti su sette comuni) caratterizzata da terreni di transizione tra marne del Monferrato e sabbie astiane plioceniche. Un'uva dal nome che suggerisce qualche cosa di arcano e misterioso, infatti la sua etimologia è sconosciuta. In merito, Enza Cavallero nel suo libro "Vini e uomini nell'antico Piemonte" scriveva: "Sarebbe certo stato affascinante poter offrire al Ruchè una lapide longobarda, magari scritta in antichi caratteri runici, anziché la modesta vigna ricavata dagli scoscesi pendii dove un tempo stavano arroccati i muri feudali che dovevano difendere il castello. Forse un giorno … sarà possibile scoprire la magica parola Ruchè in qualche documento, ma forse è preferibile, proprio per conservare al nostro vitigno ed a suo vino quell'aureola di magico mistero, pensandolo, giunto in quell'angolo del Monferrato in un periodo non troppo lontano e considerarlo figlio della ricerca scientifica, che lo ha valorizzato assai più della legenda".

Ipotesi confermata da Franco Mannini, padre putativo di questa DOC, che scrive: "Non sono mai riuscito rintracciare alcun documento che l'abbia citato" (Piccole DOC, 2000). Localmente si insinuano tre ipotesi: una legata a un convento cistercense, ora scomparso, dedicato a San Rocco, ubicato probabilmente nei pressi di Portacomaro o Castagnole Monferrato, nelle cui vicinanze i monaci impiantarono un vitigno importato dalla Borgogna, un'altra fa riferimento al nome "roncet", degenerazione infettiva di origine virale, a cui il vitigno si rilevò più resistente di altre varietà coltivate localmente (Barbera e Grignolino) e l'ultima al termine dialettale "ronchet" che indica le posizioni prominenti di colline, terreno prediletto dal vitigno.

Il profilo genetico suggerisce un'origine locale: un vitigno autoctono del Monferrato Astigiano. A supporto di questa ipotesi ci sono i risultati ottenuti da una ricerca (2009) sul DNA, finanziata dalla Soc. Montalbera, che ha escluso parentele con altre varietà italiane ed estere se non una lontana affinità con il Pinot Nero. Alcuni autori per le sue caratteristiche aromatiche lo assimilano all'Aleatico, al Cesanese o al Morro d'Alba, ma non ci sono evidenze scientifiche a supporto di tali ipotesi. In alcune zone della provincia di Alessandria, dove viene sporadicamente coltivata, l'uva Ruchè è conosciuta con il nome Romitagi o Moscatellina, forse la sua aromaticità non è estranea a questo nome. Nel passato, l'uva veniva utilizzata come uva da mensa e per produrre vini dolci ad uso famigliare, da consumarsi nelle grandi occasioni. Mario Soldati nel 1975 scrisse che il Rukè (scritto con la K) era "un vino che stava scomparendo … misconosciuto e simpatico". Il suo rilancio, negli anni settanta/ottanta del secolo scorso, è merito del parroco di Castagnole Monferrato, don Luigi Cauda, che iniziò a vinificare le uve vendemmiate nel Beneficio parrocchiale in versione secca con l'etichetta "Il Ruchè del Parroco", il progetto fu sostenuto dalla volontà politica di Lidia Bianco, Sindaco del Paese e infine da alcune aziende che, in collaborazione con l'Università di Torino e il Centro Vite del CNR, si interessarono per la salvaguardia della genetica del vitigno.

Questi sforzi furono premiati nel 1987 con l'attribuzione della "DOC Ruchè di Castagnole

Tutti i diritti riservati

Monferrato” e nel 2010 giunse il riconoscimento più importante: la DOCG. La zona di produzione comprende i territori dei comuni: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, il cui territorio è incluso, con le Langhe e Roero, nella lista del Patrimonio dell’Umanità dell’UNESCO. Il Disciplinare prevede che il vino derivi per il 90% da uve Ruchè con la possibilità che a colmare il restante 10% provvedano uve Barbera e Brachetto congiuntamente o separate, anche se oggi tutti i produttori lo vinificano in purezza (fonte Associazione Produttori). Una denominazione in continua crescita: 2000: 26 ha, 1.500 hl – 2017: 126 ha, 6.954 hl (fonte CCIAA di Asti, Valoritalia e Regione Piemonte), un importante segnale del successo del vino.

Segue

Ezio Alini

- Facebook
- Twitter
- Google+
- Linkedin
- Print

IN PRIMO PIANO, Vitigni & Vini

Tutti i diritti riservati

onavnews.it

URL :http://www.onavnews.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **19 maggio 2018 - 06:46**

> Versione online

Ruchè Wine tasting…rigorosamente alla cieca

La Festa del Ruchè svoltasi a Castagnole Monferrato è stata un'occasione per degustare nove Ruchè delle annate 2017 e 2016 in un wine tasting alla cieca condotta da Gianni Fabrizio, curatore della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso.I primi tre campioni del 2017, prodotti di un'annata calda e siccitosa, presentano tutti un colore rubino abbastanza inteso, brillanti, all'olfatto e al gusto mostrano caratteristiche abbastanza simili pur mantenendo differenze in alcuni caratteri organolettici, con più o meno sentori di rosa e pepe e sono ben riconoscibili come Ruchè anche in una degustazione alla cieca.

Il primo campione ha una nota aromatica più semplice, rispetto agli altri due campioni, un'aromaticità sfuggente a bicchiere fermo con presenza di tannini e una nota amara sul finale. Nel secondo campione il profumo di rosa è ben marcato, persistente nel tempo, tannini morbidi e alcolicità bilanciata, elegante, complesso. Il terzo vino rappresenta bene le caratteristiche varietali dell'uva, ricca in zuccheri, che in questo vino creano un buon equilibrio tra alcolicità e tannini, fine. In conclusione sono tre vini classici.

Proseguendo si sono degustati sei vini del 2016, frutto di un'ottima annata. Il quarto vino si mostra con un colore granato e unghia leggermente giallognola, le note aromatiche escono alla distanza, risultano meno nitide ed eleganti, sensazioni tanniche evidenti e note amare nel finale, un vino poco fine all'olfatto e meno suadente rispetto ai campioni precedentemente degustati.

Nel quinto ritornano le tonalità rosso rubino abbastanza intense, al naso evidenzia profumi fruttati (ciliegia, frutti piccoli neri) mentre sono blande le note aromatiche (rosa e pepe), etereo con leggeri sentori terziari.

Nel sesto la parte aromatica floreale è sfumata prevale il pepe, al palato è elegante, armonico con tannini suadenti, meno astringenti, ruvidi, bella lunghezza, esce molto bene alla distanza nella parte olfattiva.

Il settimo presenta un'unghia porpora marcata, all'olfatto, a bicchiere fermo, si rileva una leggera riduzione sostituita, poi, da una nota aromatica focosa e sentori di china, vino di gran corpo con tannini ruvidi, spalla larga, ancora giovane con ottime potenzialità all'invecchiamento.

L'ottavo è un vino ancora giovane dal colore vivo con intense tonalità purpuree, al naso è netto, di grande struttura con un importante densità estrattiva, sapido, balsamico, tannini ancora leggermente ruvidi ma nel complesso evidenzia una morbidezza dovuta all'alcolicità e, forse, agli zuccheri residui.

Il nono ha un colore rosso rubino meno intenso con riflessi granati, più evoluto, al naso è nettamente aromatico con profumi amplificati di petali di rosa e frutti di bosco neri, leggere note di spezie dolci, alcolicità evidente che lo rende morbido, tannini già polimerizzati, persistente. Il vino risulta più interessante all'olfatto che in bocca.

A fine degustazione le bottiglie sono state scoperte, ecco l'elenco delle aziende in ordine di servizio: Capuzzo Renato, Az. Agr. Crivelli, Amelio Livio, Tenuta La Cascinetta, Az. Agr. Garrone Evasio e Figlio, Caldera Fabrizia, Tenuta Montemagno, Cascina Terra Felice, Montalbera.

Successivamente sono intervenuti alcuni produttori che hanno presentato le loro aziende, illustrato le tecniche di vinificazione adottate. Un'annotazione: uno studio su "Caratteri di tipicità" (Ubigli et al., 1990) pubblicato dal CRA di Asti sul profilo organolettico del Ruchè, di cui un breve abstract delle conclusioni finali: "Da un punto di vista strumentale si tratta di un prodotto di gradazione alcolica media … di scarsissima acidità. … Colore dal violetto al granato, debolmente aromatico dove prevalgono i fiori (rosa e viola) e la frutta (lampone ciliegia),

Tutti i diritti riservati

leggermente inferiori i caratteri vinoso e speziato e note di liquerizia e sotto il profilo gustativo appare di buon corpo, di scarsa acidità, ma non privo di freschezza, un delicato sapore amarognolo, non manca di buona persistenza merito della forte componente polifenolica".
Trent'anni dopo i vini hanno confermato al colore le caratteristiche descritte nella pubblicazione mentre al naso, in genere, si presentano molto floreali e speziati, meno fruttati, molto opulenti nel corpo, alcolici, con grande estratto e permane la scarsa acidità.

A conclusione della degustazione, il Presidente dell'Associazione dei Produttori del Ruchè, Luca Ferraris, ha sottolineato: "la denominazione è cresciuta molto, non è omologata, … certo è che il Ruchè ha una versalità incredibile: vini spumanti rosati elaborati con metodo charmat, giovani da abbinare al pesce, con una certa struttura e vini con una grande struttura atti all'invecchiamento. La qualità di produttori si è elevata e il marcatore è sempre l'aroma che è presente su tutti i vini".

Ezio Alini

- Facebook
- Twitter
- Google+
- Linkedin
- Print

Analisi Sensoriale

Tutti i diritti riservati

BAROLO, BARBARESCO. ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD A ROMA

Hotel Savoy **** Via Ludovisi, 15 – Roma " Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord" I volti del Nebbioli in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Roma promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enoteche. Le aziende protagoniste del banco d'assaggio: Batasiolo – La Morra (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bric Cenciurio – Barolo (Cn); Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema – Carema (To); Cascina Alberta – Treiso (Cn); DonnaLia - Salussola (Bi); Francone - Neive (Cn); L'Astemia Pentita – Barolo; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn); Manzone Gian Paolo - Serralunga d'Alba (Cn); Marsaglia - Castellinaldo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Monchiero F.lli - Castiglione Falletto (Cn); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d'Alba (Cn); Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn); Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sarotto Roberto – Neviglie (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn). Programma e orari: Ore 16.30 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d'assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d'assaggio. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00. Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine - € 15,00 Soci di altre associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un'e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 22/05 p.v..

Tutti i diritti riservati

lavinium.com

URL :http://www.lavinium.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **21 maggio 2018 - 16:24**

> Versione online

Go Wine a Roma: il 22 maggio “Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord”

Un nuovo appuntamento imperdibile, promosso dall’associazione Go Wine, che vede al centro il nebbiolo nelle sue diverse declinazioni piemontesi. Sarà l’Hotel Savoy (Via Ludovisi, 15 – Roma) ad accogliere, il 22 maggio, i banchi d’assaggio dove appassionati, buyers e operatori del settore potranno confrontarsi con una trentina di produttori.

Ecco il programma:

Ore 16.30 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar;
Ore 18.30: apertura banchi d’assaggio al pubblico alla presenza delle aziende.
Nel corso della serata ci sarà una breve conferenza di presentazione.
Ore 22.00: chiusura banchi d’assaggio.

Le aziende presenti:
Batasiolo – La Morra (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn);
Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn);
Bolmida Silvano – Monforte d’Alba (Cn);

Tutti i diritti riservati

Bric Castelvej – Canale (Cn);
Bric Cenciurio – Barolo (Cn);
Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema – Carema (To);
Cascina Alberta – Treiso (Cn);
DonnaLia – Salussola (Bi);
Francone – Neive (Cn);
L'Astemia Pentita – Barolo;
La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn);
Lano Gianluigi – Alba (Cn);
Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn);
Marsaglia – Castellinaldo (Cn);
Massucco F.lli – Castagnito (Cn);
Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn);
Montalbera – Castagnole Monferrato (At);
Morra Diego – Verduno (Cn);
Palladino – Serralunga d'Alba (Cn);
Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn);
Ponchione Maurizio – Govone (Cn);
Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn);
Sarotto Roberto – Neviglie (Cn);
Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn);
Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn).

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00.
Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine – € 15,00 Soci di altre associazioni di settore.
L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata.
L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari).
Tags: Barolo Barbaresco Roero & i Nebbioli del Nord Go Wine Hotel Savoy Roma

Tutti i diritti riservati

La Gazzetta Dello Sport

PAESE : Italia
PAGINE :38
SUPERFICIE :2 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

DIFFUSIONE :(785000)
AUTORE :N.D.

► **25 maggio 2018**

NEL MONFERRATO

A Montalbera la sosta rosa per un brindisi

● Verso Prato Nevoso, una sosta speciale. Montalbera ha accolto a Castagnole Monferrato il Presidente di Rcs Urbano Cairo, il Direttore del Giro Mauro Vegni, il Presidente di Rcs Sport Riccardo Taranto, sponsor e ospiti per un brindisi alla scoperta della bellezza del Monferrato e dei suoi vitigni, in particolare il Ruchè di cui Montalbera è portabandiera.

Tutti i diritti riservati

saporidelpiemonte.n
URL :http://www.saporidelpiemonte.net
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **25 maggio 2018 - 08:51**

> Versione online

Manifestazioni. Torna “Abaccabianca”, rassegna di vini bianchi piemontesi allestita ad Asti. In assaggio oltre centoventi etichette

abaccabianca-2018-5 Il Piemonte? Non è terra da vini bianchi. Negli ultimi anni questa vera bufala enologica, spesso divulgata proprio dai piemontesi del mondo del vino, è stata sonoramente smentita. Il Piemonte non solo è terra di bianchi, ma anche di grandi bianchi e non solo in quel di Gavi. La manifestazione Abaccabianca, allestita da Ais Asti ormai da tre anni, conferma proprio questa tesi ormai assodata: i piemontesi sanno fare vini bianchi di eccellenza indiscutibile. Punto. Ed ecco la nota stampa che presenta l’evento giunto alla terza edizione. Buona lettura. Domenica 10 giugno 2018 tre luoghi storici di Asti si dedicano al vino. Dalle 15 alle 20.30 ad Asti a Palazzo Gazelli si terrà la terza edizione di ABACCABIANCA, evento completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede in degustazione circa centoventi importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale. L’evento, di AIS Piemonte, è organizzato della delegazione di Asti dell’Associazione, con il patrocinio del Comune di Asti. Per il terzo anno consecutivo, saranno coinvolti i produttori dei territori dell’Alto Monferrato e Astigiano, Gavi, Colli Tortonesi, Roero, Langhe e Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti dai vitigni a bacca bianca, espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese. Il totale è impressionante ed ancora in via di definizione. Sono circa 23 gli spumantizzati da tutta la Regione, nelle altre tipologie abbiamo circa 10 vini dal Canavese, Torinese e Saluzzese, 22 dal Monferrato, 29 dalle Langhe, 7 Roero, 9 Gavi, 6 Colli Tortonesi, 4 Moscato d’Asti e 5 Passiti, 8 Vermouth. In questa edizione il numero di vini selezionati dai sommelier, aumenta confermando un trend positivo dell’attenzione e curiosità per il ‘lato bianco’ del Piemonte. I banchi d’assaggio saranno allestiti nelle ampie sale di Palazzo Gazelli, in pieno centro storico medievale ad Asti. Nelle stesse cantine storiche del prestigioso palazzo si vinificò dal 1600 al 1975 e qui sarà possibile degustare 120 vini di altrettanti produttori serviti e raccontati dai sommelier dell’AIS. Di seguito l’elenco dei produttori attualmente confermati: PAOLO BERUTTI/ MARCO CAPRA / SANTA CLELIA/ PIANBELLO/ POGGIO FRANCESCA/ LA MASERA/ GENERAJ/ RIZZI/ TENUTA CA’ DU RUSS/ CA DU SINDIC/ CUVAGE-ACQUESI/ LA GIRONDA/ PAOLO AVEZZA/ LA MESMA/ CASTELLO DI UVIGLIE/ ERPACRIFE/ GANCIA/ GIULIO COCCHI/ BORGO MARAGLIANO/ ETTORE GERMANO/ ORSOLANI/ BARBAGLIA SERGIO/ CASTALDI FRANCESCA/ SELLA/ FERRANDO/ CIECK/ BRUNO GIACOMETTO/ FONTECUORE/ CANTINE CROSIO/ GIULIANO BOSIO/ DACASTO DUILIO/ BAVA/ SCIORIO/ COPPO/ CERUTTI/ STELLA GIUSEPPE/ TENUTA GRILLO/ COLLE MANORA/ TENUTA SANTA CATERINA/ GHIO ROBERTO/ CROTIN 1897/ GAUDIO – BRICCO MONDALINO/ LA MONTAGNETTA/ FRANCO MONDO/ L’ARMANGIA/ POGGIO RIDENTE/ CASCINA SAN MICHELE/ UGO BALOCCO/ LUIGI SPERTINO/ BUT MEISTRO FLAVIO/ TERESA SORIA/ MONTALBERA/ AZ. AGR. VADA/ AZ. AGR. ICARDI / PALARETTA-CASCINA GAVETTA/ LE STRETTE/ ELVIO COGNO/ AZIENDA AGRICOLA STRA/ BRAIDA / RIVETTO/ 499/ ELIO GRASSO/ ELIO PERRONE/ ROSSELLO/ VAJRA/ JOSETTA SAFFIRIO/ MANZONE GIOVANNI/ CA ED CUREN/ TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY/ SILVANO BOLMIDA/ TIBALDI/ MAURO SEBASTE/ BRICCO MAIOLICA/ CA’ DEL BAIO/ TENUTA LANGASCO/ ADRIANO MARCO E VITTORIO/ GIULIA GONELLA/ MALVIRA’/ GIOVANNI ALMONDO DI DOMENICO ALMONDO/ CASCINA CA’ROSSA/ MATTEO CORREGGIA/ MONCHIERO CARBONE/ CASCINA FORNACE/ ALBERTO OGGERO/ BROGLIA / LA CHIARA/ IL ROCCHIN/ VILLA SPARINA/ MICHELE CHIARLO/ AZ. AGR. BERGAGLIO CINZIA/ LA GIUSTINIANA/ CASTELLO DI TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA/ ANDREA SPINOLA/ LUIGI BOVERI/ MASSIMO PASTURA – CASCINA LA GHERSA/ MASSA FRATELLI/ POGGIO/ LA COLOMBERA/ AZ. AGR. RICCI/ CLAUDIO MARIOTTO/ CASA VINICOLA MARENCO/ AZ. AGR. SARACCO/ VITTORIO BERA E FIGLI/ CA’D’GAL/ FORTETO

Tutti i diritti riservati

DELLA LUJA/ GNAVI CARLO/ TENUTA OLIM BAUDA/ CORNAREA/ CASCINA CASTLET/ DOGLIOTTI1870/ SCARPA/ CASCINA ALBANO/ SOCIETA' ANONIMA TRINCHIERI/ ROVERO/ BALDINO/ TENUTA IL FALCHETTO/ BORDIGA/ CASCINA MELOGNIS/ FAVARO/ DIEGO CONTERNO/ ODDERO/ CONTRATTO. AbaccaBianca è anche incontro tra Arte e Vino con la presentazione dell'opera di Viviana Gonella omaggio alla manifestazione, alle 16.30. Per tutta la durata dell'evento sarà possibile visitare la mostra personale della pittrice di AbaccaBianca 2018 allestita all'interno delle sale di Palazzo Gazelli. Domenica 10 giugno sarà anche l'occasione per vedere la mostra Ceramica a Palazzo, espongono: Elisa Belardinelli, Marina Boschi, Stella Fiori, Mara Funghi, Stefano Garoldi, Cristina Gilli, Maria Elena Giorgini, Carla Giustacori, Manuela Nayim Rossi, Pino Ruzzeddu. Alle 17 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da Bianca Roagna (sommelier, Direttore centro studi Fenoglio) e Anita Franzon (sommelier e giornalista di Civiltà del Bere). Si inizia con un focus sui bianchi macerati. Sono sempre di più le aziende piemontesi che scelgono di seguire il filo 'arancione' dei vini bianchi fermentati e macerati sulle bucce: un approccio arcaico, contadino. Oppure moda o ideologia? Se ne parlerà con i diretti interessati, per proseguire alle 18.00 con il secondo 'salotto' dedicato al tema: parole e vino. L'arte del comunicare tra poesia della terra e informazioni utili, storytelling e approccio tecnico-scientifico, alla ricerca di un linguaggio funzionale alle esigenze del settore e la curiosità del mercato (editoria classica, blog, social). Il cortile dove si svolgeranno i salotti sarà allestito per l'occasione dallo sponsor tecnico I Gatti Randagi wedding&events. Non si può rinunciare ad un abbinamento perciò, ad accompagnare i vini un piatto con degustazione dei salumi di Truffa, storico salumificio di Agliano Terme e formaggi selezionati, serviti da Onaf Asti. Potrete acquistare anche sfiziosi piattini preparati dal team del Diavolo Rosso. L'ingresso della manifestazione, in via Quintino Sella 46, ha un costo di 20 euro e comprende il bicchiere di vetro con tasca, il piatto di formaggi e salumi e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio. Importante novità 2018, AbaccaBianca continua anche alla sera! Dalle 20.00 gli eventi #off con i vini sempre serviti dai nostri sommelier e spettacoli a tema ideati per l'occasione. A cura del Diavolo Rosso, in piazza San Martino, i Vermouth in abbinamento a piatti speciali e spettacoli a tema ideati per l'occasione di Chiara Buratti e Federico Lirio. E ancora, nel cortile di Palazzo Ottolenghi, si prosegue tra spettacoli e Alta Langa. I luoghi della manifestazione si trovano a cinque minuti a piedi dalla stazione di Asti in direzione centro città. Per informazioni: www.aispiemonte.it, pagina Facebook Ais Piemonte e Ais Asti. abaccabianca-2018-5 abaccabianca-2018-4 abaccabianca-2018-2

Tutti i diritti riservati

CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO
A Marsciano (PG)
da mercoledì 9 Maggio 2018
CLICCA QUI PER PRENOTARE

La Festa del Ruchè spegne l'undicesima candelina

9 maggio 2018 Redazione

Montalbera insieme a tutti i produttori di Ruchè racconta la storia di questo antico vitigno autoctono alla Festa del Ruchè di Castagnole Monferrato

L'**Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato** in collaborazione con il **Comune di Castagnole Monferrato**, l'**Associazione Go Wine** e il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, organizzano l'undicesima edizione della ***"Festa del Ruchè"***, banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vitigno autoctono del Monferrato – Piemonte.

L'appuntamento è per **venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018** nello scenario della **Tenuta "La Mercantile"**, splendido edificio del tardo settecento.

Alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio.

Un weekend di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di importanti degustazioni.

Montalbera porta alla Festa del Ruchè le sue etichette, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016, oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".**

"Per noi è un onore poter partecipare alla Festa del Ruchè, vera kermesse degustativa di questo prezioso autoctono del Monferrato. Montalbera è il primo anno che partecipa ufficialmente in veste di consorziata dell'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato" dichiara ***Franco Morando, direttore generale di Montalbera***.

"È un momento importante anche per condividere insieme agli altri produttori le magnificenze d'espressione qualitativa che ogni singolo brand porta grazie alla passione e al quotidiano lavoro di ogni vigneron".

Maggiori info sull'evento: http://www.gowinet.it/eventi/details/643.html

Etichette Montalbera in degustazione: **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016 e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LA TRADIZIONE 2016**

Aziende News associazione go wine, DOC, monferrato, piemonte, ruchè, vini del monferrato, vino

Movimento Turismo del Vino Umbria

CORSO SUI DISTILLATI

PARLIAMO DI... VINO

Parliamo di... Vino

settembre 04, 2017 Redazione Commenti disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Riccardo Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...

Vino

luglio 14, 2017 Pietro Parissi Commenti disabilitati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :17
SUPERFICIE :19 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

► 1 maggio 2018 - Edizione Asti

Rassegna enogastronomica

I "Giovedì Vintage" chiudono con la riscoperta del Grignolino

Sarà l'ultimo appuntamento con i «Giovedì Vintage», la rassegna voluta, ispirata e sostenuta dal Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato in sinergia con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e associazione Barbera & Barbere. L'intento è raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani, produzioni talvolta limitate, espressione di una biodiversità rara, che stanno riscontrando sempre di più l'interesse degli eno-appassionati.

Giovedì sarà protagonista il Grignolino, uno dei vini e vitigni più storici del Monferrato. Se ne parlava già nel 1200, non mancava mai sulle tavole di nobili e signori. È anche il vino preferito da Papa Francesco. In onore delle sue radici portacomaresi è nata «La vigna del Papa», progetto di recupero di un terreno abbandonato. Per valorizzarlo e tutelarlo è recentemente nata l'Associazione Produttori Grignolino d'Asti doc e Piemonte doc Grignolino. A Portacomaro c'è la Bottega del Grignolino (sono rappresentati i produttori astigiani e casalesi), c'è poi «Monferace» la scommessa dei vini d'annata.

«È uno dei vitigni più fortemente legati al Monferrato – aggiunge il presidente del Consorzio Filippo Mobrici - un vino nobile ritrovato, difficile da coltivare ma che se si lavora bene in campagna e in cantina dà grandi soddisfazioni».

Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero F.lli (frazione San Marzanotto), Ca' Mombercelli Terre Astesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costiglile), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano). [E.SC.]

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :17
SUPERFICIE :19 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE :N.D.

▸ **1 maggio 2018 - Edizione Asti**

REPORTERS

Una serata conviviale di «Giovedì Vintage»

Tutti i diritti riservati

enocibario.it

URL :http://www.enocibario.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **3 maggio 2018 - 17:24**

> Versione online

L’appuntamento è a Torino dove, il 4, 5 e 6 maggio

L’appuntamento è a Torino dove, il 4, 5 e 6 maggio : Luca Maroni, analista sensoriale e nota firma enologica italiana, presenta l’edizione de “ I Migliori Vini Italiani ”, una delle più importanti manifestazioni dedicate al mondo del vino. L’evento vede la partecipazione di oltre 30 espositori e più di 150 etichette dei migliori produttori di Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta presenti nell’Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. Nella splendida cornice del Salone delle Feste dei Principi di Piemonte, venerdì 4 maggio alle ore 20.00, l’evento si apre con l’inaugurazione e la premiazione ad invito, un momento di spettacolo condotto da Luca Maroni con la grande maestria che lo contraddistingue. Alle 21.30 AROMI IN NATURA: NEL VINO, NEI PROFUMI – Laboratorio di degustazione polimaterica con le essenze di Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue ed i vini selezionati da Luca Maroni tra cui il Ruchè Laccento Montalbera. Il percorso polisensoriale sarà arricchito dalla presenza degli assaggi realizzati da MARCELLO TRENTINI, Chef stellato del MAGORABIN di Torino. I vini sono premiati secondo il metodo di degustazione scientifico creato dallo stesso Luca Maroni, basato sul principio che la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore e sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio e Integrità. Franco Morando, produttore e proprietario dell’azienda agricola Montalbera, ritira il premio per il suo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, riconosciuto come “Miglior vino rosso in assoluto 2018” con 99 punti, massima espressione qualitativa per Luca Maroni. “Laccento rappresenta il coraggio mio e di Montalbera di andare oltre. E' il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè alla sua massima espressione. Ringrazio personalmente con la mia famiglia il sensorialista Luca Maroni per l'attenzione che ogni anno pone in degustazione attenta e precisa "snasando" il nostro bicchiere. Gli importanti riconoscimenti che Luca ogni anno ci riconosce sono una valutazione qualitativa Sua personale e di grande pregio per noi. Spero vivamente che il consumatore attento ed esigente ritrovi le poetiche parole di Luca nei leggiadri sentori espressione d'unicità e piacevolezza de Laccento” dichiara Franco Morando. NOTE SULL’AZIENDA Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell’autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall’azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il “vino frutto”, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall’acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all’appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Montalbera ha chiuso il 2017 con oltre 650.000 bottiglie prodotte, oggi esporta circa il 40% della sua produzione in trentacinque paesi, offrendo lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. Franco Morando, wine producer e proprietario della cantina, è riuscito definitivamente a nobilitare un antico vitigno, a lungo dimenticato, offrendogli un palcoscenico internazionale. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all’eccellenza dei 99 punti di Luca Maroni con Laccento e dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, nel 2017 con l’etichetta “La Tradizione”, replicando nel 2018 con Laccento.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :2,8
SUPERFICIE :15 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

► 3 maggio 2018 - Edizione Asti

EVENTO

Ultima serata con i "Giovedì Vintage"

Dedicato al Grignolino il tour nei ristoranti dell'Astigiano

Elisa Schiffo PAGINA 45

L'iniziativa del Consorzio della Barbera

I "Giovedì Vintage" Stasera gran finale dedicato al Grignolino

ELISA SCHIFFO
ASTI

Qualcuno lo definisce «il più rosso dei vini bianchi» o se si preferisce «il più bianco dei vini rossi». Il Grignolino con la sua straordinaria versatilità sarà protagonista stasera dell'ultimo appuntamento con i «Giovedì vintage», la rassegna voluta, ispirata e sostenuta dal Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere.

L'intento è raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani, produzioni talvolta limitate, espressione di una biodiversità rara, che stanno riscontrando sempre più l'interesse degli eno-appassionati. Il Grignolino è uno di questi, vino dalla storia antica per lungo tempo immancabile sulle tavole dei nobili e delle case regnanti. Ora grazie alla sensibilità di alcuni produttori c'è chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi con sommelier professionisti Fis.

I ristoranti

Partecipano i ristoranti Bandini (Portacomaro, 40 euro), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30), Francese (Asti, 25), Il Bagatto (Grazzano, 30 euro), La Braja (Montemagno, 50 euro), La Grotta (Asti, 35 euro), Madama Vigna (Baldichieri, 35), Mariuccia (Tigliole, 30), Nuovo Pic Nic (Asti, 30), Roico (Lago di Codana, Montiglio, 25), Reale (Asti, 25), San Marco (Canelli, 50), Il Podestà (Asti, 30 euro).

Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso),

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :2,8
SUPERFICIE :15 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

► 3 maggio 2018 - Edizione Asti

una nuova consapevolezza e un nuovo ambizioso progetto di tutela e valorizzazione: è stata presentata al Vinitaly di Verona l'Associazione Produttori Grignolino d'Asti doc e Piemonte doc Grignolino. È inoltre rinata la Bottega del Grignolino di Portacomaro dove sono rappresentati i produttori del Grignolino d'Asti e del Casalese. C'è poi «Monferace», la sfida di 10 viticoltori di Asti e Alessandria che punta sul Grignolino d'annata, dal lungo affinamento.Stasera gli Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero F.lli (San Marzanotto), Terre Astesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costiglile), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano).

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA.it

URL :http://www.lastampa.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **3 maggio 2018 - 10:15**

> Versione online

I “Giovedì Vintage” di Asti gran finale dedicato al Grignolino

I “Giovedì Vintage” di Asti gran finale dedicato al Grignolino : Qualcuno lo definisce «il più rosso dei vini bianchi» o se si preferisce «il più bianco dei vini rossi». Il Grignolino con la sua straordinaria versatilità sarà protagonista stasera 3 maggio dell’ultimo appuntamento con i «Giovedì vintage», la rassegna voluta, ispirata e sostenuta dal Consorzio della Barbera d’Asti e vini del Monferrato con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere. L’intento è raccontare l’unicità dei vitigni autoctoni astigiani, produzioni talvolta limitate, espressione di una biodiversità rara, che stanno riscontrando sempre più l’interesse degli eno-appassionati. Il Grignolino è uno di questi, vino dalla storia antica per lungo tempo immancabile sulle tavole dei nobili e delle case regnanti. Ora grazie alla sensibilità di alcuni produttori c’è una nuova consapevolezza e un nuovo ambizioso progetto di tutela e valorizzazione: è stata presentata al Vinitaly di Verona l’Associazione Produttori Grignolino d’Asti doc e Piemonte doc Grignolino. È inoltre rinata la Bottega del Grignolino di Portacomaro dove sono rappresentati i produttori del Grignolino d’Asti e del Casalese. C’è poi «Monferace», la sfida di 10 viticoltori di Asti e Alessandria che punta sul Grignolino d’annata, dal lungo affinamento.Stasera gli chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi con sommelier professionisti Fis. I ristoranti Partecipano i ristoranti Bandini (Portacomaro, 40 euro), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30), Francese (Asti, 25), Il Bagatto (Grazzano, 30 euro), La Braja (Montemagno, 50 euro), La Grotta (Asti, 35 euro), Madama Vigna (Baldichieri, 35), Mariuccia (Tigliole, 30), Nuovo Pic Nic (Asti, 30), Roico (Lago di Codana, Montiglio, 25), Reale (Asti, 25), San Marco (Canelli, 50), Il Podestà (Asti, 30 euro). Le etichette Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero F.lli (San Marzanotto), Terre Astesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costiglile), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano).

Tutti i diritti riservati

vinit.net

URL :http://www.vinit.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **3 maggio 2018 - 15:27**

> Versione online

Festa del Ruché 2018

Festa del Ruché 2018 : Torna di scena la festa del tipico vino aromatico di Castagnole Monferrato (AT) in programma da venerdì 11 a domenica 13 maggio L' Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l' Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, organizzano l'undicesima edizione della "Festa del Ruchè", con un banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vino autoctono aromatico del territorio piemontese, dotato di uno speciale carattere e personalità. L'appuntamento è per venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio nello scenario dellaTenuta "La Mercantile" edificio del tardo settecento, dove alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il vino Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio. Un week-end di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni. Questi i produttori del Ruchè presenti: AMELIO LIVIO, Grana BERSANO, Nizza Monferrato BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato CALDERA, Portacomaro CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato CRIVELLI, Castagnole Monferrato FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato GOGGIANO, Refrancore MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato MONTALBERA, Castagnole Monferrato TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato TENUTA DELLA CASCINETTA, Viarigi TENUTA LA FIAMMENGA, Penango TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno IL PROGRAMMA Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 19 – 24: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale. Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 17.30: convegno inaugurale ospite Magda Antonioli Corigliano e Paolo Massobrio. Ore 19 – 24: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting con invito ad operatori professionali (per questi appuntamenti si richiede la prenotazione) Ore 12: apertura punti gastronomici. Ore 10.30 – 18: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos In mattinata: passeggiata nei vigneti Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l'area del campo sportivo Il costo della degustazione è di 12,00 euro conprensivo di 8 buoni degustazione (€ 10,00 soci Go Wine e altre associazioni di settore) Maggiori informazioni presso l'Associazione Go Wine tel. 0173 364631 o tramite internet sul sito www.gowinet.it Silvana Albanese Luciano Pavesio

Tutti i diritti riservati

saporinews.com

URL :http://www.saporinews.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **4 maggio 2018 - 14:37**

> Versione online

Il vino, una vera passione per la famiglia Morando

L’azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese.

Nata all’inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall’azienda.
Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera.
Un pensiero che mette al centro di tutto il “vino frutto”, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall’acciaio al legno, dalla sovramaturazione all’appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

photo by Leif Carlsson

La famiglia Morando affonda le proprie radici nelle Langhe, a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Morando e luogo in cui sono state piantate le prime vigne. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia adotta una politica di espansione, non ancora ultimata, con l’acquisizione di terreni confinanti e l’impianto diretto di nuovi vigneti.
Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l’azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento.

Tutti i diritti riservati

saporinews.com

URL :http://www.saporinews.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

4 maggio 2018 - 14:37

> Versione online

La prima parte della ristrutturazione della cantina è terminata a fine 2016 mentre l’ampliamento della parte tecnica è ancora in atto e verrà terminato con l’estate 2017.
Gli investimenti in attrezzature e tecnologia all’avanguardia portano Montalbera ad essere annoverata tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello nazionale e internazionale.

Tutti i diritti riservati

eventiculturalimaga

URL :http://eventiculturalimagazine.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▶ **7 maggio 2018 - 20:04**

> Versione online

LA MANIFESTAZIONE TORINESE DE I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI

TRE GIORNI DI GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO TRA VINO, DEGUSTAZIONI, PREMIAZIONI E SPERIMENTAZIONI GASTRONOMICHE PER LA MANIFESTAZIONE TORINESE DE I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI Luca Maroni & The way to taste! #thewaytotaste #lucamaroni #imigliorivinitaliani

Grande affluenza di pubblico per la kermesse torinese de “I Migliori Vini Italiani” di Luca Maroni che si è tenuta a Torino, nello splendido salone delle feste dell’HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE, con 150 etichette in degustazione, oltre 30 cantine aderenti, 60 espositori, centinaia bottiglie aperte ed innumerevoli calici di vino serviti. “I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI”, infatti, è la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell’enologia italiana.

L’edizione 2018 è stata la più vivace nella partecipazione, complice anche la presenza dello chef stellato MARCELLO TRENTINI del ristorante Magorabin di Torino e la premiazione delle migliori etichette della VAL D’AOSTA, della LIGURIA e del PIEMONTE!

Come sempre Luca Maroni ha acceso i riflettori sul lavoro dei produttori, di cui è il primo ammiratore e sostenitore per la passione, la tenacia ed il lavoro indefesso che li contraddistingue. Per la VAL D’AOSTA sono stati premiati, come MIGLIOR BIANCO il VALLE D’AOSTA DOC PETITE ARVINE 2016 della cantina CAVE DES ONZE COMMUNES e come MIGLIOR SPUMANTE il MONTMARY ROSÉ EXTRA BRUT SA della cantina FRÈRES GROSJEAN. Per la LIGURIA è stato premiato come MIGLIOR VINO BIANCO L’ALBAROLA COLLI DI LUNI 2016 della cantina LUNAE BOSONI. Per il PIEMONTE sono stati premiati come MIGLIOR VINO BIANCO il SOLO LUNA 2015 della cantina PESCAJA; come MIGLIOR VINO ROSSO il BARBERA D’ASTI MERUM 2015 della cantina BELLICOSO, mentre segue subito dietro l’UCELINE 2012 della CASCINA CASTLET; come MIGLIOR VINO DOLCE il MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE 2015 della cantina VITE COLTE e infine il MIGLIOR SPUMANTE è stato la CUVÉE ROSSA BRUT ROSÉ SA della cantina TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887. Infine, MIGLIORI VINI ROSSI IN ASSOLUTO, entrambi con il massimo punteggio assegnabile, cioè 99 punti, sono stati il LACCENTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 della cantina MONTALBERA e la BARBERA D’ALBA ELENA LA LUNA 2015 di ROBERTO SAROTTO.

Chiamati sul palco da Luca Maroni, i produttori hanno raccontato il lavoro quotidiano, le sfide all’orizzonte, le fatiche e, insieme, la grande soddisfazione di aver creato vini di assoluta qualità. Molti hanno portato con sé gli altri membri della famiglia con cui condividono questa sfida quotidiana: chi figli, chi nipoti, cugini, fratelli, per testimoniare che questo non può essere solo un lavoro ma deve essere la passione di una famiglia, di un gruppo di persone unite da un obiettivo comune. Per esempio Antonio Bellicoso ha chiamato sul palco suo figlio di 8 anni che alla domanda “Cosa fai tu in cantina?” ha risposto “Aiuto papà ad imbottigliare!”. Come pure Franco Morando dell’azienda Montalbera ha voluto con sé sua cugina, Laura Morando, che si occupa della parte finanziaria dell’azienda, per dedicare il premio del miglior rosso in assoluto al nonno fondatore dell’azienda, Enrico Morando.

Tutti i diritti riservati

eventiculturalimaga

URL :http://eventiculturalimagazine.com

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

▸ **7 maggio 2018 - 20:04**

> Versione online

NOVIT ASSOLUTA DI QUEST'ANNO, SONO STATE LE DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE inaugurate a Milano e proseguite a Roma ed a Torino: in esse LUCA MARONI ha voluto unire le essenze del

legno, i profumi, il vino e il cibo. Ospite d'eccellenza delle serate di venerdì e sabato è stato lo chef Marcello Trentini, una stella Michelin, del ristorante Magorabin di Torino, che ha deliziato gli ospiti con tre piatti: Tacos di cervo, Tagliatella al tartufo e Melone cacio e pepe durante la prima serata, mentre nella seconda ha presentato, oltre al tacos, la Spugna con maionese al wasabi ed il Pan bao (pane cotto al vapore cinese) ripieno di genovese di lingua e spennellato di aceto balsamico al barolo, in omaggio al Piemonte. Durante la degustazione polimaterica, vengono inspirati i profumi, assaggiati i vini ove ritrovarne il sentore, per poi finire il percorso mangiando il piatto dello chef Marcello Trentini ove chiudere il cerchio del gusto.

"Ho cominciato ad amare Luca Maroni molti anni fa – racconta lo chef Trentini – quando lavorai all'enoteca Il Sorì e Luca cominciava a diffondere l'idea del vino-frutto come centro del suo pensiero. Quando sono stato contattato per venire a presentare i miei piatti durante questa degustazione che vede unire i profumi, il vino ed il cibo, mi sono subito entusiasmato perché è sempre una gioia condividere un'esperienza con altri "cercatori" di sensazioni inaspettate, come me. Anche qui, come nel mio ristorante Magorabin (che è lo spauracchio, l'uomo nero dei bimbi piemontesi), ho voluto portare nel piatto i miei viaggi e la mia anima fatta di tradizione. L'esperienza è stata bellissima e conto di partecipare anche ad altre tappe del tour internazionale de I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maroni, per portare in giro per il mondo insieme a Luca il meglio della cultura italiana enogastronomica."

Molto richieste anche le classiche degustazioni, dove ogni produttore ha potuto raccontare i suoi vini, ed erano affollati anche i laboratori del gusto delle Chicche della Tuscia, format che vuole promuovere il territorio del viterbese al di fuori dei suoi confini. Sono stati presentati gli olii del territorio nel laboratorio "Liscio come l'olio", e nel laboratorio "il coregone si nasconde nel bosco", si è andati alla scoperta del coregone viterbese accompagnato dai Lamponi dei Monti Cimini. Proprio con i lamponi è stata la novità di quest'anno: è stata realizzata la BAGNAIOLA, una nuova versione della classica pizza di Pasqua di Bagnaia, che unisce la polvere dei lamponi all'impasto classico di questa pasticceria soffice perfetta per la colazione di ogni giorno, accompagnata dalle composte fatte in casa: ovviamente di Lamponi.

Inoltre, si è fatto un breve racconto del fresco di stampa "ANNUARIO DELLE MIGLIORI POESIE MONDIALI", in cui Luca Maroni ha applicato i principi dell'analisi sensoriale ed emozionale alla poesia. Infatti il critico, allarga il raggio di azione del suo metodo, disegnando un ritratto dell'animo umano e delle sue più alte espressioni sensoriali ed emotive attraverso l'analisi di 999 opere di 182 artisti di tutto il mondo, privilegiando quelle "capaci di muovere il cuore anche con un verso solo".

Altra novità di quest'anno è la realizzazione di una piccola versione "Bignami" della guida "I MIGLIORI VINI ITALIANI" di Luca Maroni: "I MIGLIORI DEI MIGLIORI", piccolo, colorato e di facilissima consultazione riportando l'immagine dell'etichetta di ogni vino inserito, diventa il

Tutti i diritti riservati

nuovo must have per gli amanti del vino.

Luca Maroni guida il pubblico nel cammino della consapevolezza sensoriale verso l’acquisizione del principio della piacevolezza del vino che apre alla comprensione della sua bontà, sperimentando come gustare le ricchezze vitivinicole della regione. Infatti, come un pifferaio magico, senza strumenti né magie, Luca Maroni conduce il neofita come pure l’appassionato attraverso un percorso di fascinazione sensoriale.

Tutti i diritti riservati

FESTA DEL RUCHE'

Castagnole Monferrato, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018

Degustazioni di Ruchè e prodotti tipici del Monferrato

…Torna la Festa del Ruchè!

La formula e gli obbiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè. Proporre un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

Infatti a Castagnole Monferrato per tre giorni si degusta solo Ruchè! E questo grazie allo spirito di intraprendenza di una nutrita pattuglia di produttori che ha scelto anni fa di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine.

Una scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che, con il sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che hanno nella Festa di Castagnole il momento più importante.

Novità di questa edizione l'apertura già dal venerdì 11 maggio della manifestazione e proseguirà fino a domenica 13 maggio.

E' l'occasione per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione. E' anche l'occasione per riflettere su come il Ruchè abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi.

Sabato pomeriggio alla ore 17.30 convegno di presentazione ospite Magda Antonioli Corigliano (professore di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi, direttore del Master in Economia del Turismo), nell'occasione sarà attribuito a Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it) il Premio Vin diVino.

E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica.

Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori

Tutti i diritti riservati

di settore ed agli enoappassionati che vogliano approfondire la loro conoscenza sul Ruchè.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti e della proloco dei Comuni della denominazione che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagno ed in abbinato alla degustazione del Ruchè.

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e
Viarigi.

Le aziende presenti al banco d'assaggio:

AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato

BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo- CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato - CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato

CRIVELLI, Castagnole Monferrato - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato

GOGGIANO, Refrancore - LA CASCINETA, Viarigi – LA MIRAJA, Castagnole Monferrato

MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - MONTALBERA, Castagnole Monferrato

TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA LA FIAMMENGA, Penango

TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno.

PROGRAMMA E COME PARTECIPARE

Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori,

apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina

Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 17.30: convegno inaugurale, consegna del premio VindiVino a Paolo Massobrio, ospite Magda Antonioli Corigliano.

Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote

Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting condotti da Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) con invito ad operatori professionali ed enoappassionati.

Ore 12.00: apertura punti gastronomici.

Ore 10.30 – 18.00: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos

Tutti i diritti riservati

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l’area del campo sportivo.

Il costo della degustazione è di € 12,00 con 8 buoni degustazione.

(€ 10,00 soci Go Wine e altre associazioni di settore)

Per informazioni:

Associazione Go Wine Via Vida, 6 Alba CN tel. 0173 364631 fax. 0173 361147

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.www.gowinet.it

- Indietro
- Avanti

Tutti i diritti riservati

gazzettadasti.it

URL :http://gazzettadasti.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **8 maggio 2018 - 08:06**

> Versione online

A Castagnole Monferrato una tre giorni dedicata al Ruché

A Castagnole Monferrato una tre giorni dedicata al Ruché : La formula e gli obbiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè. Proporre un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati. Infatti a Castagnole Monferrato per tre giorni, da venerdì 11 domenica 13 maggio, si degusta solo Ruchè! E questo grazie allo spirito di intraprendenza di una nutrita pattuglia di produttori che ha scelto anni fa di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine. Una scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che, con il sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che hanno nella Festa di Castagnole il momento più importante. Novità di questa edizione l'apertura già dal venerdì 11 maggio della manifestazione e proseguirà fino a domenica 13 maggio. E' l'occasione per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione. E' anche l'occasione per riflettere su come il Ruchè abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi. Sabato pomeriggio alla 17.30 convegno di presentazione ospite Magda Antonioli Corigliano (professore di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi, direttore del Master in Economia del Turismo), nell'occasione sarà attribuito a Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it) il Premio Vin diVino. E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica. Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori di settore ed agli enoappassionati che vogliano approfondire la loro conoscenza sul Ruchè. Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti e della proloco dei Comuni della denominazione che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagno ed in abbinato alla degustazione del Ruchè. E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo. La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le aziende presenti al banco d'assaggio: AMELIO LIVIO, Grana – BERSANO, Nizza Monferrato BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato – CALDERA FABRIZIA, Portacomaro CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo – CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato – CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato CRIVELLI, Castagnole Monferrato – FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana – GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato GOGGIANO, Refrancore – MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato MONTALBERA, Castagnole Monferrato – TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato TENUTA DELLA CASCINETTA, Viarigi – TENUTA LA FIAMMENGA, Penango TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno. PROGRAMMA E COME PARTECIPARE Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 17.30: convegno inaugurale, consegna del premio VindiVino a Paolo Massobrio, ospite Magda Antonioli Corigliano. Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile) Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting condotti da Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) con invito ad operatori professionali ed enoappassionati. Ore 12.00: apertura punti gastronomici. Ore 10.30 –

Tutti i diritti riservati

18.00: apertura dei banchi d’assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos In mattinata: passeggiata nei vigneti Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l’area del campo sportivo. Il costo della degustazione è di 12 euro con 8 buoni degustazione. (10 euro soci Go Wine e altre associazioni di settore)

Tutti i diritti riservati

ilnazionale.it

URL :http://ilnazionale.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **8 maggio 2018 - 06:23**

> Versione online

I migliori vini italiani: Torino ha brindato alle nostre bottiglie eccellenti

Grande affluenza di pubblico per la kermesse torinese de “**I Migliori Vini Italiani**” di Luca Maroni che si è tenuta a Torino, nel salone delle feste dell’hotel Principi di Piemonte, con 150 etichette in degustazione, oltre 30 cantine aderenti, 60 espositori, centinaia bottiglie aperte ed innumerevoli calici di vino serviti.

“I migliori vini italiani di Luca Maroni”, infatti, è la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell’enologia italiana. L’edizione 2018 è stata la più vivace nella partecipazione, complice anche la presenza dello chef stellato Marcello Trentini del ristorante Magorabin di Torino e la premiazione delle migliori etichette della Val D'Aosta, Liguria e Piemonte.

Come sempre Luca Maroni ha acceso i riflettori sul lavoro dei produttori, di cui è il primo ammiratore e sostenitore per la passione, la tenacia ed il lavoro indefesso che li contraddistingue. Per la VAL D’AOSTA sono stati premiati, come MIGLIOR BIANCO il VALLE D’AOSTA DOC PETITE ARVINE 2016 della cantina CAVE DES ONZE COMMUNES e come MIGLIOR SPUMANTE il MONTMARY ROSÉ EXTRA BRUT SA della cantina FRÈRES GROSJEAN. Per la LIGURIA è stato premiato come MIGLIOR VINO BIANCO L’ALBAROLA COLLI DI LUNI 2016 della cantina LUNAE BOSONI. Per il PIEMONTE sono stati premiati come MIGLIOR VINO BIANCO il SOLO LUNA 2015 della cantina PESCAJA; come MIGLIOR VINO ROSSO il BARBERA D’ASTI MERUM 2015 della cantina BELLICOSO, mentre segue subito dietro l’UCELINE 2012 della CASCINA CASTLET; come MIGLIOR VINO DOLCE il MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE 2015 della cantina VITE COLTE e infine il MIGLIOR SPUMANTE è stato la CUVÉE ROSSA BRUT ROSÉ SA della cantina TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887. Infine, MIGLIORI VINI ROSSI IN ASSOLUTO, entrambi con il massimo punteggio assegnabile, cioè 99 punti, sono stati il LACCENTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 della cantina MONTALBERA e la BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA 2015 di ROBERTO SAROTTO.

Chiamati sul palco da Luca Maroni, i produttori hanno raccontato il lavoro quotidiano, le sfide all’orizzonte, le fatiche e, insieme, la grande soddisfazione di aver creato vini di assoluta qualità. Molti hanno portato con sé gli altri membri della famiglia con cui condividono questa sfida quotidiana: chi figli, chi nipoti, cugini, fratelli, per testimoniare che questo non può essere solo un lavoro ma deve essere la passione di una famiglia, di un gruppo di persone unite da un obiettivo comune. Per esempio Antonio Bellicoso ha chiamato sul palco suo figlio di 8 anni che alla domanda “Cosa fai tu in cantina?” ha risposto “Aiuto papà ad imbottigliare!”. Come pure Franco Morando dell’azienda Montalbera ha voluto con sé sua cugina, Laura Morando, che si occupa

Tutti i diritti riservati

della parte finanziaria dell’azienda, per dedicare il premio del miglior rosso in assoluto al nonno fondatore dell’azienda, Enrico Morando.

Tutti i diritti riservati

qbquantobasta.it

URL :http://www.qbquantobasta.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

8 maggio 2018 - 14:12

> Versione online

FESTA DEL RUCHE' in Monferrato

FESTA DEL RUCHE' in Monferrato : Castagnole Monferrato, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018 degustazioni di Ruchè e prodotti tipici del Monferrato, proprio a Castagnole Monferrato che conferisce anche il nome alla doc. Con l'associazione Go Wine.Sabato pomeriggio alla 17.30 convegno di presentazione ospite Magda Antonioli Corigliano (professore di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi, direttore del Master in Economia del Turismo), nell'occasione sarà attribuito a Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it) il Premio Vin diVino. E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica. Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori di settore e agli enoappassionati che vogliano approfondire la loro conoscenza sul Ruchè. La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le aziende presenti al banco d'assaggio: AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo - CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato - CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato CRIVELLI, Castagnole Monferrato - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato GOGGIANO, Refrancore - LA CASCINETA, Viarigi – LA MIRAJA, Castagnole Monferrato MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - MONTALBERA, Castagnole Monferrato TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA LA FIAMMENGA, Penango TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno. Il costo della degustazione è di € 12,00 con 8 buoni degustazione. (€ 10,00 soci Go Wine e altre associazioni di settore)

Tutti i diritti riservati

FESTA DEL RUCHE'

Tenuta La MERCANTILE, Castagnole monferrato (AT) - Castagnole Monferrato

dal 11 maggio 2018 al 13 maggio 2018

di Virgilio Pronzati

Articolo georeferenziato

Castagnole Monferrato, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018

Degustazioni di Ruchè e prodotti tipici del Monferrato

…Torna la Festa del Ruchè!

La formula e gli obbiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè. Proporre un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

Infatti a Castagnole Monferrato per tre giorni si degusta solo Ruchè! E questo grazie allo spirito di intraprendenza di una nutrita pattuglia di produttori che ha scelto anni fa di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine.

Una scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che, con il sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che hanno nella Festa di Castagnole il momento più importante.

Novità di questa edizione l'apertura già dal venerdì 11 maggio della manifestazione e proseguirà fino a domenica 13 maggio.

E' l'occasione per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione. E' anche l'occasione per riflettere su come il Ruchè abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi.

Sabato pomeriggio alla ore 17.30 convegno di presentazione ospite Magda Antonioli Corigliano (professore di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi, direttore del Master in Economia del Turismo), nell'occasione sarà attribuito a Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it) il Premio Vin diVino.

E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica.

Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori di settore ed agli enoappassionati che vogliano approfondire la loro conoscenza sul Ruchè.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti e della proloco dei Comuni della denominazione che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagno ed in abbinato alla degustazione del Ruchè.

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e

Tutti i diritti riservati

Viarigi.

Le aziende presenti al banco d'assaggio:

AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato

BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo- CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO . CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato - CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato; CRIVELLI, Castagnole Monferrato - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato GOGGIANO, Refrancore - LA CASCINETA, Viarigi – LA MIRAJA, Castagnole Monferrato MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - MONTALBERA, Castagnole Monferrato

TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA LA FIAMMENGA, Penango

TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno.

PROGRAMMA E COME PARTECIPARE

Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori,

apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina

Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 17.30: convegno inaugurale, consegna del premio VindiVino a Paolo Massobrio, ospite Magda Antonioli Corigliano.

Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote

Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting condotti da Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) con invito ad operatori professionali ed enoappassionati.

Ore 12.00: apertura punti gastronomici.

Ore 10.30 – 18.00: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l'area del campo sportivo.

Il costo della degustazione è di € 12,00 con 8 buoni degustazione.

(€ 10,00 soci Go Wine e altre associazioni di settore)

Per informazioni:

Associazione Go Wine Via Vida, 6 Alba CN tel. 0173 364631 fax. 0173 361147

stampa.eventi@gowinet.itwww.gowinet.it

Tutti i diritti riservati

torinoggi.it

URL :http://www.torinoggi.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▶ **8 maggio 2018 - 06:18**

> Versione online

I migliori vini italiani: Torino ha brindato alle nostre bottiglie eccellenti

Grande affluenza di pubblico per la kermesse torinese de “**I Migliori Vini Italiani**” di Luca Maroni che si è tenuta a Torino, nel salone delle feste dell’hotel Principi di Piemonte, con 150 etichette in degustazione, oltre 30 cantine aderenti, 60 espositori, centinaia bottiglie aperte ed innumerevoli calici di vino serviti.

“I migliori vini italiani di Luca Maroni”, infatti, è la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell’enologia italiana. L’edizione 2018 è stata la più vivace nella partecipazione, complice anche la presenza dello chef stellato Marcello Trentini del ristorante Magorabin di Torino e la premiazione delle migliori etichette della Val D'Aosta, Liguria e Piemonte.

Come sempre Luca Maroni ha acceso i riflettori sul lavoro dei produttori, di cui è il primo ammiratore e sostenitore per la passione, la tenacia ed il lavoro indefesso che li contraddistingue. Per la VAL D’AOSTA sono stati premiati, come MIGLIOR BIANCO il VALLE D’AOSTA DOC PETITE ARVINE 2016 della cantina CAVE DES ONZE COMMUNES e come MIGLIOR SPUMANTE il MONTMARY ROSÉ EXTRA BRUT SA della cantina FRÈRES GROSJEAN. Per la LIGURIA è stato premiato come MIGLIOR VINO BIANCO L’ALBAROLA COLLI DI LUNI 2016 della cantina LUNAE BOSONI. Per il PIEMONTE sono stati premiati come MIGLIOR VINO BIANCO il SOLO LUNA 2015 della cantina PESCAJA; come MIGLIOR VINO ROSSO il BARBERA D’ASTI MERUM 2015 della cantina BELLICOSO, mentre segue subito dietro l’UCELINE 2012 della CASCINA CASTLET; come MIGLIOR VINO DOLCE il MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE 2015 della cantina VITE COLTE e infine il MIGLIOR SPUMANTE è stato la CUVÉE ROSSA BRUT ROSÉ SA della cantina TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887. Infine, MIGLIORI VINI ROSSI IN ASSOLUTO, entrambi con il massimo punteggio assegnabile, cioè 99 punti, sono stati il LACCENTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 della cantina MONTALBERA e la BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA 2015 di ROBERTO SAROTTO.

Chiamati sul palco da Luca Maroni, i produttori hanno raccontato il lavoro quotidiano, le sfide all’orizzonte, le fatiche e, insieme, la grande soddisfazione di aver creato vini di assoluta qualità. Molti hanno portato con sé gli altri membri della famiglia con cui condividono questa sfida quotidiana: chi figli, chi nipoti, cugini, fratelli, per testimoniare che questo non può essere solo un lavoro ma deve essere la passione di una famiglia, di un gruppo di persone unite da un obiettivo comune. Per esempio Antonio Bellicoso ha chiamato sul palco suo figlio di 8 anni che alla domanda “Cosa fai tu in cantina?” ha risposto “Aiuto papà ad imbottigliare!”. Come pure Franco Morando dell’azienda Montalbera ha voluto con sé sua cugina, Laura Morando, che si occupa

Tutti i diritti riservati

della parte finanziaria dell’azienda, per dedicare il premio del miglior rosso in assoluto al nonno fondatore dell’azienda, Enrico Morando.

Tutti i diritti riservati

cittadelvino.it

URL :http://www.cittadelvino.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **9 maggio 2018 - 10:09**

> Versione online

Montalbera alla Festa del Ruchè di Castagnole Monferrato

MONTALBERA, INSIEME A TUTTI I PRODUTTORI DI RUCHÈ,
RACCONTA LA STORIA DI QUESTO ANTICO VITIGNO AUTOCTONO
ALLA FESTA DEL RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

L'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, organizzano l'undicesima edizione della "Festa del Ruchè", banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vitigno autoctono del Monferrato – Piemonte.

L'appuntamento è per venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018 nello scenario della Tenuta "La Mercantile", splendido edificio del tardo settecento. Alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio. Un weekend di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di importanti degustazioni.

Montalbera porta alla Festa del Ruchè le sue etichette, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016, oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".

"Per noi è un onore poter partecipare alla Festa del Ruchè, vera kermesse degustativa di questo prezioso autoctono del Monferrato. Montalbera è il primo anno che partecipa ufficialmente in veste di consorziata dell'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato" dichiara Franco Morando, direttore generale di Montalbera.

"È un momento importante anche per condividere insieme agli altri produttori le magnificenze d'espressione qualitativa che ogni singolo brand porta grazie alla passione e al quotidiano lavoro di ogni vigneron".

Maggiori info sull'evento: http://www.gowinet.it/eventi/details/643.html

Etichette Montalbera in degustazione: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016 e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LA TRADIZIONE 2016

NOTE SULL'AZIENDA Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole

Tutti i diritti riservati

del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande qualità e piacevolezza nei vini prodotti dall'azienda. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. www.montalbera.it

PREMI www.montalbera.it/premi

Tutti i diritti riservati

Articoli

L'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, organizzano l'undicesima edizione della "Festa del Ruchè", banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vitigno autoctono del Monferrato – Piemonte.

L'appuntamento è per **venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio 2018** nello scenario della **Tenuta "La Mercantile"**, splendido edificio del tardo settecento. Alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio. Un weekend di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di importanti degustazioni.

Montalbera porta alla Festa del Ruchè le sue etichette, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016, oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".**

"Per noi è un onore poter partecipare alla Festa del Ruchè, vera kermesse degustativa di questo prezioso autoctono del Monferrato. Montalbera è il primo anno che partecipa ufficialmente in veste di consorziata dell'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato" dichiara ***Franco Morando, direttore generale di Montalbera****. "È un momento importante anche per condividere insieme agli altri produttori le magnificenze d'espressione qualitativa che ogni singolo brand porta grazie alla passione e al quotidiano lavoro di ogni vigneron".*

Etichette Montalbera in degustazione: **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2016 e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LA TRADIZIONE 2016**

- Avanti

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :3-4
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

▸ 9 maggio 2018 - Edizione Asti

ENOTURISMO

Barbera protagonista anche a Bergamo

Servizi A PAGINA 48

Successo dell'evento lombardo

Tour a Bergamo per presentare vini formaggi, cioccolato e salumi monferrini

ELISA SCHIFFO
ASTI

La Barbera d'Asti incontra i formaggi della bergamasca. L'iniziativa è dell'associazione Barbera & Barbere di Asti che per una serata è uscita dai confini per «brindare» ad un originale abbinamento. L'evento si è tenuto lunedì, nella sede dell'associazione Alti Formaggi di Treviglio, nata da un progetto lungimirante di promozione tra Consorzi di tutela per far conoscere Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. «Un match inedito e dalle grandi potenzialità - sottolinea Beppe Giordano, alla guida dell'associazione Barbera & Barbere – Un test davanti a un pubblico selezionato e qualificato per valutare le possibilità di promozione della nostra Barbera in territori vicini ma ancora inesplorati che hanno voglia di scommettere sulla qualità e di scoprire nuove strade. Operatori qualificati, ristoratori, appassionati di vino che hanno riscoperto La Barbera, la sua versatilità e grandissima qualità, un vino che tra l'altro con i formaggi si sposa a perfezione». E ancora: «Il grande riscontro dimostra che c'è ampio spazio per iniziative di questo genere che ampliano gli orizzonti. Ci hanno già chiesto di organizzare una seconda puntata e anche di portare i loro formaggi in degustazione nelle aziende vinicole dell'Astigiano.

Un viaggio nella storia

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :3-4
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

► 9 maggio 2018 - Edizione Asti

E' stata poi l'occasione per presentare raccontare la Barbera, un viaggio tra passato e futuro di un vino fortemente legato al territorio che ha conquistato il successo internazionale senza perdere la propria identità». In degustazione durante la serata lo Spumante a base Barbera di casa Montalbera (Castagnole Monferrato), la Barbera d'Asti della cantina Terre Astesane di Monbercelli e il «Nizza» dell'azienda Dacapo di Agliano per finire con la Barbera chinata sempre di Terre Astesane di Mombercelli. Ad intrattenere il pubblico è stato il giornalista astigiano, esperto di cultura gastronomica, Maurizio Ferrari che ha arricchito la serata con curiosità ed approfondimenti. Gli Astigiani per dimostrare la grande versatilità della Barbera delle nostre colline hanno portato «in valigia» anche qualche «eccellenza di casa» particolarmente apprezzata dagli ospiti, i formaggi caprini di Cascina Aris di Monale, i salumi di Luiset di Ferrere e i grissini Rubatà al cioccolato della cioccolateria Barbero.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Ambascia tori
Da sin. Claudio Boggero Beppe Giordano e il giornalista (astigiano) dell'Eco di Bergamo Maurizio Ferrari

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :10
SUPERFICIE :5 %
PERIODICITÀ : Quotidiano□□

AUTORE :N.D.

► **10 maggio 2018 - Edizione Asti**

Cantine, ristoranti, Pro loco

A «La Mercantile» il più ricco e qualificato banco degustazione di Ruché grazie ad una ventina di cantine per oltre trenta etichette della Docg. Calici in tasca da venerdì con replica sabato (dalle 19 alle 24) e domenica (dalle 10 alle 19) ma anche la possibilità di acquistare bottiglie direttamente dai produttori. Hanno risposto presente alla festa: Cantina sociale di Castagnole, Renato Capuzzo, Cascina Terra felice, Tommaso Bosco, Crivelli, Ferraris Agricola, Pierfrancesco Gatto, La Miraja, Massimo Marengo, Montalbera e Tenuta dei re tutte di Castagnole; Livio Amelio e Garrone Evasio & Figlio di Grana, Bersano di Nizza, Caldera Fabrizia di Portacomaro, Goggiano di Refrancore, Tenuta La Fiammenga di Penango e Tenuta Montemagno di Montemagno. Degustazione a 12 euro (otto buoni, 10 euro per soci Go Wine ed associazioni di settore). Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici con la presenza di ristoranti e Pro loco dei comuni che fanno parte della denominazione (Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi oltre a Castagnole) che porteranno le loro eccellenze della tavola direttamente alla tenuta, offrendo al pubblico un menù itinerante. Nella giornata conclusiva passeggiata tra i vigneti al mattino e, nel pomeriggio, esibizione di caccia coi rapaci al campo sportivo.

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :37
SUPERFICIE :24 %
AUTORE :> Stefano Vergano

Gazzetta D'Asti

► 11 maggio 2018

Da oggi a domenica a Castagnole Monferrato

Il Ruchè alla Mercantile dai suoi sette paesi

In alto i calici. A Castagnole Monferrato, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio, torna la Festa del Ruchè. L'evento rappresenta la migliore occasione per conoscere e apprezzare un vino dalla particolare personalità in una tre giorni di confronto in cui il Ruchè sarà protagonista esclusivo.

Giunta in questo 2018 alla sua undicesima edizione, la manifestazione organizzata dall'associazione produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, in collaborazione con Comune, Associazione Go Wine ed il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, propone come sempre un'ampia serie di iniziative dedicate a tutti i visitatori.

La Festa del Ruchè, divenuto ormai un appuntamento fisso per gli enoappassionati, crea comunicazione a favore del vino gioiello del territorio e dell'accoglienza locale, valorizzando il lavoro e la presenza di molti produttori del territorio che, a partire dall'edizione 2013, hanno allargato la partecipazione anche ai prodotti enologici tipici non solo di Castagnole Monferrato.

Castagnole Monferrato è il paese che conferisce il nome alla denominazione d'origine controllata e garantita del Ruché, ma all'evento, come detto, parteciperanno al banco d'assaggio anche i produttori del territorio di produzione che complessivamente comprende sette comuni dell'astigiano oltre a Castagnole Monferrato, quali: Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, che saranno rappresentate rispettivamente dall'Azienda Agricola Amelio Livio e Garrone Evasio & Figlio (Grana), Fabrizia Caldera (Portacomaro), Goggiano (Refrancore), Tenuta Montemagno (Montemagno), La Cascinetta (Viarigi), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Capuzzo Renato, Cascina Terra Felice, Crivelli, Ferraris Agricola, Gatto Pierfrancesco, La Miraja, Marengo Massimo, Montalbera, Bosco Tommaso e Tenuta Dei Re (Castagnole Monferrato), oltre a Bersano di Nizza Monferrato e Tenuta La Fiammenga (Penango).

I punti cardine della kermesse faranno forza sul sempre apprezzato banco d'assaggio dedicato al vino Ruchè e sulla gastronomia piemontese.

Protagonisti della tre giorni di gusto e sapori della Festa del Ruchè saranno le patatine fritte, le acciughe fritte con patate e il brasato al Ruchè con pu-

rea della pro loco di Grana, la carne cruda ed il salame dolce al cioccolato del ristorante "Da Geppe", il tris di antipasti monferrini ed il semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè dell'Agriturismo La Miraja, i tagliolini con sugo al Ruchè ed il tris di dolci della pro loco di Valenzani, ed ancora la ruota di formaggi di capra con miele e gelatina al Ruchè e la focaccia calda con caprino e salame cotto dell'Azienda Valvi e Cascina Aris. Agnolotti e polenta con cinghiale saranno invece le specialità preparate dalla pro loco di Castagnole Monferrato.

Luogo centrale della manifestazione, come tradizione vuole, la splendida Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato, edificio del tardo settecento dove sarà possibile degustare il Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio, accompagnati da un piacevole sottofondo musicale che allieterà le tre giornate di festa.

Questa sera (venerdì 11 maggio), dalle 19, l'apertura dei banchi d'assaggio in compagnia dei produttori, ma anche dell'enoteca e dei punti gastronomici. Ad accompagnare la serata, le note a cura di Triolina.

Sabato 12, alle 17,30, la Festa del Ruchè riparte con il convegno inaugurale che vedrà come ospiti Magda

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :37
SUPERFICIE :24 %
AUTORE :> Stefano Vergano

Gazzetta D'Asti

► 11 maggio 2018

Antonioli Corigliano (docente di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi di Milano e direttore del Master in Economia del Turismo) e Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it), a cui andrà il premio Vin di Vino. Alle 19, la riapertura del banco d'assaggio, dei punti gastronomici e dell'enoteca. Intrattenimento musicale in compagnia di Climax Blunote.

Per la terza data in programma, domenica 13 maggio, l'evento proporrà due distinti appuntamenti chiave: il wine tasting in compagnia di Gianni Fabrizio – curatore della guida ai vini del Gambero Rosso (alle 10,30 ed alle 18 – riservato ad operatori di settore ed enoappassionati) ed il classico banco d'assaggio affiancato dai punti gastronomici, dalle 10,30 alle 18. In questa occasione, l'intrattenimento musicale sarà affidato a Bobby Soul Blind & Bonobos.

Sempre domenica, inoltre, sarà possibile partecipare alla camminata mattutina tra i vigneti di Castagnole Monferrato ed ammirare una dimostrazione di caccia con i rapaci.

> Stefano Vergano

Tutti i diritti riservati

langheroeromonferra
URL :http://www.langheroeromonferrato.net
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **12 maggio 2018 - 08:14**

> Versione online

A Castagnole Monferrato la Festa del Ruchè, un vino-vitigno nobilissimo e antico

L'evento è promosso dalla Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato docg, guidata da Luca Ferraris, d'intesa con il Comune di Castagnole Monferrato (AT) e con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. L'associazione Go Wine cura l'organizzazione dell'evento.
Castagnole Monferrato è conosciuto nel mondo per il suo Ruché : un vino-vitigno nobilissimo e antico con la caratteristica unica di non essere mai stato commercializzato in passato.
Cresce il parterre delle aziende associate e le circa venti aziende presenti in rassegna potranno presentare in degustazione esclusivamente il loro Ruchè: in vetrina soprattutto le annate 2017 e 2016, ed anche alcune annate anteriori per verificare la capacità del Ruchè di reggere il tempo ed alcune versioni diverse.
Previsti due convegni e i wine tasting alla cieca, sempre molto apprezzati, che consentiranno nella giornata di domenica di approfondire meglio la conoscenza sulla varietà.
Sempre più sfiziosa la parte gastronomica con un percorso di gusto animato da eccellenze del territorio che il partecipanti potranno scegliere e degustare.
La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.
I Produttori del Ruchè
AMELIO LIVIO, Grana
BERSANO, Nizza Monferrato
BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato
CALDERA, Portacomaro
CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo
CANTINA SOC. DI CASTAGNOLE MONFERRATO
CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato
CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato
CRIVELLI, Castagnole Monferrato
FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato
GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana
GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato
GOGGIANO, Refrancore

Tutti i diritti riservati

MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato
MONTALBERA, Castagnole Monferrato
TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato
TENUTA DELLA CASCINETTA, Viarigi
TENUTA LA FIAMMENGA, Penango
TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno
I piatti del punto gastronomico
Pro Loco di Castagnole Monferrato:
AGNOLOTTI euro 6,00
POLENTA CON CINGHIALE euro 8,00
ACQUA euro 1,00
CAFFE' euro 1,00
Ristorante Da Geppe:
CARNE CRUDA euro 6,00
SALAME DOLCE DI CIOCCOLATO euro 3,00
Pro Loco di Grana:
ACCIUGHE FRITTE CON PATATE euro 8,00
BRASATO AL RUCHE', PUREA DI PATATE euro 8,00
PATATE FRITTE euro 3,00
Agriturismo La Miraja:
TRIS DI ANTIPASTI MONFERRINI: selezione di salumi, insalata russa, carpionata mista euro 9,00
SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON RIDUZIONE DI RUCHE' euro 4,00
Pro Loco di Valenzani:
TAGLIOLINI CON SUGO AL RUCHE' euro 5,00
TRIS DI DOLCI: bunet al cioccolato, torta di nocciola, panna cotta euro 4,00
Az. Valvi e Cascina Aris:
RUOTA DI FORMAGGI DI CAPRA CON MIELE E GELATINA AL RUCHE' euro 7,00
FOCACCIA CALDA CON CAPRINO E SALAME COTTO euro 6,00
PROGRAMMA, ORARI
Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura Enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina
Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 17.30: breve convegno inaugurale ospite Magda Antonioli Corigliano e Paolo Massobrio
Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura Enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote
Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 10.30: Convegno.
Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting con invito ad operatori professionali condotto da Gianni Fabrizio
Ore 12.00: apertura punti gastronomici.
Ore 10.30 – 18.00: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos
In mattinata: passeggiata nei vigneti
Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l'area del campo sportivo

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :59
SUPERFICIE :23 %
AUTORE :N.D.

Civilta Della Tavola

► 1 giugno 2018

BRESSANONE

22 marzo 2018

Ristorante "Villa Monica" della famiglia Troger. ●Via Fratelli Baur 8, Dobbiaco (Bolzano); ☎0474/972216, fax 0474/972557; info@hotel-monica.com, www.hotel-monica.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da dopo Pasqua a metà maggio, da metà ottobre a inizio dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche sfornata di formaggio di latte di mucca stagionato nel fieno su sauté di carciofi violetti e lattuga; tartara saporita di scottona locale in cestino di pasta fillo su barbabietole gialle marinate; sella di vitello "chilometro zero" sfornata a bassa temperatura su un sughetto leggero al vino Lagrein; tortino di patate, tuberina, verdure primaverili; tortino tiepido alle spezie su carpaccio di ananas e arance, Grand Marnier e gelato alla vaniglia fatto in casa.

I vini in tavola: Prosecco (Vittorio Bevilacqua); Sauvignon (tenuta Prackfol); Pinot Nero Glener (Castlfeder); Lagrein (tenuta Zundlhof); Moscato Rosa (Cantina di Caldaro).

Commenti: Una vera sorpresa: l'Accademico Barbierato ha scovato un locale gioiello, dove un'intera brigata di cucina e il personale di servizio in costume hanno permesso di godere di tante attenzioni. Le tavole apparecchiate con stile, una gentilezza sincera, la passione del maître nel descrivere i piatti e la premura nel servizio hanno trovato un adeguato riscontro nelle pietanze. Punte di eccellenza sono state raggiunte nell'antipasto e nella carne, davvero saporita e cotta alla perfezione; più ordinario è sembrato il dessert. Nell'insieme, e tenuto in special conto di un'ampia relazione del Simposiarca su Dobbiaco e sulle torte dolci e salate, è stata una serata da ricordare e sigillata da una valutazione alquanto positiva.

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :106
SUPERFICIE :71 %
AUTORE :N.D.
Golf Today (IT)
► 1 giugno 2018

Club 3.0, più premi **per tutti**

La consueta "montagna di premi" ha caratterizzato l'XI Invitational Club 3.0, che ha portato in campo ben 26 team

L'*XI Invitational Club 3.0* è stata un'esplosione di sorprese. Complici le incerte previsioni del tempo, che hanno creato la giusta suspense sull'organizzazione della giornata, lo staff AKE Group era pronto a stravolgere l'evento per accogliere pioggia battente o sole cocente. Questa edizione, l'ormai classica shot gun Club 3.0, si è svolta in concomitanza dello storico Torneo di Singolo dell'Associazione Italiana Medici golfisti (AIMG), innalzando il livello di competizione e rendendo più ricca la giornata. Come da tradizione, l'accoglienza di benvenuto dà il via alla prodiga consegna di omaggi che caratterizza ogni evento Club 3.0, sottolineando la generosità che contraddistingue i soci del network. Gli ospiti sono accolti da prodotti di cosmesi Unifarco, integratori Laborest, tee e marker offerti da GiosBrun, portachiavi golf Fideuram, un comodo zaino Winkler e, soprattutto, un ricco brunch valorizzato dai prelibati salumi offerti dal Salumificio Riva. Sul campo pratica, Doriano Balbo coordina uno speciale demo Wilson Staff per testare i nuovi C300. In palio, un'ambita sacca Wilson Staff tra coloro che vi avranno partecipato.

La mattinata è uggiosa, ma di certo non ferma le 26 squadre (AIMG, American Express, Baglioni Hotels, Battmed, Caffè Verri, Chateau d'Ax, Circa Vinum, CT Law, Decio Viaggi, Estrosia, Farmacisti Preparatori, Fc Carbon, Fideuram, GiosBrun, Il Mondo del Golf Today, Morini Rent, Mr&Mrs Fragrances, Penta Group, Pramerica, Salumificio Riva, Shockino, Spaggiari Service, Studio Paci, Wilson Staff, Winkler, Yakult) pronte a sfidarsi in nome dei partner del network AKE Group che rappresentano. Ma la giornata riserva diverse sorprese e, mentre il cielo si apre lasciando spazio ai caldi raggi di sole, uno chef davanti a una griglia propone hamburger caldi ai giocatori, mentre due car risalgono i fairway offrendo alle squadre una sosta suggestiva con caviale e bollicine della Cantina Montalbera. Alla buca 10, per rinfrescare, acqua e Yakult per tutti. A fine gara si ripopola la club house e, in cambio dello score, due splendide ragazze consegnano altri omaggi: profumatori auto di design Mr&Mrs Fragrances, salva batteria Battmed, l'annuario de *Il Mondo del Golf Today*, matite Studio Paci e un'offerta Decio Viaggi dedicata ai soci del Club 3.0. Doccia e aperitivo con degustazione curata dall'ottimo Claudio de Laurentis per Circa Vinum. A deliziare il palato concorrono gli ormai apprezzatissimi cioccolatini componibili di Shockino. Ma ora si freme, in attesa della premiazione: chi si sarà aggiudicato l'ambito salotto messo in palio da Chateau d'Ax? Quale lady indosserà la preziosa collana in acqua marina di Estrosia? E quale Senior praticherà con il putter messo in palio da City Law? E ancora, in premio, cosmesi Unifarco, salumi Riva, consulenze gratuite Pramerica, due fine settimana nelle lussuose strutture di Baglioni Hotels, quattro poplà logati di Chateau d'Ax, una macchina per caffè di Caffè Verri con abbondante fornitura di cialde. Un tripudio. E mentre il furgone Morini Rent porta via l'allestimento della giornata, nell'elegante sala del ristorante si serve un'eccellente cena piemontese. Per tutte le signore presenti, un braccialetto d'argento di Estrosia, come sorridente omaggio della serata. G

Tutti i diritti riservati

RUCHÉ LACCENTO DELL'AZIENDA MONTALBERA A CASTAGNOLE MONFERRATO

L'anfiteatro naturale

Franco Morando

Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi la cantina Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vitivinicole del Piemonte. Da poco più di 3 ettari nel 1980 Montalbera ha oggi 160 ettari accorpati in un unico appezzamento a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento. L'azienda ha chiuso il 2017 con oltre 650 mila bottiglie prodotte e oggi esporta circa il 40% della sua produzione in trentacinque Paesi, offrendo lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, che ha scelto la strada della ricerca continua e della sperimentazione senza mai dimenticare le origini e le tradizioni. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Un concetto che Franco Morando, direttore generale di Montalbera, declina così: «Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo». Franco Morando ha saputo valorizzare il vitigno Ruchè rispettandone le caratteristiche peculiari, ma facendolo suo, interpretandone l'essenza in stili diversi, riuscendo a portarlo sulle migliori tavole italiane e internazionali. In particolare, Montalbera mette "l'accento qualitativo" sulla "É" di Ruché e fa dell'etichetta "Laccento" la sua icona. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante. Un prodotto che riesce a regalare in un bicchiere profumo, dolcezza, morbidezza, mineralità e alcolicità è raro. "Laccento" ci riesce al meglio. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all'eccellenza dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2017 con l'etichetta "La Tradizione", replicando nel 2018 con "Laccento". Sempre nel 2018, con 99 punti "Laccento" è stato consacrato come "miglior vino rosso italiano" dal sensorialista Luca Maroni.

"LA BRAJA" A MONTEMAGNO (AT)

Tradizioni e stagioni

Siamo a Montemagno, punto di congiunzione fra il Monferrato Casalese e quello Astigiano. E il Ruchè è il vino che spicca da questo paese, insieme a Barbera e Grignolino. Una delle grandi mete del gusto, da sempre, è il ristorante la Braja, che già guarda la parte astigiana, dove scende il paese e ha di fronte a sé proprio i vigneti dell'azienda Montalbera. È la creatura dei fratelli Palermino, Antonio e Giuseppe, di origine pugliese, che, dopo una esperienza al ristorante Il Giardinetto a Grazzano Badoglio, lo conducono dal 1975. La famiglia è il nucleo intorno al quale ruota tutta l'attività: Giuseppe in cucina, con il figlio Ezio e la nuora Kerri, Antonio in sala con il figlio Cristian. Il locale è un'antica villa appartenuta al vecchio medico del paese ristrutturata dall'architetto Antonio Guarene, che l'ha resa esclusiva e preziosa. Una sala da 40 coperti; una da 18, un'altra da 12 e una saletta da 8 coperti. All'esterno, la zona giardino utilizzata prevalente per l'aperitivo o il caffè.

La cucina, legata alle tradizioni storiche che spaziano dal Piemonte alla Puglia e al corso delle stagioni, è semplice e raffinata al tempo stesso, basata su materie prime prevalentemente locali, accuratamente selezionate, come i funghi porcini, i tartufi del Monferrato e di Alba, la cacciagione. Piatti della tradizione sapientemente rielaborati per adattarli ai gusti di una clientela sempre più esigente. Come quella che frequenta la Braja, affezionati del posto e turisti

stranieri per i quali il locale è un punto di riferimento, grazie anche agli unanimi riconoscimenti tributati da guide nazionali e internazionali. Tra i piatti ci ha colpito lo Sfizio di gamberi avvolti con fiore di zucchina e lardo, gli Involtini di bresaola di Fassone ripieni di robiola e nocciole, la Carne battuta al coltello con la salsa di uovo, lo Sformato di cardi di Nizza con bagna cauda, tra gli antipasti; il Risotto Carnaroli con funghi porcini, gli Agnolotti del plin fatti a mano, Tjarin al nero di seppia fatti a mano con calamari, gamberi, cima di rape e fonduta di bufala per chi predilige il pesce come primo piatto. Tra i secondi, il Filetto di branzino con cipolle rosse di Tropea e fagiolini, il Filetto di vitello Fassone alla Barbera o al Ruché e il filettino di maialino con foie gras e tartufo nero, ma anche la trippa di Fassone con crema di cannellini e le Costatine di agnello alla griglia. Semifreddo al torrone d'Asti o Bunét con crema alla vaniglia e pere caramellate come dessert.

L' enoteca e la carta dei vini, sinonimo di altissima qualità nella continuità di una prestigiosa tradizione, propongono una vasta selezione di prodotti, provenienti innanzitutto dal Piemonte, dall'Italia e da tutto il mondo. Sugli scaffali, accanto alle più grandi bottiglie nazionali e francesi, autentiche rarità enologiche, frutto di una grande passione e di una continua e minuziosa ricerca.

Ristorante La Braja
Via S. Giovanni Bosco 11,
Montemagno (AT)

TJARIN AL RUCHÉ

Con il Ruché Laccento dell'azienda Montalbera, Giuseppe Palermino propone Tjarin al Ruché con ristretto di coniglio e funghi porcini

Bocuse Off, torna Degustando: dieci chef tra arte e futuro

Il 9 giugno alle ore 20:00 torna Degustando, questa volta all'interno del palinsesto ufficiale del Bocuse d'Or OFF 2018, il calendario di appuntamenti culturali e gastronomici che ci condurrà fino alle finali europee del Bocuse d'Or in programma a Torino per l'11 e il 12 giugno.

L'evento è creato da To Be che per questa edizione – la IV – ha scelto come location **l'Ex Borsa Valori di Torino,** che proprio in quei giorni ospiterà la famosa mostra Regine e Re di Cuochi.

Dieci Chef, piemontesi di origine o di adozione, condurranno il pubblico lungo un percorso degustativo in 10 piatti realizzati apposta per l'occasione, mentre i **Maestri del Gusto di Torino e Provincia**, insieme ad alcune delle migliori aziende del panorama enologico e gastronomico piemontese, presenteranno e serviranno i loro prodotti.

I protagonisti saranno:

Andrea Larossa, Ristorante Larossa (Alba), 1 Stella Michelin

Claudio Vicina, Ristorante Casa Vicina (Torino), 1 Stella Michelin

Costardi Bros, Ristorante Christian e Manuel (Vercelli), 1 Stella Michelin

Fabrizio Tesse, Locanda di Orta (Orta San Giulio), 1 Stella Michelin

Federico Gallo, Locanda del Pilone (Madonna di Como), 1 Stella Michelin

Francesco Oberto, Ristorante Da Francesco (Cherasco), 1 Stella Michelin

Marcello Trentini, Ristorante Magorabin (Torino), 1 Stella Michelin

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani, Ristorante Al Pont de Ferr (Milano)

Marco Miglioli, Ristorante Carignano (Torino)

Stefano Sforza, Ristorante Les Petites Madeleines (Torino)

I **Maestri del Gusto di Torino e Provincia** saranno:

Mauro Rosada, della storica Gastronomia Rosada, con i suoi prodotti

Giovanni Giampaolo, della Macelleria Giampaolo, con i suoi Crü

I dolci saranno a cura di:

Davide Ferrero, mastro gelatiere di Mara dei Boschi

Roberto Miranti, pastrychef di Pasticceria Orsucci

A completare l'offerta gastronomica saranno:

Le ostriche, aperte sul momento, raccontate e servite dai sommelier delle ostriche Red Oyster

Pane, Focacce e Grissini a cura del Forno di Eataly

Il Prosciutto Crudo di Cuneo tagliato al coltello

Non solo cibo, naturalmente, perché grandi vini del territorio, birra, grappe, amari e cocktail creeranno abbinamenti inediti con piatti e specialità. A farci assaggiare i loro prodotti saranno grandi nomi come:

Montalbera

Pico Maccario

Birra Peroni con Peroni Cruda

Distillerie Berta

L'evento è organizzato dall'agenzia di comunicazione ed eventi **To Be** insieme a **Menu à Porter**, la guida ai migliori ristoranti di Torino e del Piemonte, e **MT Magazine**, la guida ai migliori cocktail bar di Torino, Milano, Bologna, Firenze e Roma. Entrambe le guide, nelle nuove edizioni di giugno 2018, verranno presentate e distribuite gratuitamente agli ospiti durante l'evento.

LA LOCATION

L'ex Borsa Valori di Torino sorge in pieno centro ed è un edificio risalente al secondo dopoguerra. Di proprietà della **Camera di Commercio di Torino**, venne dismesso nel 1992 in seguito all'accorpamento di tutte le piazze finanziare d'Italia in un solo ente, la Borsa Italiana. Nel 2014 venne riconvertito a sala congressi ed esposizioni. Il 9 giugno, in occasione della mostra Regine e Re di Cuochi, l'ex Borsa Valori ospiterà tra i suoi saloni la IV edizione di Degustando, 10 Chef tra Arte e Futuro.

Tutti i diritti riservati

torinoggi.it

URL :http://www.torinoggi.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

▸ **5 giugno 2018 - 14:49**

> Versione online

Bocuse Off, torna Degustando: dieci chef tra arte e futuro

Il 9 giugno alle ore 20:00 torna Degustando, questa volta all'interno del palinsesto ufficiale del Bocuse d'Or OFF 2018, il calendario di appuntamenti culturali e gastronomici che ci condurrà fino alle finali europee del Bocuse d'Or in programma a Torino per l'11 e il 12 giugno.

L'evento è creato da To Be che per questa edizione – la IV – ha scelto come location **l'Ex Borsa Valori di Torino,** che proprio in quei giorni ospiterà la famosa mostra Regine e Re di Cuochi.

Dieci Chef, piemontesi di origine o di adozione, condurranno il pubblico lungo un percorso degustativo in 10 piatti realizzati apposta per l'occasione, mentre i **Maestri del Gusto di Torino e Provincia**, insieme ad alcune delle migliori aziende del panorama enologico e gastronomico piemontese, presenteranno e serviranno i loro prodotti.

I protagonisti saranno:

Andrea Larossa, Ristorante Larossa (Alba), 1 Stella Michelin

Claudio Vicina, Ristorante Casa Vicina (Torino), 1 Stella Michelin

Costardi Bros, Ristorante Christian e Manuel (Vercelli), 1 Stella Michelin

Fabrizio Tesse, Locanda di Orta (Orta San Giulio), 1 Stella Michelin

Federico Gallo, Locanda del Pilone (Madonna di Como), 1 Stella Michelin

Francesco Oberto, Ristorante Da Francesco (Cherasco), 1 Stella Michelin

Marcello Trentini, Ristorante Magorabin (Torino), 1 Stella Michelin

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani, Ristorante Al Pont de Ferr (Milano)

Marco Miglioli, Ristorante Carignano (Torino)

Stefano Sforza, Ristorante Les Petites Madeleines (Torino)

I **Maestri del Gusto di Torino e Provincia** saranno:

Mauro Rosada, della storica Gastronomia Rosada, con i suoi prodotti

Giovanni Giampaolo, della Macelleria Giampaolo, con i suoi Crü

I dolci saranno a cura di:

Davide Ferrero, mastro gelatiere di Mara dei Boschi

Roberto Miranti, pastrychef di Pasticceria Orsucci

A completare l'offerta gastronomica saranno:

Le ostriche, aperte sul momento, raccontate e servite dai sommelier delle ostriche Red Oyster

Pane, Focacce e Grissini a cura del Forno di Eataly

Il Prosciutto Crudo di Cuneo tagliato al coltello

Non solo cibo, naturalmente, perché grandi vini del territorio, birra, grappe, amari e cocktail creeranno abbinamenti inediti con piatti e specialità. A farci assaggiare i loro prodotti saranno grandi nomi come:

Montalbera

Pico Maccario

Birra Peroni con Peroni Cruda

Distillerie Berta

L'evento è organizzato dall'agenzia di comunicazione ed eventi **To Be** insieme a **Menu à Porter**, la guida ai migliori ristoranti di Torino e del Piemonte, e **MT Magazine**, la guida ai migliori cocktail bar di Torino, Milano, Bologna, Firenze e Roma. Entrambe le guide, nelle nuove edizioni di giugno 2018, verranno presentate e distribuite gratuitamente agli ospiti durante l'evento.

LA LOCATION

L'ex Borsa Valori di Torino sorge in pieno centro ed è un edificio risalente al secondo dopoguerra. Di proprietà della **Camera di Commercio di Torino**, venne dismesso nel 1992 in seguito all'accorpamento di tutte le piazze finanziare d'Italia in un solo ente, la Borsa Italiana. Nel 2014 venne riconvertito a sala congressi ed esposizioni. Il 9 giugno, in occasione della mostra Regine e Re di Cuochi, l'ex Borsa Valori ospiterà tra i suoi saloni la IV edizione di Degustando, 10 Chef tra Arte e Futuro.

Tutti i diritti riservati

vinit.net

URL :http://www.vinit.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **6 giugno 2018 - 08:12**

> Versione online

Abaccabianca: viaggio attraverso i vini bianchi piemontesi

Domenica 10 giugno tre luoghi storici di Asti si dedicano al vino ospitando 120 etichette di vino bianco Domenica 10 giugno dalle 15 alle 20.30 ad Asti a Palazzo Gazelli si terrà la terza edizione di "ABACCABIANCA", evento completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede in degustazione circa centoventi importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale. L'evento è organizzato della delegazione di Asti dell'Associazione AIS Piemonte con il patrocinio del Comune di Asti. Per il terzo anno consecutivo, saranno coinvolti i produttori dei territori dell'Alto Monferrato e Astigiano, Gavi, Colli Tortonesi, Roero, Langhe e Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti dai vitigni a bacca bianca, espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese. Il totale è impressionante ed ancora in via di definizione Sono circa 21 gli spumantizzati da tutta la Regione, nelle altre tipologie abbiamo circa 9 vini dal Canavese, Torinese e Saluzzese, 22 dal Monferrato, 28 dalle Langhe, 7 Roero, 9 Gavi, 7 Colli Tortonesi, 4 Moscato d'Asti e 5 Passiti, 8 Vermouth. In questa edizione il numero di vini selezionati dai sommelier, aumenta confermando un trend positivo dell'attenzione e curiosità per il'lato bianco' del Piemonte. I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle ampie sale di Palazzo Gazelli, in pieno centro storico medievale ad Asti. Nelle stesse cantine storiche del prestigioso palazzo si vinificò dal 1600 al 1975 e qui sarà possibile degustare 120 vini di altrettanti produttori serviti e raccontati dai sommelier dell'AIS. Di seguito l'elenco dei produttori attualmente confermati: PAOLO BERUTTI/ MARCO CAPRA / SANTA CLELIA/ PIANBELLO/ POGGIO FRANCESCA/ LA MASERA/ GENERAJ/ RIZZI/ TENUTA CA' DU RUSS/ CA DU SINDIC/ CUVAGE/ACQUESI/ LA GIRONDA/ PAOLO AVEZZA/ LA MESMA/ CASTELLO DI UVIGLIE/ ERPACRIFE/ GANCIA/ GIULIO COCCHI/ BORGO MARAGLIANO/ ETTORE GERMANO/ ORSOLANI/ BARBAGLIA SERGIO/ CASTALDI FRANCESCA/ SELLA/ FERRANDO/ CIECK/ BRUNO GIACOMETTO/ FONTECUORE/ CANTINE CROSIO/ GIULIANO BOSIO/ DACASTO DUILIO/ BAVA/ SCIORIO/ COPPO/ CERUTTI/ STELLA GIUSEPPE/ TENUTA GRILLO/ COLLE MANORA/ TENUTA SANTA CATERINA/ GHIO ROBERTO/ CROTIN 1897/ GAUDIO - BRICCO MONDALINO/ LA MONTAGNETTA/ FRANCO MONDO/ L'ARMANGIA/ POGGIO RIDENTE/ CASCINA SAN MICHELE/ UGO BALOCCO/ LUIGI SPERTINO/ BUT MEISTRO FLAVIO/ TERESA SORIA/ MONTALBERA/ AZ. AGR. VADA/ AZ. AGR. ICARDI / PALARETTA-CASCINA GAVETTA/ LE STRETTE/ ELVIO COGNO/ AZIENDA AGRICOLA STRA/ BRAIDA / RIVETTO/ 499/ ELIO GRASSO/ ELIO PERRONE/ ROSSELLO/ VAJRA/ JOSETTA SAFFIRIO/ MANZONE GIOVANNI/ CA ED CUREN/ TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY/ SILVANO BOLMIDA/ TIBALDI/ MAURO SEBASTE/ BRICCO MAIOLICA/ CA'DEL BAIO/ TENUTA LANGASCO/ ADRIANO MARCO E VITTORIO/ GIULIA GONELLA/ MALVIRA'/ GIOVANNI ALMONDO DI DOMENICO ALMONDO/ CASCINA CA'ROSSA/ MATTEO CORREGGIA/ MONCHIERO CARBONE/ CASCINA FORNACE/ ALBERTO OGGERO/ BROGLIA / LA CHIARA/ IL ROCCHIN/ VILLA SPARINA/ MICHELE CHIARLO/ AZ. AGR. BERGAGLIO CINZIA/ LA GIUSTINIANA/ CASTELLO DI TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA/ ANDREA SPINOLA/ LUIGI BOVERI/ MASSIMO PASTURA - CASCINA LA GHERSA/ MASSA FRATELLI/ POGGIO/ LA COLOMBERA/ AZ. AGR. RICCI/ CLAUDIO MARIOTTO/ CASA VINICOLA MARENCO/ AZ. AGR. SARACCO/ BERA/ CA'D'GAL/ FORTETO DELLA LUJA/ GNAVI CARLO/ TENUTA OLIM BAUDA/ COREA/ CASCINA CASTLET/ DOGLIOTTI1870/ SCARPA/ CASCINA ALBANO/ SOCIETA'ANONIMA TRINCHIERI/ ROVERO/ BALDINO/ TENUTA IL FALCHETTO/ BORDIGA/ CASCINA MELOGNIS AbaccaBianca è anche incontro tra Arte e Vino con la presentazione dell'opera di Viviana Gonella omaggio alla manifestazione, alle 16.30. Per tutta la durata dell'evento sarà possibile visitare la mostra personale della pittrice di AbaccaBianca 2018 allestita all'interno delle sale di Palazzo Gazelli. Domenica 10 giugno sarà anche l'occasione per vedere la mostra Ceramica a Palazzo, espongono: Elisa Belardinelli, Marina Boschi, Stella Fiori, Mara Funghi, Stefano Garoldi, Cristina Gilli,

Tutti i diritti riservati

vinit.net

URL :http://www.vinit.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **6 giugno 2018 - 08:12**

> Versione online

Maria Elena Giorgini, Carla Giustacori, Manuela Nayim Rossi, Pino Ruzzeddu. Alle 17 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da Bianca Roagna (sommelier, Direttore centro studi Fenoglio) e Anita Franzon (sommelier e giornalista di Civiltà del Bere), a cominciare da un focus sui bianchi macerati. Sono sempre di più le aziende piemontesi che scelgono di seguire il filo 'arancione'dei vini bianchi fermentati e macerati sulle bucce: un approccio arcaico, contadino. Moda o ideologia? Se ne parlerà con i diretti interessati, per proseguire alle 18 con il secondo 'salotto'dedicato al tema: parole e vino. L'arte del comunicare tra poesia della terra e informazioni utili, storytelling e approccio tecnico-scientifico, alla ricerca di un linguaggio funzionale alle esigenze del settore e la curiosità del mercato (editoria classica, blog, social). L'ingresso della manifestazione, in via Quintino Sella 46, ha un costo di 20 euro e comprende il piatto di formaggi e salumi e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio. Importante novità 2018, AbaccaBianca continuerà anche alla sera! Dalle 20 gli eventi #off con i vini sempre serviti dai nostri sommelier e spettacoli a tema ideati per l'occasione. A cura del Diavolo Rosso, in piazza San Martino, i Vermouth in abbinamento a piatti speciali e spettacoli a tema ideati per l'occasione di Chiara Buratti e Federico Lirio. E ancora, nel cortile di Palazzo Ottolenghi, si prosegue tra spettacoli e Alta Langa. Informazioni dettagliate sul sito www.aispiemonte.it e sulla pagina Facebook Ais Piemonte e Ais Asti. Silvana Albanese Luciano Pavesio

Tutti i diritti riservati

gazzettadalba.it

URL :http://www.gazzettadalba.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **7 giugno 2018 - 00:31**

> Versione online

Panealba al terzo posto in Italia tra le imprese campionesse di crescita

INTESA SAN PAOLO Il 2017 è stato un anno di forte crescita per le esportazioni dei distretti piemontesi (+14,4% pari a un aumento in valore di 1 miliardo e 104 milioni di euro), che sono riusciti a conseguire risultati nettamente superiori rispetto sia al manifatturiero piemontese (+7,8%), che alla media dei distretti italiani (5,3%). I quattro trimestri dell'anno hanno registrato una crescita costante: +14,2% nel primo trimestre, +15,3% nel secondo trimestre, +14,3% nel terzo trimestre e +13,9% nel quarto trimestre.

Il 2017 è stato caratterizzato da un andamento positivo delle esportazioni sia sui nuovi mercati (+9,8%), che sui mercati maturi (+16,2%). Francia, Svizzera, Spagna, Regno Unito, Stati Uniti, Hong Kong, Cina e Russia sono i mercati in cui è cresciuto di più, in valore, l'export dei distretti piemontesi.

Sono questi i principali dati che emergono dal Monitor dei distretti del Piemonte aggiornato al quarto trimestre 2017, curato dalla Direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo e presentato oggi a Torino in un incontro al quale hanno partecipato Cristina Balbo, Direttore Regionale Piemonte Valle d'Aosta e Liguria Intesa Sanpaolo, Giovanni Foresti e Romina Galleri, della Direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo.

Dall'analisi per singolo distretto emerge un quadro fortemente positivo: hanno chiuso l'anno in crescita 9 distretti su 11. In particolare, 4 distretti piemontesi si sono collocati tra i primi 20 distretti italiani in termini di crescita dell'export, in valore, nel 2017: Oreficeria di Valenza al primo posto, Dolci di Alba e Cuneo al quarto posto, Vini delle Langhe, Roero e Monferrato al sedicesimo posto, Rubinetteria e Valvolame di Cusio-Valsesia al diciassettesimo.

Panealba al terzo posto

Nella classifica stilata da Intesa San Paolo tra le 1.632 imprese champion quelle con i migliori risultati sono Panealba al terzo posto a livello nazionale. Il fatturato del 2016 è stato di 53 milioni di euro per l'azienda proprietaria del marchio Campiello, in procinto di trasferire parte della produzione negli ex stabilimenti Klinker Sire di Marene.

Nella classifica di Intesa San Paolo anche altre imprese di Langhe e Roero, a partire dalla Santero Fratelli di Santo Stefano Belbo in posizione 179, la Società Agricola Montalbera in posizione 202, Beni di Batasiolo al 226° posto, Cantine dei Marchesi di Barolo al 556° posto,

Ti potrebbero interessare anche

Tutti i diritti riservati

gazzettadalba.it

URL :http://www.gazzettadalba.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **7 giugno 2018 - 00:31**

> Versione online

Vino: successo per lo Speedtasting

- L’Asta mondiale del tartufo bianco dona i proventi 2016
- Filippo Cosentino protagonista a Copenaghen

Tutti i diritti riservati

Limpronta del Ruché

Limpronta è il nome del Ruchè di Castagnole Monferrato di Montalbera, l'azienda della famiglia Morando che è l'anima della denominazione.

L’azienda della famiglia Morando è abbastanza giovane; negli anni Ottanta la famiglia inizia un'opera importante di acquisizione di terreni non ancora terminata. I dati parlano di oltre 175 ettari vitati tra due denominazione piemontesi, quella del Monferrato e quella delle Langhe.

Noi poniamo l’attenzione sulla parte monferrina e su un vitigno autoctono che i fratelli Morando lavorano con particolare maestria: il ruché. L’azienda ne ha ben 82 ettari che rappresentano la maggior parte dell’intera denominazione.

Prodotti Correlati

Prodotto Produttore Pubblicato il Autore Leggi

Limpronta 2013 Montalbera 28/03/18 Daniele Cernilli

Da uve ruché, varietà autoctona. Barrique per 15 mesi. Rubino granato intenso. Note fumé e speziate, sentori di chiodo di garofano e vaniglia, poi cardamomo e lieve cassis....

Leggi tutto

Montalbera 28/03/18 Redazione

L’azienda della famiglia Morando è abbastanza giovane; negli anni Ottanta la famiglia inizia un'opera importante di acquisizione di terreni non ancora terminata. I dati parlano di...

Leggi tutto

Tutti i diritti riservati

gazzettinodelchiant

URL :http://www.gazzettinodelchianti.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **23 giugno 2018 - 09:08**

> Versione online

Tre vini bianchi d'Italia, viaggio dal Friuli all'Abruzzo, al Crc Antella

ANTELLA (BAGNO A RIPOLI) - Prosegue il secondo ciclo di degustazioni 2018 a cura del Gruppo Degustazioni del Crc Antella "Alla scoperta di vini Bianchi e Bollicine d'Italia". Martedì 26 giugno (ore 20.30) il tema della serata sarà "Tre vini bianchi d'Italia".

Si comincia con un Pecorino (Terre di Chieti Igp 2017, Cantina Tollo - Tollo) in abbinamento a tagliatelle al ragù bianco. Quindi Calypsos (Solo acciaio Viognier Igt 2016, Soc. Agr. Montalbera, Castagnole Monferrato) con caprese, polpette di baccala, dadolata pecorino e pere.

Poi avanti con un Collio Pinot Grigio (Friuli V. Giulia Doc 2016, Az. Villa Russiz, Capriva del Friuli) in abbinamento con arista farcita e contorno verdure di stagione. Costo della singola serata 25 euro.

I vini in degustazione e la parte teorica saranno illustrati da sommelier professionisti. Prenotazioni entro lunedì 25 giugno presso la segreteria del C.R.C. Antella 055/621207 e/o Alessandro Conti 329.8052802

Tutti i diritti riservati

AN ITALIAN RENAISSANCE

When a parish priest explored his new church, he discovered vines on the property. Stephen Quinn looks at what happened next.

When Giacomo Cauda was appointed parish priest to the village of Castagnole Monferrato in Italy's Piedmont region in 1964, he discovered his church had 1.3 ha of vines. Those vines included 10 rows of a grape he grew to love. Fortunately for that grape, Don Giacomo, born in Roero, a major wine area in Piedmont, knew something about winemaking.

The next year he began what he called his "adventure" as a priest-winemaker – though he only made 28 bottles that year. The wine became known locally as vigna del parroco or "vineyard of the priest". Don Giacomo also gave cuttings to locals and secured the future of one of Italy's most beautiful varieties, Ruchè. When drunk in moderation, Don Giacomo wrote, "it frees the soul and opens the mind". And when DNA testing became available, scientists discovered the grape was unique.

Ian D'Agata, author of Native Wine Grapes of Italy, believes Ruchè is the one Italian grape that wine lovers really ought to know. For him it is a rare example of an aromatic red variety that makes wines impossible to confuse with any other.

Treasure find

Don Giacomo's superiors in Rome told him to give up winemaking and concentrate on being a priest. Don Giacomo ignored them. In his last years the priest sought forgiveness for focusing on winemaking, maintaining that the wine paid for repairs to the church and food for his congregation. "May God forgive me for having sometimes neglected my ministry," he wrote. "But I know that God has forgiven me because with the money earned from the wine I created the oratory and renovated the parsonage."

In 1993 Don Giacomo gave the land to a parishioner, Francesco Borgognone. By 2016, Borgognone was an old man and Luca Ferraris, winemaker at the Agricola Ferraris estate in the same village, bought the 1.3 ha.

PHOTO: EMANUELE CERRUTI
Agricola Ferraris

Ferraris said all of the current 170 ha of Ruchè in Italy came from those original 10 rows. The grape received DOC recognition in 1987 and DOCG in 2010; it is one of the smallest DOCGs in Italy. In the past 15 years the grape's reputation had "reshaped the hills of Monferrato", said Ferraris, describing Ruchè as an "agricultural masterpiece". His flagship Vigna del Parroco is named in memory of Don Giacomo and the first vintage, the 2017, was released at Vinitaly in April.

Where did it come from?

The grape's origins are uncertain. One theory suggests it was indigenous to the hills north-east of the town of Asti in Piedmont. Another hypothesis – possibly the most credible – suggests the name is derived from "San Rocco", a community of French monks devoted to Saint Roch, who introduced it during mediaeval times by planting it around a monastery that no longer exists. Others claim the name derives from the Piedmontese word roche meaning a vineyard cultivated in rocky areas.

Ruchè is known by a variety of names. The Piedmontese speak a dialect that is a mix of French and Italian. Ruchè is pronounced "roo-kay" in Italian. The French pronounce it "roo-shay" and spell it rouchet or rouché. The grape shares some similarities with the major grape from Piedmont, Nebbiolo. Both produce very tannic but low acid and light-coloured wines with pronounced aromas of cherries, rose and violets.

Of the 170 ha of Ruchè in Piedmont, the Montalbera estate and Agricola Ferraris grow the majority, 80 and 25 ha respectively. Montalbera sells it both on the export market and to Italian restaurants and wine shops. Their Ruchè La Tradizione sells for €12.00 to €14.00 in Italy and their Ruchè Laccento for €16.00 to €18.00. "Montalbera owns 50 percent of all the vineyards of Ruchè, so we are considered by the market as the main producer of this appellation," said spokesman Daniela Gasparri. "Everybody should try Ruchè once in their life. We guarantee they will fall in love with the wine."

Agricola Ferraris makes three more Ruchè apart from the priest's wine mentioned earlier, including an entry-level version called Sant'Eufemia that's picked young to enhance the floral notes, and a flagship – the Opera Prime – that's only made in special years and retails for around €25.00.

Ian D'Agata wrote that Ruchè had always been held in high esteem locally, and wines made from it were reserved for special occasions. "When well made, Ruchè is a thing of beauty." ■

COUNTRY LIFESTYLE MAGAZINE
ANNO 2 - NUMERO 3 - PRIMAVERA 2018

365 monferrato

PIEMONTE - ITALIA

Personaggi

Guido Carlo **Alleva**
Lillo **D'Ambrosio**
Donato **Lanati**
Franco **Morando**
Umberto **Signorini**

Speciale Vini DOCG

Alta Langa
Nizza
Ruchè di Castagnole Monferrato

CONTATTI
I riferimenti delle 226 attività selezionate nei primi tre numeri di 365 Monferrato

La ricerca della tipicità

landscapes
relaxation and accomodation
wines and spirits
top living
shopping
history and art
outdoor experiences

TESTO
ITALIANO e INGLESE

EURO 9,00

365monferrato.com

Noi Crediamo nel Monferrato

Cinque personaggi, con cinque storie diverse, accomunati da un'identica passione viscerale, quella per il Monferrato. Grazzano Badoglio, Casale Monferrato, Fubine Monferrato, Castagnole Monferrato e Occimiano sono i paesi da cui hanno origine le loro avventure imprenditoriali

Five personalities, with five different stories, united by an identical visceral passion for the Monferrato. Grazzano Badoglio, Casale Monferrato, Fubine Monferrato, Castagnole Monferrato and Occimiano are the villages where their entrepreneurial adventures began

Guido **Alleva** - Lillo **D'Ambrosio** - Donato **Lanati** - Franco **Morando** - Umberto **Signorini**

Noi crediamo nel Monferrato. Questo è il concetto che unisce in modo inequivocabile il pensiero dei cinque personaggi che abbiamo avuto il piacere d'incontrare nel lungo viaggio invernale che ci ha portato a realizzare il terzo numero di 365 Monferrato. Si tratta di cinque storie differenti, contraddistinte però dalla stessa passione, che stanno dimostrando come quello monferrino sia un territorio in cui è possibile sognare e realizzare progetti ambiziosi. Guido Alleva coordina uno dei più rinomati studi penalisti di Milano, e con il suo progetto legato al vino e alla ricettività si è riconciliato con i ricordi della sua gioventù trascorsa in Monferrato. Lillo D'Ambrosio conduce una prestigiosa sartoria dalla lunga tradizione famigliare e da 40 anni continua a portare il nome del Monferrato in giro per il mondo. Donato Lanati, nonostante le molte offerte ricevute da rinomate zone vitivinicole italiane, da 35 continua a mantenere la sede della sua Enosis proprio tra le colline monferrine. Franco Morando è un manager di successo che, oltre a condurre la storica attività di famiglia nel torinese, si occupa anche di vino con un'azienda ormai consolidata a livello internazionale. Infine, Umberto Signorini è un imprenditore milanese che ha iniziato una seconda vita professionale proprio in Monferrato.

We believe in the Monferrato. This is the concept which unequivocally unites the mindset of the five personalities with whom we had the pleasure to meet during our travels this last winter, leading us to realize the third publication of 365 Monferrato. This edition looks at these 5 stories, different yet marked by the same passion, each demonstrating that the Monferrato is a region in which it is possible to dream and realize ambitious projects. Guido Alleva coordinates one of the most renowned criminal law firms in Milan, and with his project in wine production and luxury accommodation has been reconciled with the memories of his youth spent in the Monferrato. Lillo D'Ambrosio runs a prestigious tailor's shop which boasts a long family tradition and for forty years has been taking the name of the Monferrato to the world. Donato Lanati, despite the many offers he has received from renowned Italian wine-growing regions, has managed the headquarters of his company Enosis among the hills of the Monferrato for thirty-five years. Franco Morando is a successful manager who, in addition to leading the historic family business in Turin, also oversees his well-established and internationally renowned wine company. Finally, Umberto Signorini is a Milanese entrepreneur who has started a second professional life here, in the Monferrato.

Franco Morando

Siamo diventati grandi per essere liberi di scegliere

Con i suoi 160 ettari in unico appezzamento, Montalbera da sola copre il 60% della produzione globale del Ruchè di Castagnole Monferrato. Un caso emblematico dove la quantità si sposa perfettamente alla qualità, dando spazio a sperimentazione, ricerca e scelta nella diversificazione dei vini proposti

With its 395 acres of undivided land, by itself Montalbera comprises 60% of the global production of Ruchè di Castagnole Monferrato . An exemplary case where quantity matches quality perfectly, allowing room for experimentation, research and choice in the diversification of wines offered

"Fare il vino per me è fonte di grande piacevolezza, perché questo nettare divino è incapace di mentire, ti bisbiglierà sempre in bocca con completa e irripetibile onestà ogni volta che ne berrai un sorso

Making wine for me is a source of great pleasure, because this divine nectar is incapable of lying, it will always whisper in your mouth with complete and unique honesty whenever you take a sip"

Foto - Fabio Menino

Un **Principe** per tutto il **Monferrato**

Laureato in giurisprudenza a Torino con 110 e lode e dignità di stampa, dal 2006 Franco Morando siede nel CdA della Morando Spa, fondata da suo nonno Enrico nel 1948, pioniere del pet food in Italia. L'azienda è oggi tra i leader nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con stabilimenti in Piemonte ad Andezeno, in Puglia a Molfetta, e oltre 350 dipendenti. Nel Monferrato ha portato Montalbera a essere una delle realtà vitivinicole più importanti di tutto il Piemonte

Having graduated from Law in Turin summa cum laude with special mention and recommendation for publication, Franco Morando has been on the board of directors of the Morando Spa since 2006. The company, founded by his grandfather Enrico in 1948, pioneered pet food production in Italy. Today it is a leading company in the field of food production for dogs, cats and horses, with factories in the Piemonte region, in Andezeno, and also in the Puglia region, in Molfetta, with over 350 employees. In the Monferrato area, Franco succeeded in making Montalbera one of the most important wineries in all of Piemonte.

È difficile immaginare cosa possa aver provato Enrico Riccardo Morando quando nel 1980 ha percorso il lungo crinale a ridosso di Castagnole Monferrato dopo aver acquistato la cascina Montalbera con i suoi tre ettari di vigneti. Forse avrà custodito gelosamente dentro di sé le emozioni provate in quel momento, ma di certo non è riuscito a nascondere l'ennesima intuizione della sua vita che ha portato un uomo di Langa come lui, giunto alla sesta generazione di proprietari terrieri, a investire proprio nel Monferrato. È molto più facile intuire cosa possa aver pensato prima della sua morte nel novembre dello scorso anno per il lavoro profuso da suo nipote Franco e da tutta la sua famiglia in quella stessa cascina. Del resto proprio Franco, già fortemente impegnato nella gestione dell'azienda di pet food ad Andezeno nel torinese, è riuscito a trasformare quella che poteva essere una nicchia o addirittura una semplice passione nella diversificazione degli asset di famiglia, in un'azienda a tutti gli effetti nonché in un traino per l'intero territorio del Monferrato. Montalbera ha chiuso il 2017 con oltre 650.000 bottiglie prodotte, e oggi esporta circa il 40% della sua produzione in 35 paesi, offrendo lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. Cosa più importante ancora, Franco Morando è riuscito definitivamente a nobilitare un antico vitigno, a lungo dimenticato, offrendogli un palcoscenico internazionale. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all'eccellenza dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2017 con l'etichetta "La Tradizione", replicando nel 2018 con "Laccento". Sempre nel 2018, con 99 punti "Laccento" è stato consacrato come miglior vino rosso italiano da Luca Maroni. Dopo la scomparsa di Enrico Morando, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici lo ha definito "il primo nome assoluto del settore, un vero e proprio pioniere nella storia della produzione italiana degli alimenti per animali domestici". Noi siamo sicuri che lui invece avrà pensato a suo nipote Franco come il "principe del Ruchè".

It is hard to imagine what Enrico Riccardo Morando might have felt when in 1980 he crossed the long ridge close to Castagnole Monferrato after having just bought the Montalbera farmhouse with its (then) mere 7.5 acres of vineyards. Perhaps he silently tucked away all he felt at that moment, but he certainly could not hide this - the umpteenth intuition of his life, that which brought a man like him from the Langhe area, a sixth-generation land owner, to invest in the Monferrato. It is much easier to guess what he may have thought before his passing in November last year about all the hard work his nephew Franco and his entire family devoted to his farmhouse. After all, Franco, already fully committed to the management of the pet food company in Andezeno, in the Turin area, was able to turn what he saw as a niche (or simply a mere passion for diversifying family assets) into a full-fledged company which became a driving force for the entire territory of the Monferrato. Montalbera ended 2017 having produced over 650,000 bottles, and today it exports about 40% of its production into 35 different countries, providing permanent employment for 25 people between the farm and the winery and up to 120 people during the harvesting period. More importantly, Franco Morando finally succeeded to bring dignity to an ancient, and long forgotten vine variety, by assigning it a role on the international stage. Montalbera was the first company to obtain the Tre Bicchieri of Gambero Rosso excellence award in 2017 for the Ruchè designation with its "La Tradizione" label, and again in 2018 with "Laccento". Also in 2018, with its awarded 99 points "Laccento" was consecrated as the best Italian red wine by Luca Maroni. After Enrico Morando's death, the National Association of Producers of Animal Feed described him as "the undisputed industry leader, a true pioneer in the history of Italian production of pet food". We are certain that he would have thought of his nephew Franco as the "Prince of Ruchè".

DOCG
RUCHE'
di CASTAGNOLE MONFERRATO

Il Ruchè di Castagnole Monferrato rappresenta un esempio emblematico del connubio vincente tra il vitigno autoctono e la sua area geografica di produzione ben delimitata. Riconosciuto come DOC nel 1987 e come DOCG nel 2010, in poco più di 30 anni ha saputo ritagliarsi un ruolo di assoluto rilievo nell'ambito della vitivinicoltura italiana

The Ruchè di Castagnole Monferrato is an emblematic example of the winning combination of the indigenous vine and its well-defined geographical and production area. Achieving the DOC denomination in 1987 and DOCG i n 2010, in just over thirty years it has made a definitive name for itself as having role of absolute importance in the world of Italian viticulture

"Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi"

"If, in Castagnole Monferrato, someone offers you a glass of Ruchè, it's because they are enjoying your company"

Dicitura riportata sul cartello di benvenuto del Comune di Castagnole Monferrato

The wording on the welcome sign to the Catagnole Monferrato Municipality

Nobile per Vocazione

OBIETTIVO 1 MILIONE DI BOTTIGLIE

Con un incremento del +7,6% rispetto all'anno precedente, nel 2017 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG ha registrato una produzione di 834.757 bottiglie. La superficie vitata è passata dai 10 ettari del 1988 agli attuali 136

OBJECTIVE: 1 MILLION BOTTLES

With an increase of +7.6% as compared to the previous year, in 2017 Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG recorded a production of 834,757 bottles. The vineyard area has increased from almost 25 acres in 1988 to the current 336 acres

Il nome

Le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che il Ruchè sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da monaci che lo impiantarono nelle terre attorno a un monastero oggi scomparso, dedicato a San Rocco. Alcuni ritengono che il nome derivi da "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona, e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine piemontese "roche", zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti ricerche condotte dall'azienda Montalbera, tramite lo studio del DNA del vitigno effettuato in collaborazione con il centro scientifico Bioesis, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente nell'area di Asti, a tutti gli effetti è un vitigno astigiano per secolare acquisizione.

The most accredited hypotheses suggest that the Ruchè arrived in Piemonte in the Middle Ages, imported from France by Monks who transplanted the vines to the land around the now non-existent monastery dedicated to San Rocco. Some believe that the name derives from "roncet", an infectious plant disease that in times past attacked the vines of the area, and to which the Ruchè proved particularly resistant. Others consider it a derivation of the Piemontese term "roche" which refers to land which is rocky and difficult to work. From recent research conducted by the Montalbera company through the study of the DNA of the vine, conducted in collaboration with the Bioesis Scientific Center, it seems possible that it derives from ancient vines of Haute-Savoie, France. From time immemorial and unique to Asti - in all respects it is an Asti vine from a centuries-old acquisition.

In agenda

LA FESTA DEL RUCHÈ - 12 e 13 maggio

L'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizzano l'undicesima edizione della "Festa del Ruchè", banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vino autoctono del territorio. L'appuntamento è per sabato 12 e domenica 13 maggio 2018 nello scenario della Tenuta "La Mercantile", edificio del tardo Settecento: alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè e assaggiare piatti tipici del territorio.

THE RUCHÈ FESTIVAL - 12th and 13th May

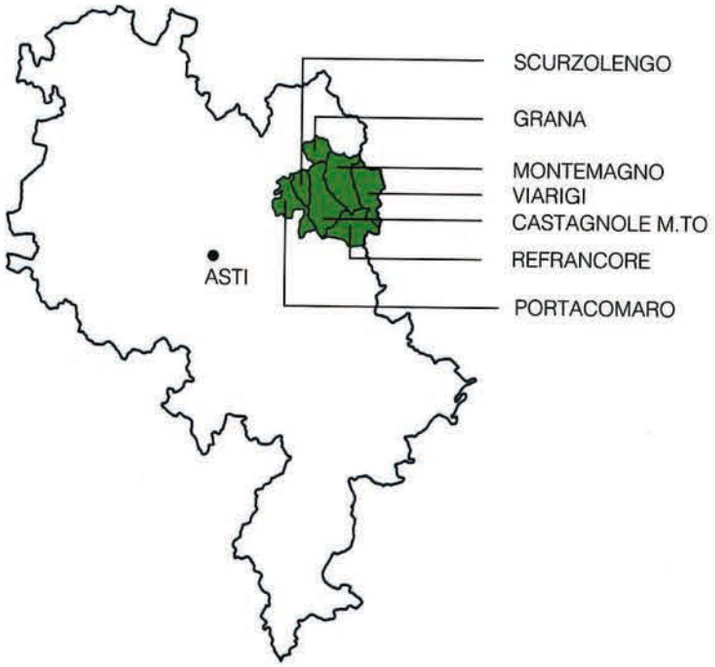
The Ruchè Producers Association of Castagnole Monferrato in collaboration with the Municipality of Castagnole Monferrato, the Go Wine Association and the Barbera d'Asti and Wines of Monferrato Consortium, the eleventh edition of the "Festa del Ruchè" has been organized. A tasting event which promotes and spreads awareness of Ruchè, an indigenous wine of the territory. The event is scheduled for Saturday 12th and Sunday 13th May 2018 before the backdrop of the late eighteenth century "La Mercantile" Estate; an opportunity to taste the Ruchè, meet the producers and try typical local dishes.

DOCG

RUCHÉ

dal 2010

Castagnole Monferrato
Grana
Montemagno
Portacomaro
Refrancore
Scurzolengo
Viarigi



Nel territorio in cui la Barbera e il Grignolino rappresentavano la produzione più importante, a lungo è stato relegato a produzione secondaria. Quando il vino era la tradizionale bevanda da pasto il Ruchè, invece, con il suo grado alcolico elevato e la sua morbidezza, era più che altro il vino della domenica e della conversazione. Anche se coltivato e vinificato da generazioni di produttori, solo recentemente il Ruchè è stato adeguatamente valorizzato offrendo caratteristiche sensoriali intense e particolari che trovano sempre più consenso da parte del consumatore. A partire dalla seconda metà degli anni Sessanta furono il compianto parroco di Castagnole Monferrato, don Giacomo Cauda, e alcuni produttori di Castagnole Monferrato a credere nel successo di questo vino diffondendone la produzione. A dimostrazione della sua eleganza e del suo grande potenziale, unitamente alla tipicità legata a un ambito territoriale ben delimitato e ristretto, nel 1987 giunse il riconoscimento della DOC. I produttori si moltiplicarono e crebbe l'interesse per questo vitigno "salvato". Quando, nel 2010, giunse il riconoscimento più importante, la DOCG, don Cauda era mancato da appena due anni. Il destino non volle fargli assistere al "trionfo" del suo vino, ma la sua eredità rimarrà per sempre.

DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

VITIGNO: Ruchè minimo 90% - Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%
GIACITURA VIGNETI: è esclusa l'esposizione a nord
DENSITA' D'IMPIANTO: non inferiore a 4000 ceppi ad ettaro
RESE MASSIME UVA: 9 t/ha, menzione vigna 8 t/ha
RESE MASSIME VINO: 70% uva/vino 63 hl/ha
VINIFICAZIONE: Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

In the territory where Barbera and Grignolino once represented the most important wines produced, they have long been banished to secondary production. When wine was the traditional drink with meals, Ruchè, with its high alcohol content and its softness, was the preferred wine of Sunday lunch and conversation. Although cultivated and vinified by generations of producers, only recently has the Ruchè been appropriately appreciated for its intense and unusual sensory characteristics which are increasingly accepted by the consumer. Starting from the second half of the '60s the production of this wine variety was spread by those who believed in its potential; namely Don Giacomo Cauda, the Parish Priest of Castagnole Monferrato at the time and some producers from Castagnole Monferrato. As evidence of its elegance and its great potential, together with the traditional characteristics linked to a clearly stipulated and restricted territory, in 1987 recognition of the DOC was finalized. The producers multiplied and the interest in this "saved" vine, grew. Don Cauda had been put to rest only two years earlier when, in 2010, the most important recognition came – the DOCG. Fate did not want him to witness the "triumph" of his wine, but his legacy will remain forever.

FROM THE PRODUCTION PROTOCOL

GRAPE VARIETY: *Ruchè minimum 90% - Barbera and Brachetto alone or combined: maximum 10%*
VINEYARD SLOPE: *the north-facing exposure is excluded*
VINE DENSITY: *not less than 1,600 vines per acre*
MAXIMUM GRAPE YIELD: *3.6 t / acre, label with vineyard name 3.2 t / acre*
MAXIMUM WINE YIELD: *70% grapes / wine - 673.8 gal / acre*
VINIFICATION: *the vinification must be carried out within the territory of the province of Asti*

Nel Regno del Ruchè più bevuto al Mondo

Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Di proprietà della famiglia Morando dal 1980, oggi esporta circa il 40% della produzione in 35 paesi ed è una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte

Il RUCHÈ a Castagnole Monferrato

MONTALBERA

Foto - Fabio Menino

Montalbera started business at the beginning of the twentieth century in an area between the towns of Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno. Owned by the Morando family since 1980, today it exports about 40% of its production to 35 countries and is one of the most important wineries in Piemonte

6 generazioni di proprietari terrieri
160 ettari a Castagnole Monferrato
20 ettari a Castiglione Tinella
82 ettari - Ruchè di Castagnole M.to DOCG
60% della produzione globale di Ruchè
36 ettari - Grignolino d'Asti DOC

28 ettari - Barbera d'Asti DOCG
15 ettari - Moscato d'Asti DOCG
8 ettari - Barbera del Monferrato DOC
6 ettari - Viognier
5 ettari - Chardonnay

In order to evaluate the characteristics of a wine, it is necessary to taste it with utmost care. To be able to gain a deeper understanding of its merits, however, it is useful to get to know the producer, visit his company, observe his vineyards and listen to his words. Sometimes, however, there are wines, producers and places that, when all this happens, it inevitably creates a bond destined to become long-lasting. In Montalbera's case, this connection is something special. Go along the long ridge overlooking the winding vineyards that fade into the distance in front of your eyes, observe the village of Castagnole Monferrato in the distance and stop in front of the old "casot" with the steel outline of Gambero Rosso's 'Tre Bicchieri'. This is a mere introduction, helping you to understand the close link between Montalbera and its homeland and how it has been able to enhance it. Through the entrance doors, you will find the rooms used for refining, the cellars for aging and the elegant rooms dedicated to wine tasting – all which take you a step further towards the knowledge, the immediate knowing, that the Morando family leaves nothing to chance. It is a wholeness, a perfect harmony which is unequivocally reflected in the study, care and dedication that is continuously poured into the production of their wines. In 1980, Montalbera opened a new and fascinating chapter in the history of Ruchè, raising its awareness and appreciation around the world. In the near future, together with Ruchè, they will continue to open other chapters of the region - those titled Barbera d'Asti and Grignolino d'Asti.

Per poter valutare le caratteristiche di un vino occorre degustarlo con la massima attenzione. Per poter entrare maggiormente nel suo merito, invece, può essere utile conoscere il produttore, visitare la sua azienda, osservare i suoi vigneti e ascoltare le sue parole. A volte, però, vi sono dei vini, dei produttori e dei luoghi che, quando tutto questo accade, inevitabilmente si crea un legame destinato a diventare duraturo nel tempo. Nel caso di Montalbera, questo legame è addirittura un qualcosa di speciale. Percorrere il lungo crinale sovrastante i sinuosi vigneti che si perdono a vista d'occhio, osservare l'abitato di Castagnole Monferrato in lontananza e fermarsi davanti al vecchio "casot" con la sagoma dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso è un primo approccio che consente di comprendere lo stretto legame di Montalbera con il suo territorio d'appartenenza, e di come abbia saputo valorizzarlo. Solcato il suo portone d'ingresso, visitati gli ambienti adibiti all'affinamento, le cantine per l'invecchiamento e le raffinate sale dedicate alla degustazione, si compie un ulteriore passo verso la conoscenza, percependo immediatamente che per la famiglia Morando nulla deve essere lasciato al caso. Si tratta di un tutt'uno in perfetta armonia che riflette in modo inequivocabile lo studio, la cura e la dedizione che viene riversata continuamente nella produzione dei vini. Dal 1980, Montalbera ha scritto un nuovo e affascinante capitolo in merito alla storia del Ruchè, facendolo conoscere ed apprezzare in giro per il mondo. Nel prossimo futuro, insieme al Ruchè continuerà a scrivere altre pagine del territorio con la Barbera d'Asti e il Grignolino d'Asti.

RUCHÈ RATING

Tre Bicchieri Gambero Rosso

2017 - Ruchè La Tradizione 2015
2018 - Ruchè Laccento 2016

Annuario Vini Italiani di Luca Maroni

2018 - **99 p.** Ruchè Laccento 2016
2018 - **98 p.** Ruchè Limpronta 2014
2018 - **94 p.** Ruchè La Tradizione 2016
2017 - **99 p.** Ruchè Laccento 2015
2017 - **95 p.** Ruchè Passito Laccento 2016
2017 - **94 p.** Ruchè La Tradizione 2015
2016 - **98 p.** Ruchè Laccento 2014
2016 - **94 p.** Ruchè Limpronta 2013

MONTALBERA

Via Montalbera 1
Castagnole Monferrato (AT)
Tel. +39 0141 292125
montalbera.it
montalbera@montalbera.it
Facebook: Montalbera Terra del Ruchè
Instagram: montalbera

"Che Grana...il Grignolino!" SABATO 21 LUGLIO 2018 - Grana (At)

AMELIO LIVIO – Grana (At) ameliovini@virgilio.it

Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE Casorzo (At) casorzodoc@gmail.com

Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Grignolino d'Asti 2017

Grignolino d'Asti Terre dei Roggeri 2016

CASCINA BRICHETTO – Vigliano d'Asti (At) info@cascinabrichetto.it

Grignolino d'Asti 2017

CRIVELLI MARCO – Castagnole M.to (At) info@ruchecrivelli.it

Grignolino d'Asti 2017

GARRONE EVASIO E FIGLIO – Grana (At) azienda.garrone@libero.it

Grignolino d'Asti 2017

Grignolino d'Asti 2016

LA FIAMMENGA – Penango (At) tenutalafiammenga@gmail.com

Grignolino d'Asti Gioan 2016

MONTALBERA - Castagnole M.to (At) montalbera@montelbera.it

Spumante Brut Cuvèe Rosè

Grignolino d'Asti Grignè 2017

Grignolino d'Asti Lanfora 2016

MONTARIOLO - Alfiano Natta (Al) patrizia.pirola@montariolo.it

Piemonte Grignolino Costanza 2016

Piemonte Grignolino 2014

ROVERO F.LLI - Asti - info@rovero.it

Grignolino d'Asti Casalina 2017

TENUTA DEI RE – Castagnole M.to (At) info@tenutadeire.it

Grignolino d'Asti 2017

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At) info@tenutamontemagno.it

Grignolino d'Asti Ruber 2017

I vini delle aziende presenti in Enoteca

Grignolino d'Asti 2017

Aresca - Mombercelli (At)

Grignolino d'Asti Terre Rosse 2017

Tommaso Bosco - Castagnole M.to (At)

Tutti i diritti riservati

Grignolino d'Asti Isolavilla 2017

Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At)

Grignolino d'Asti Arlandino 2015

Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At)

***

Grignolino del Monferrato Casalese 2016

Olivetta - Castelletto Merli (Al)

Tutti i diritti riservati

CHE GRANA....IL GRIGNOLINO!

Grana (At) si trasformerà in un banco d'assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo il Corso Garibaldi, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti e ai piatti tipici, presenti: la Pro Loco di Grana e la Pro Loco di Montemagno, che prepareranno alcune specialità creando un menù da gustare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino. Non mancherà l'intrattenimento musicale a cura diB-Side

L' appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018 dalle ore 19.0o alle ore 23.30.

Un wine tasting per saperne di più…

Nell'ambito del programma dell'evento, Go Wine promuove un tasting, riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting si svolgerà alle ore 20 e sarà condotto dal giornalsita e degustatore Lorenzo Colombo. La degustazione guidata è su prenotazione e a favore di coloro che partecipano come pubblico al banco d'assaggio.

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio

AMELIO LIVIO – Grana (At) ameliovini@virgilio.it

Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE Casorzo (At) casorzodoc@gmail.com

Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Grignolino d'Asti 2017

Grignolino d'Asti Terre dei Roggeri 2016

CASCINA BRICHETTO – Vigliano d'Asti (At) info@cascinabrichetto.it

Grignolino d'Asti 2017

CRIVELLI MARCO – Castagnole M.to (At) info@ruchecrivelli.it

Grignolino d'Asti 2017

GARRONE EVASIO E FIGLIO – Grana (At) azienda.garrone@libero.it

Grignolino d'Asti 2017

Grignolino d'Asti 2016

LA FIAMMENGA – Penango (At) tenutalafiammenga@gmail.com

Grignolino d'Asti Gioan 2016

MONTALBERA - Castagnole M.to (At) montalbera@montelbera.it

Spumante Brut Cuvèe Rosè

Grignolino d'Asti Grignè 2017

Grignolino d'Asti Lanfora 2016

MONTARIOLO - Alfiano Natta (Al) patrizia.pirola@montariolo.it

Piemonte Grignolino Costanza 2016

Piemonte Grignolino 2014

Tutti i diritti riservati

ROVERO F.LLI - Asti - info@rovero.it
Grignolino d'Asti Casalina 2017
TENUTA DEI RE – Castagnole M.to (At) info@tenutadeire.it
Grignolino d’Asti 2017
TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At) info@tenutamontemagno.it
Grignolino d’Asti Ruber 2017
I vini delle aziende presenti in Enoteca
Grignolino d'Asti 2017
Aresca - Mombercelli (At)
Grignolino d'Asti Terre Rosse 2017
Tommaso Bosco - Castagnole M.to (At)
Grignolino d'Asti Isolavilla 2017
Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At)
Grignolino d'Asti Arlandino 2015
Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At)

Tutti i diritti riservati

ilmonferrato.it

URL :http://www.ilmonferrato.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **13 luglio 2018 - 11:09**

> Versione online

“Che Grana… il Grignolino!”

(.a.) - Si sta organizzando “Che Grana…il GRIGNOLINO!”. Incontri e degustazioni con una varietà storica del vino piemontese

E' un evento che si propone di contribuire a promuovere e divulgare la conoscenza del vino Grignolino. Il Comune di Grana ospita la manifestazione, d’intesa con l’associazione Go Wine.

Da sempre impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani, Go Wine ha raccolto l’attenzione di una pattuglia di produttori vinicoli del territorio e del Comune di Grana, intenti a richiamare una sempre maggiore attenzione da parte del pubblico, a favore di uno dei vini che storicamente firmano il patrimonio viticolo della regione Piemonte.

L’ appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018 dalle ore 19.00 alle ore 23.30.

Il centro del paese di Grana, nel Monferrato astigiano, si trasformerà in un banco d’assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo la via centrale del paese di Grana, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale Enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte, e nelle diverse denominazioni. Nell’ambito del programma dell’evento, Go Wine promuove alle ore 19 un tasting riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting sarà condotto da Lorenzo Colombo (giornalista e degustatore). Uno spazio sarà riservato alla gastronomia con la presenza della Pro Loco di Grana e di Montemagno che prepareranno alcune specialità creando un menù da assaporare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino.

Le aziende presenti direttamente al banco d’assaggio

Amelio - Grana (At); Cantina Sociale di Casorzo e zone limitrofe - Casorzo (At); Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At); Carussin - San Marzano Oliveto (At); Cascina Brichetto - Vigliano d’Asti (At); Crivelli Marco - Castagnole M.to (At); Garrone Evasio e Figlio - Grana (At); Montalbera - Castagnole M.to (At); Montariolo - Alfiano Natta (Al); Rovero F.lli - Asti; Tenuta dei Re - Castagnole M.to (At); Tenuta la Fiammenga - Penango (At); Tenuta Montemagno - Montemagno (At);

Le aziende al banco enoteca

Aresca - Mombercelli (At); Bersano - Nizza Monferrato (At); Tommaso Bosco - Castagnole M.To (At); Castagnero - Agliano Terme (At); Olivetta - Castelletto Merli (At); Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At); Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At).

Programma ed orari dell’evento

SABATO 21 LUGLIO 2018

Tutti i diritti riservati

ore 19: Apertura dei banchi d’assaggio alla presenza dei produttori; punto gastronomico con degustazioni di piatti tipici a cura della Proloco di Grana e di Montemagno.

Intrattenimento musicale a cura del gruppo B-Side.

ore 19: Wine tasting libero condotto dal giornalista e degustatore Lorenzo Colombo (gratuito e su prenotazione)

ore 23.30: Chiusura delle degustazioni

Costo delle degustazione del Grignolino euro 10,00 (degustazioni illimitate)

INFO: Go Wine Eventi – Tel. 0173 364631 www.gowinet.it - stampa.eventi@gowinet.it

Tutti i diritti riservati

Altissimoceto.it

URL :http://www.altissimoceto.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **17 luglio 2018 - 08:13**

> Versione online

Cartolina dal 729mo Meeting VG @ Ristorante La Madonnina del Pescatore – Senigallia (AN) – Chef Moreno Cedroni

Una continua sorpresa, uno spettacolo giocato sulla continua interazione tra il regista e il suo pubblico, sempre più sedotto, sempre più conquistato dalla sua personalità dirompente. Questo è stato il nostro pranzo alla Madonnina del Pescatore di Moreno Cedroni. Un'esperienza in cui lui, lo chef, ci ha seguiti passo passo, una portata dopo l'altra, regalando a noi e agli

Amici Gourmet tanti graditissimi fuori menù per terminare con un evergreen, emblematico della sua vivace genialità : Risiko!

Archivio storico reportage:

Ingresso

La bellissima vetrata che dà sul mare

Sala e mise en place

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

Franciacorta Satèn Vintage Edition 2012 – Ca' del Bosco

VG e lo chef ci servono l'aperitivo

Legù snack con mantecato di baccalà

Lo chef ci presenta il menù pensato per noi

Pane

Servito con olio extravergine monovarietale di ascolana tenera Olive Gregori.

Piattooo!

Ricordo di un viaggio in Vietnam: ostrica alla griglia mangia e bevi

Scampo all'arancia

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007 Magnum – Ca' del Bosco

Tra una panzanella e una catalana di crostacei, maionese ai pomodori verdi

Gnocco di ricotta con gamberi crudi acidi e salati

Frittatina, frutti di mare, erbe di campo

Franciacorta Rosé Cuvée Annamaria Clementi 2008 – Ca' del Bosco

Il servizio della portata successiva

Moro oceanico, salsa di mandorle e curry, pastinaca fermentata e olio al dragoncello

Lo chef finisce il piatto al tavolo

Ramen freddo con ricciola e friggitelli

Un brindisi con lo chef…cin cin!

Insalata di polpo, gelatina di pane e aceto, la sua maionese

Tutti i diritti riservati

Isola di Nuraghi Igt 2015 – Tenute di Santa Maria

Nudo Chardonnay Langhe 2016 – Montalbera

La portata successiva, un grande classico dello chef

Impiattamento

Testa di ricciola al forno, salsa di carote e zenzero

La testa… si mangia con le mani!

Ci laviamo le mani prima della portata successiva

Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato

Carpaccio tiepido di spigola, purè al lime, salsa di rucola

Maurizio Zanella Rosso del Sebino Igt 2006 – Ca' del Bosco

Piccione alla brace, melanzane affumicate, salsa masala e centrifugato d'alloro

Passione Strevi Passito Doc 2008 – Bragagnolo Vini Passiti

Pere cotte nel miele e verdicchio, cremoso al cioccolato peruviano, gelato alla madeleine

Ananas succo, d'arancia e anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, pop corn

Risiko e caffè

Un grande GRAZIE a tutti!

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 729esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante Madonnina del Pescatore

60019 Senigallia (AN)

Via Lungomare Italia, 11

Tel. (+39) 071 698267

Chiuso il mercoledì

E-mail: info@madonninadelpescatore.it

Sito internet: www.morenocedroni.it

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 ristoranti stellati

Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

Tutti i diritti riservati

"Che Grana...il Grignolino!" SABATO 21 LUGLIO 2018 - Grana (At)

Banchi d'assaggio in piazze e vie cittadine, Grana (AT) - Grana

Grana (At) si trasformerà in un banco d’assaggio tutto dedicato al Grignolino : i produttori presenti direttamente e disposti lungo il Corso Garibaldi, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti e ai piatti tipici, presenti: la Pro Loco di Grana e la Pro Loco di Montemagno, che prepareranno alcune specialità creando un menù da gustare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino. Non mancherà l’intrattenimento musicale a cura diB-Side

L’ appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018

Un wine tasting per saperne di più…

Nell’ambito del programma dell’evento, Go Wine promuove un tasting, riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting si svolgerà alle ore 20 e sarà condotto dal giornalsita e degustatore Lorenzo Colombo. La degustazione guidata è su prenotazione e a favore di coloro che partecipano come pubblico al banco d’assaggio.

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio

AMELIO LIVIO – Grana (At) ameliovini@virgilio.it

Grignolino d’Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE Casorzo (At) casorzodoc@gmail.com

Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Grignolino d’Asti 2017

Grignolino d’Asti Terre dei Roggeri 2016

CASCINA BRICHETTO – Vigliano d'Asti (At) info@cascinabrichetto.it

Grignolino d’Asti 2017

CRIVELLI MARCO – Castagnole M.to (At) info@ruchecrivelli.it

Grignolino d’Asti 2017

GARRONE EVASIO E FIGLIO – Grana (At) azienda.garrone@libero.it

Grignolino d’Asti 2017

Grignolino d’Asti 2016

LA FIAMMENGA – Penango (At) tenutalafiammenga@gmail.com

Grignolino d’Asti Gioan 2016

MONTALBERA -

Spumante Brut Cuvèe Rosè

Grignolino d'Asti Grignè 2017

Grignolino d'Asti Lanfora 2016

MONTARIOLO - Alfiano Natta (Al) patrizia.pirola@montariolo.it

Tutti i diritti riservati

Piemonte Grignolino Costanza 2016
Piemonte Grignolino 2014
ROVERO F.LLI - Asti - info@rovero.it
Grignolino d'Asti Casalina 2017
TENUTA DEI RE – Castagnole M.to (At) info@tenutadeire.it
Grignolino d’Asti 2017
TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At) info@tenutamontemagno.it
Grignolino d’Asti Ruber 2017
I vini delle aziende presenti in Enoteca
Grignolino d'Asti 2017
Aresca - Mombercelli (At)
Grignolino d'Asti Terre Rosse 2017
Tommaso Bosco - Castagnole M.to (At)
Grignolino d'Asti Isolavilla 2017
Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At)
Grignolino d'Asti Arlandino 2015
Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At)

Tutti i diritti riservati

Grana, al via la quinta edizione dell'evento dedicato al Grignolino!

Grana (At) si trasformerà in un banco d'assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo il Corso Garibaldi, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione.

Una speciale enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti e ai piatti tipici, presenti: la Pro Loco di Grana e la Pro Loco di Montemagno, che prepareranno alcune specialità creando un menù da gustare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino. Non mancherà l'intrattenimento musicale a cura di B-Side.

L'appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018 dalle ore 19.0o alle ore 23.30.

Un wine tasting per saperne di più…
Nell'ambito del programma dell'evento, Go Wine promuove un tasting, riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione.

Il tasting si svolgerà alle ore 19 e sarà condotto dal giornalsita e degustatore Lorenzo Colombo. La degustazione guidata è su prenotazione e a favore di coloro che partecipano come pubblico al banco d'assaggio.

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio

AMELIO LIVIO – Grana (At) ameliovini@virgilio.it
Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE Casorzo (At)
- casorzodoc@gmail.com
Grignolino d'Asti 2017

Tutti i diritti riservati

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO (At)
info@cantinasocialecastagnolemonferrato.it
Grignolino d'Asti 2017
Grignolino d'Asti Terre dei Roggeri 2016

CARUSSIN - San Marzano Oliveto (At)
vinicarussin@gmail.com
Vino Rosso Ciuchinoi (100% uve Grignolino) 2017

CRIVELLI MARCO – Castagnole M.to (At) info@ruchecrivelli.it
Grignolino d'Asti 2017

GARRONE EVASIO E FIGLIO – Grana (At)azienda.garrone@libero.it
Grignolino d'Asti 2017
Grignolino d'Asti 2016

LA FIAMMENGA – Penango (At) tenutalafiammenga@gmail.com
Grignolino d'Asti Gioan 2016

MONTALBERA - Castagnole M.to (At) montalbera@montelbera.it
Spumante Brut Cuvèe Rosè
Grignolino d'Asti Grignè 2017
Grignolino d'Asti Lanfora 2016

MONTARIOLO - Alfiano Natta (Al) patrizia.pirola@montariolo.it
Piemonte Grignolino Costanza 2016
Piemonte Grignolino 2014

ROVERO F.LLI - Asti - info@rovero.it
Grignolino d'Asti Casalina 2017

TARTAGLINO EZIO – Vigliano d'Asti (At) info@cascinabrichetto.it
Grignolino d'Asti 2017

TENUTA DEI RE – Castagnole M.to (At) info@tenutadeire.it
Grignolino d'Asti 2017

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At)info@tenutamontemagno.it
Grignolino d'Asti Ruber 2017

I vini delle aziende presenti in Enoteca

Grignolino d'Asti 2017
Aresca - Mombercelli (At)

Grignolino del Monferrato Casalese Grignò 2016
Beccaria Davide - Ozzano Monferrato (At)

Grignolino d'Asti Valdelsalto 2017
Bersano - Nizza Monferrato (At)

Grignolino d'Asti Terre Rosse 2017
Tommaso Bosco - Castagnole Monferrato (At)

Grignolino del Monferrato Casalese Celio 2016

Tutti i diritti riservati

Canato Marco - Vignale Monferrato (Al)

Vino Rosso Ottavio Funk
Cascina Tavijn - Scurzolengo (At)

Grignolino d'Asti Passaggi 2016
Castagnero - Agliano Terme (At)

Grignolino del Monferrato Casalese 2016
Olivetta - Castelletto Merli (Al)

Grignolino d'Asti Isolavilla 2017
Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At)

Grignolino d'Asti Arlandino 2015
Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At)

Grignolino del Monferrato Casalese G 2017
Vicara - Treville (Al)

Tutti i diritti riservati

Che Grana il Grignolino!

Al via la quinta edizione dell'evento dedicato al Grignolino!

Grana (At) si trasformerà in un banco d'assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo il Corso Garibaldi, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte.
Uno spazio sarà riservato ai prodotti e ai piatti tipici, presenti: la Pro Loco di Grana e la Pro Loco di Montemagno, che prepareranno alcune specialità creando un menù da gustare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino. Non mancherà l'intrattenimento musicale a cura di B-Side.

L' appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018 dalle ore 19.0o alle ore 23.30.

Un wine tasting per saperne di più…
Nell'ambito del programma dell'evento, Go Wine promuove un tasting, riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting si svolgerà alle ore 19 e sarà condotto dal degustatore Lorenzo Colombo. La degustazione guidata è su prenotazione e a favore di coloro che partecipano come pubblico al banco d'assaggio.

IL PROGRAMMA

SABATO 21 LUGLIO 2018

ore 19.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza dei produttori; punto gastronomico e intrattenimento musicale.

ore 19.00: wine tasting libero (a favore di professionisti ed enoappassionati, gratuito su prenotazione).

ore 23.30: chiusura delle degustazioni.

Costo delle degustazione del Grignolino euro 10,00 (degustazioni illimitate)

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio

AMELIO LIVIO – Grana (At) ameliovini@virgilio.it
Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE Casorzo (At) – casorzodoc@gmail.com
Grignolino d'Asti 2017

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO (At)
info@cantinasocialecastagnolemonferrato.it
Grignolino d'Asti 2017
Grignolino d'Asti Terre dei Roggeri 2016

CARUSSIN – San Marzano Oliveto (At)
vinicarussin@gmail.com
Vino Rosso Ciuchinoi (100% uve Grignolino) 2017

CRIVELLI MARCO – Castagnole M.to (At) info@ruchecrivelli.it
Grignolino d'Asti 2017

GARRONE EVASIO E FIGLIO – Grana (At) azienda.garrone@libero.it
Grignolino d'Asti 2017
Grignolino d'Asti 2016

LA FIAMMENGA – Penango (At) tenutalafiammenga@gmail.com
Grignolino d'Asti Gioan 2016

MONTALBERA – Castagnole M.to (At) montalbera@montelbera.it
Spumante Brut Cuvèe Rosè

Tutti i diritti riservati

Grignolino d'Asti Grignè 2017
Grignolino d'Asti Lanfora 2016

MONTARIOLO – Alfiano Natta (Al) patrizia.pirola@montariolo.it
Piemonte Grignolino Costanza 2016
Piemonte Grignolino 2014

ROVERO F.LLI – Asti – info@rovero.it
Grignolino d'Asti Casalina 2017

TARTAGLINO EZIO – Vigliano d'Asti (At) info@cascinabrichetto.it
Grignolino d'Asti 2017

TENUTA DEI RE – Castagnole M.to (At) info@tenutadeire.it
Grignolino d'Asti 2017

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At) info@tenutamontemagno.it
Grignolino d'Asti Ruber 2017

I vini delle aziende presenti in Enoteca

Grignolino d'Asti 2017
Aresca – Mombercelli (At)

Grignolino del Monferrato Casalese Grignò 2016
Beccaria Davide – Ozzano Monferrato (At)

Grignolino d'Asti Valdelsalto 2017
Bersano – Nizza Monferrato (At)

Grignolino d'Asti Terre Rosse 2017
Tommaso Bosco – Castagnole Monferrato (At)

Grignolino del Monferrato Casalese Celio 2016
Canato Marco – Vignale Monferrato (Al)

Vino Rosso Ottavio Funk
Cascina Tavijn – Scurzolengo (At)

Grignolino d'Asti Passaggi 2016
Castagnero – Agliano Terme (At)

Grignolino del Monferrato Casalese 2016
Olivetta – Castelletto Merli (Al)

Grignolino d'Asti Isolavilla 2017
Tenuta Olim Bauda – Incisa Scapaccino (At)

Grignolino d'Asti Arlandino 2015
Tenuta Santa Caterina – Grazzano Badoglio (At)

Grignolino del Monferrato Casalese G 2017
Vicara – Treville (Al)

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :21
SUPERFICIE :22 %
PERIODICITÀ :Settimanale
AUTORE :N.D.

Vita Casalese [La]

► 19 luglio 2018

Evento dedicato alla varietà del vino ed alle aziende che lo producono

"Che Grana... il Grignolino!"

Sabato grande degustazione nel centro storico di Grana

GRANA - "Che Grana.. il Grignolino!" torna sabato pronto ad animare il centro storico con una grande degustazione del celebre "testabalorda".
Go Wine, in collaborazione con alcuni produttori, il Comune e la Pro loco di Grana, promuove la quinta edizione dell'evento dedicato alla varietà della denominazione Grignolino ed alle aziende che lo producono Dopo l'esordio nel luglio 2014, con una sorta di prima edizione di lancio sono maturate ulteriori motivazioni per rinnovare negli anni successivi un momento di promozione e comunicazione per una varietà storica del vino piemontese. L'appuntamento è fissato quindi per **sabato, dalle 19 alle 23,30,** quando la centrale via del paese si trasformerà in un banco d'assaggio interamente dedicato al Grignolino d'Asti e del Monferrato Casalese. I produttori presenti direttamente e disposti lungo la strada, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale enoteca raccoglierà le etichette di altre cantine in modo da offrire uno spaccato significativo sull'intera produzione in Piemonte. Uno spazio sarà invece riservato alla gastronomia, con la presenza della Pro loco granese e della Pro loco di Montemagno che prepareranno alcune specialità creando un menù da gustare in abbinamento al Grignolino. Alle 19 apertura dei banchi d'assaggio (calice 10 euro con degustazioni illimitate) alla presenza dei produttori e dei punti gastronomici. Sempre alle 19 wine tasting condotto da Lorenzo Colombo, giornalista e degustatore (gratuito e su prenotazione). Ad accompagnare cena e degustazioni sarà la musica della cover band "B-Side". Le canti-

Tutti i diritti riservati

Vita Casalese [La]

PAESE : Italia
PAGINE :21
SUPERFICIE :22 %
PERIODICITÀ : Settimanale

AUTORE :N.D.

► **19 luglio 2018**

ne presenti direttamente al banco d'assaggio saranno: Garrone Evasio e Figlio ed Amelio di Grana, Cantina sociale di Casorzo, Cantina sociale di Castagnole Monferrato, Carussin di San Marzano Oliveto, Cascina Brichetto di Vigliano d'Asti, Crivelli Marco, Montalbera e Tenuta dei Re di Castagnole Monferrato, Montariolo di Alfiano Natta, Fratelli Rovero di Asti, Tenuta la Fiammenga di Penango e Tenuta Montemagno di Montemagno. Invece le aziende al banco enoteca saranno: Aresca di Mombercelli, Bersano di Nizza, Tommaso Bosco di Castagnole M.To, Castagnero di Agliano Terme, Olivetta di Castelletto Merli, Tenuta Olim Bauda di Incisa Scapaccino e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio.

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :26
SUPERFICIE :17 %
AUTORE :N.D.
Gazzetta D'Asti
► 20 luglio 2018

Sabato 21 luglio dalle 19 alle 23,30 ricco banco d'assaggio

Torna Che Grana... il Grignolino!

Incontri e degustazioni con una varietà storica del vino piemontese

Al via la quinta edizione dell'evento che si propone di contribuire a promuovere e divulgare la conoscenza del vino Grignolino. Il Comune di Grana ospita la manifestazione, d'intesa con l'associazione Go Wine.

Da sempre impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani, Go Wine ha raccolto l'attenzione di una pattuglia di produttori vinicoli del territorio e del Comune di Grana, intenti a richiamare una sempre maggiore attenzione da parte del pubblico, a favore di uno dei vini che storicamente firmano il patrimonio viticolo della regione Piemonte.

L' appuntamento è fissato per sabato 21 luglio dalle ore 19.00 alle ore 23.30.

Il centro del paese si trasformerà in un banco d'assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo la via centrale del paese di Grana, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale Enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte, e nelle diverse denominazioni.

Nell'ambito del programma dell'evento, Go Wine promuove alle ore 19 un tasting riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting sarà condotto da Lorenzo Colombo (giornalista e degustatore). Uno spazio sarà riservato alla gastronomia con la presenza della Pro Loco di Grana e di Montemagno che prepareranno alcune specialità creando un menù da assaporare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino.

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio. Amelio - Grana (At); Cantina Sociale di Casorzo e zone limitrofe - Casorzo (At); Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At); Carussin - San Marzano Oliveto (At); Cascina Brichetto - Vigliano d'Asti (At); Crivelli Marco - Castagnole M.to (At); Garrone Evasio e Figlio - Grana (At); Montalbera - Castagnole M.to (At); Montariolo - Alfiano Natta (Al); Rovero F.lli - Asti; Tenuta dei Re - Castagnole M.to (At); Tenuta la Fiammenga - Penango (At); Tenuta Montemagno - Montemagno (At). Le aziende al banco enoteca: Aresca - Mombercelli (At); Bersano - Nizza Monferrato (At); Tommaso Bosco - Castagnole M.To (At); Castagnero - Agliano Terme (At); Olivetta - Castelletto Merli (At); Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At); Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At).

Programma ed orari dell'evento di sabato 21 luglio: ore 19 apertura dei banchi d'assaggio alla presenza dei produttori; punto gastronomico con degustazioni di piatti tipici a cura della Proloco di Grana e di Montemagno. Intrattenimento musicale a cura del gruppo B-Side.

Ore 19 Wine tasting libero condotto dal giornalista e degustatore Lorenzo Colombo (gratuito e su prenotazione), ore 23.30: Chiusura delle degustazioni. Costo delle degustazione del Grignolino euro 10,00 (degustazioni illimitate). Per informazioni: Go Wine Eventi – Tel. 0173 364631 www.gowinet.it - stampa.eventi@gowinet.it.

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06**

> Versione online

Concorso Douja d'Or 283 vini premiati, 39 meritano l'Oscar - Italia a Tavola

Il Concorso enologico nazionale Douja d'Or ha i suoi vincitori. La manifestazione si contraddistingue per la severa selezione di alcuni dei migliori prodotti del patrimonio enologico del nostro Paese.

Douja d'Or è ormai un riferimento per la promozione delle eccellenze vitivinicole non soltanto di Asti e del Monferrato, ma anche dell'intero territorio piemontese e nazionale. 283 le etichette che hanno ricevuto i riconoscimenti della giuria che ha valutato i vini presentati a quella che è la 46ª edizione del concorso.

Tra gli elementi di novità di quest'anno per quanto riguarda la manifestazione che si terrà ad Asti dal 7 al 16 settembre, la dislocazione della manifestazione in una vera e propria cittadella della Douja in grado di accogliere i visitatori in tutto il centro storico. Una nuova impostazione che aprendo le piazze e le vie cittadine alla presenza della mostra, con i suoi diversi spazi di degustazione, offerta di prodotti e di eventi, consentirà di includere maggiormente il tessuto urbano e sociale astigiano e rappresenterà il connubio ideale tra dimensione produttiva, offerta culturale e presenza turistica.
In quest'ottica verranno inseriti alcuni degli eventi clou in programma, come quello dell'importante ricorrenza dei 40 anni dell'Anag Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti con il ritorno dell'ambito Premio Alambicco d'Oro e lo spazio dedicato ai Vermouth, che tanto successo ha avuto nella scorsa edizione.
Ad esporre quindi i risultati e i dati relativi al 46° Concorso Douja D'or 2018, come di consueto organizzato e gestito dall'Onav, è intervenuto il Dott. Michele Alessandria: «Quest'anno ben 320 produttori hanno presentato 864 vini, suddivisi tra Doc, Docg, Bio e per la prima volta anche Igp. Sono stati 283 i vini premiati, rappresentativi di 175 aziende, con una percentuale finale effettiva di riconoscimenti pari al 32,75%. Come sempre estremamente rigorosa la selezione operata dai commissari di degustazione, con soli 36 vini meritevoli dell'Oscar Douja d'Or a differenza dei 48 dello scorso anno. 12 i vini piemontesi che possono vantare il riconoscimento, seguiti in classifica da Liguria con 5 e Sardegna con 4. 19 sono gli Oscar assegnati ai vini rossi, 16 ai vini bianchi e 1 ai vini rosati, tra cui 2 vini bio e uno Igp premiati».
Piemonte
ALTA LANGA D.O.C.G.

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net
URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06** **> Versione online**

ARALDICA CASTELVERO S.C.A. - CASTEL BOGLIONE (AT)
ALTA LANGA ROSE' DOCG 2012 Alasia
BANFI SRL - CANTINE IN STREVI - STREVI (AL)
ALTA LANGA DOCG 2013 Cuvèe Aurora
F.LLI GANCIA & C. SPA - CANELLI (AT)
ALTA LANGA DOCG 2011 Cuvèe 36 mesi
ALTA LANGA DOCG RISERVA 2009 Cuvèe 60 mesi - OSCAR DOUJA e MENZIONE SPECIALE
GIULIO COCCHI SPUMANTI - COCCONATO (AT)
ALTA LANGA DOCG 2012 Toto Corde
ASTI D.O.C.
CAUDRINA DI ROMANO DOGLIOTTI - CASTIGLIONE TINELLA (CN)
ASTI DOCG La Selvatica - OSCAR DOUJA
DOGLIOTTI 1870 - CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
ASTI DOCG - OSCAR DOUJA e MENZIONE SPECIALE

F.LLI GANCIA & C. SPA - CANELLI (AT)
ASTI DOCG 2012 Metodo Classico - Cuvèe 24 mesi

ASTI SECCO D.O.C.G.
BOSCA S.p.A. - CANELLI (AT)
ASTI SECCO DOCG 2017 Five Stars Collection – MENZIONE SPECIALE

DUCHESSA LIA - S. STEFANO BELBO (CN)
ASTI SECCO DOCG

TOSO SPA - COSSANO BELBO (CN)
ASTI SECCO DOCG Aperitoso - OSCAR DOUJA
BARBERA D'ALBA
CASCINA DEL POZZO DI MARCHISIO GIANMARIO - CASTELLINALDO D'ALBA (CN)
BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2015 Lucrezia
COSTA DI BUSSIA - TENUTA ARNULFO - MONFORTE D'ALBA (CN)
BARBERA D'ALBA 2016

SAVIGLIANO F.LLI - DIANO D'ALBA (CN)
BARBERA D'ALBA 2016 Ribota
SIBONA F.LLI STEFANO E DOMENICO - S. STEFANO ROERO (CN)
BARBERA D'ALBA 2017 Laiôn
TENUTA F.LLI POVERO DI POVERO BARTOLOMEO GIANLUCA & C. - CISTERNA D'ASTI (AT)
BARBERA D'ALBA 2015 Garavagna
VEGLIO GIOVANNI E FIGLI DI VEGLIO DOMENICO E PAOLO - DIANO D'ALBA (CN)
BARBERA D'ALBA 2016
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.
ADRIANO GRASSO - CALOSSO (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG
BIODINAMICA MACIOT - COCCONATO (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG 2017 465 -
BUGANZA RENATO - PIOBESI D'ALBA (CN)
BARBERA D'ASTI DOCG 2016 La Matòta – BIO - OSCAR DOUJA

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI - AGLIANO TERME (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG 2016 VentiForti - MENZIONE SPECIALE
BARBERA D'ASTI DOCG 2016 50 anni di Barbera

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net
URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06** **> Versione online**

CASCINA DELLE ROCCHE DI MONCUCCO - S. STEFANO BELBO (CN)
BARBERA D'ASTI DOCG 2016 Vigne Erte
IVALDI FRANCO - CASSINE (AL)
BARBERA D'ASTI DOCG 2017 La
MORETTI ADIMARI - ISOLA D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG 2017

OLIVETTA DI OLIVETTA MARCO - CASTELLETTO MERLI (AL)
BARBERA D'ASTI DOCG 2016 Rolei
PESCAJA DI GUIDO GIUSEPPE - CISTERNA D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG 2017 Soliter
TENUTA LA TENAGLIA - SERRALUNGA DI CREA (AL)
28 BARBERA D'ASTI DOCG 2012 Giorgio Tenaglia
VINIMACCAGNO - FERRERE (AT)
BARBERA D'ASTI DOCG 2017 Cà d'la Roca
BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

CANTAMESSA AZIENDA VITIVINICOLA DI CANTAMESSA ALDO - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2013 Ciot

CANTINA SOCIALE DI MOMBERCELLI E PAESI LIMITROFI - TERRE ASTESANE - MOMBERCELLI (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015
CANTINA SOCIALE DI VINCHIO-VAGLIO SERRA E Z.L. - VINCHIO (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2011 Sei Vigne Insynthesis
CARLIN DE PAOLO DI PONTE GIANCARLO E C. - SAN DAMIANO D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015 Bricco della Cappelletta
CASCINA DEL FRATE DI GOZZELINO GIORGIO - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015

MARCO BONFANTE - NIZZA MONFERRATO (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2014 Menego
MORETTI ADIMARI - ISOLA D'ASTI (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2016
NEGRO MARIA LUIGINA - COAZZOLO (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015 Gemma

TENUTA IL FALCHETTO DEI F.LLI FORNO - S. STEFANO BELBO (CN)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015 Lurei
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2016 Bricco Paradiso - OSCAR DOUJA
TENUTA LA TENAGLIA - SERRALUNGA DI CREA (AL)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2012 Emozioni

VENTURINO EUGENIO - VAGLIO SERRA (AT)
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2012 Bastianet - La Serra
BARBERA DEL MONFERRATO
BOTTO MARCO - SALA MONFERRATO (AL)
BARBERA DEL MONFERRATO 2015 BarberOne
BARBERA DEL MONFERRATO 2016 Bric dal But
CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
BARBERA DEL MONFERRATO VIVACE 2017 - MENZIONE SPECIALE
CASCINA CASTLET DI MARIA BORIO - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE 2017 Goj

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net
URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 25 luglio 2018 - 16:06 > Versione online

BAROLO D.O.C.G.
BUGANZA RENATO - PIOBESI D'ALBA (CN)
BAROLO DOCG 2013 - OSCAR DOUJA
CANTINA CLAVESANA - CLAVESANA (CN)
BAROLO DOCG 2013 Olo
CASCINA GHERCINA - NOVELLO (CN)
BAROLO DOCG 2014
SAVIGLIANO F.LLI - DIANO D'ALBA (CN)
BAROLO DOCG 2014 Boiolo

SORDO GIOVANNI DI SORDO GIORGIO - CASTIGLIONE FALLETTO (CN)
BAROLO DOCG 2014 Rocche di Castiglione - OSCAR DOUJA
BAROLO DOCG RISERVA 2011 Gabutti
VEGLIO GIOVANNI E FIGLI DI VEGLIO DOMENICO E PAOLO - DIANO D'ALBA (CN)
BAROLO DOCG 2013
VILLADORIA DI LANZAVECCHIA DANIELE & C. - SERRALUNGA D'ALBA (CN)
BAROLO DOCG 2014 del Comune di Serralunga d'Alba
BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE D.O.C.G.
F.LLI GANCIA & C. SPA - CANELLI (AT)
BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE DOCG - OSCAR DOUJA e MENZIONE SPECIALE
COLLI TORTONESI
CERABINO DI CAVO MARCO - TORTONA (AL)
COLLI TORTONESI ROSSO 2015 Valentino
COLLI TORTONESI BARBERA 2015 Bricco Rovere
DE MARCO GIOVANNI AZ. AGR. - CARPENETO (AL)
COLLI TORTONESI TIMORASSO 2016 Miel
COLLINA TORINESE CARI
TERRE DEI SANTI - CASTELNUOVO DON BOSCO (AT)
COLLINA TORINESE CARI 2017
DOGLIANI D.O.C.G.
CANTINA CLAVESANA - CLAVESANA (CN)
DOGLIANI DOCG 2017 Clavesana
DOGLIANI SUPERIORE D.O.C.G.
GALLO IVAN ALDO - CLAVESANA (CN)
DOGLIANI SUPERIORE DOCG 2014 Vigna Garino
DOGLIANI SUPERIORE DOCG 2016 Vigna Garino
DOLCETTO D'ACQUI
BANFI SRL - CANTINE IN STREVI - STREVI (AL)
DOLCETTO D'ACQUI 2017 L'Ardì
DOLCETTO D'ALBA
BUGANZA RENATO - PIOBESI D'ALBA (CN)
DOLCETTO D'ALBA 2017 dla Topia
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA D.O.C.G.
SAVIGLIANO F.LLI - DIANO D'ALBA (CN)
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG 2017 Sorì del Sot
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG 2017 Sorì del Sot - Vigna Autin Gross
ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.
COOPERATIVA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO - CALUSO (TO)
ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2016 Baiarda
POZZO ELISA - VIVERONE (BI)
ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2017 Reirì
ZANIBONI MASSIMO - AZ. AGR. LA FAVORITA - VIVERONE (BI)
ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2017
GAVI D.O.C.G.
ARALDICA CASTELVERO S.C.A. - CASTEL BOGLIONE (AT)

Tutti i diritti riservati

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 2017 Santa Seraffa
BANFI SRL - CANTINE IN STREVI - STREVI (AL)
GAVI DOCG 2017 Principessa Gavia - OSCAR DOUJA
BROGLIA S.S. - GAVI (AL)
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 2017 La Meirana
MOLINETTO DI DIEGO CARREA - FRANCAVILLA BISIO (AL)
GAVI DOCG 2016 Relys
GHEMME D.O.C.G.
VIGNETI VALLE RONCATI - BRIONA (NO)
GHEMME DOCG 2012 Leblanque
GRIGNOLINO D'ASTI
CANTINE POST DAL VIN - TERRE DEL BARBERA - ROCCHETTA TANARO (AT)
GRIGNOLINO D'ASTI 2017 - MENZIONE SPECIALE
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE
BOTTO MARCO - SALA MONFERRATO (AL)
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2017 Barba Carlin
LANGHE
EREDI CANONICA CAV. CESARE - TORRE BORMIDA (CN)
LANGHE ROSATO 2017 Birbetta
PALAZZO ROSSO - POCAPAGLIA (CN)
LANGHE CHARDONNAY 2016 Nohereto
VIGLIONE ANTONIO & FIGLI - MONTEU ROERO (CN)
LANGHE FAVORITA 2017 Meo Proposta
MALVASIA DI CASORZO SPUMANTE
CANTINA SOCIALE DI CASORZO E ZONE LIMITROFE - CASORZO (AT)
MALVASIA DI CASORZO SPUMANTE Panta?ei - MENZIONE SPECIALE

MONFERRATO
BOTTO MARCO - SALA MONFERRATO (AL)
MONFERRATO CHIARETTO 2017 La Botta
CANTINA SANT'EVASIO DI LACQUA PIER FRANCO & C. - NIZZA MONFERRATO (AT)
MONFERRATO BIANCO 2017 Lagaia
DE MARCO GIOVANNI AZ. AGR. - CARPENETO (AL)
MONFERRATO BIANCO 2016 Sant'Agnese
MORETTI ADIMARI - ISOLA D'ASTI (AT)
MONFERRATO ROSSO 2016 Sorì San Giovanni - OSCAR DOUJA
OLIVETTA DI OLIVETTA MARCO - CASTELLETTO MERLI (AL)
MONFERRATO ROSSO 2016 La Bellona
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
ANFOSSO PIERCARLO - COAZZOLO (AT)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 i Pastelli
CA' D' MICHEL DI CHIARLE VALTER - COSSANO BELBO (CN)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 Asinel d'Or
DOGLIA GIANNI - CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 - MENZIONE SPECIALE
PODERI ROCCANERA - COSSANO BELBO (CN)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 Roca Neira
TENUTA IL FALCHETTO DEI F.LLI FORNO - S. STEFANO BELBO (CN)
MOSCATO D'ASTI CANELLI DOCG 2017 Tenuta del Fant
TOSTI SPA - CANELLI (AT)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 Le Lucciole - BIO
VADA AZ. AGR. - COAZZOLO (AT)
MOSCATO D'ASTI DOCG 2017 Florentino
NEBBIOLO D'ALBA
CASCINA TORNIERO - CASTELLINALDO D'ALBA (CN)

Tutti i diritti riservati

NEBBIOLO D'ALBA 2016
GIACOMO VICO - CANALE (CN)
NEBBIOLO D'ALBA 2016
PALAZZO ROSSO - POCAPAGLIA (CN)
NEBBIOLO D'ALBA 2015 Sturcignot
SALVANO SRL - DIANO D'ALBA (CN)
NEBBIOLO D'ALBA 2015
SAVIGLIANO F.LLI - DIANO D'ALBA (CN)
NEBBIOLO D'ALBA 2016

NIZZA D.O.C.G.
CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI - AGLIANO TERME (AT)
NIZZA DOCG 2015
CASCINA LANA DI BALDIZZONE ANTONINO - NIZZA MONFERRATO (AT)
NIZZA DOCG 2015 La Giulia
TRE SECOLI S.c.A - MOMBARUZZO (AT)
NIZZA DOCG 2014 - OSCAR DOUJA e MENZIONE SPECIALE
PIEMONTE
BALDI PIERFRANCO - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
PIEMONTE MOSCATO PASSITO 2016 Orocolato
BANFI SRL - CANTINE IN STREVI - STREVI (AL)
PIEMONTE ALBAROSSA 2015 La Lus
F.LLI GANCIA & C. SPA - CANELLI (AT)
PIEMONTE SPUMANTE BRUT 2011 Metodo Classico - Cuvèe 18 mesi
PIANCANELLI DI LAIOLO SILVIO - LOAZZOLO (AT)
PIEMONTE CHARDONNAY 2016 La Pietra
TENUTA LA PERGOLA DI BODDA ALESSANDRA - CISTERNA D'ASTI (AT)
PIEMONTE CHARDONNAY 2017
TRE SECOLI S.c.A - MOMBARUZZO (AT)
PIEMONTE SAUVIGNON 2017 San Gallo
ROERO D.O.C.G.

CASCINA MARCHISIO DI MARCHISIO MARCO - MONTA' (CN)
ROERO DOCG 2015
MASSUCCO FRATELLI - CASTAGNITO (CN)
ROERO DOCG RISERVA 2013
MONPISSAN AZ. AGR. ANTONIO GALLINO DI PINUCCIA GALLINO - CANALE (CN)
ROERO DOCG 2015
ìROERO ARNEIS D.O.C.G.
CANTINA DEL NEBBIOLO - VEZZA D'ALBA (CN)
ROERO ARNEIS DOCG 2017
ROERO ARNEIS DOCG 2017 Arenarium

MONPISSAN AZ. AGR. ANTONIO GALLINO DI PINUCCIA GALLINO - CANALE (CN)
ROERO ARNEIS DOCG 2016 Toni Bel

VAUDANO ENRICO E FIGLI - CISTERNA D'ASTI (AT)
ROERO ARNEIS DOCG 2017 Gaggìe
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.
GOGGIANO & C. - REFRANCORE (AT)
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017 Fiurin - MENZIONE SPECIALE
L'ALEGRA AZIENDA AGRICOLA - SETTIME (AT)
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017 Con Te - MENZIONE SPECIALE
MONTALBERA SOC. AGRICOLA - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 Laccento - MENZIONE SPECIALE

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net
URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06** **> Versione online**

TERRE ALFIERI
PESCAJA DI GUIDO GIUSEPPE - CISTERNA D'ASTI (AT)
TERRE ALFIERI ARNEIS 2017 Sololuce
VAUDANO ENRICO E FIGLI - CISTERNA D'ASTI (AT)
TERRE ALFIERI NEBBIOLO 2016 Monte de Stephano - MENZIONE SPECIALE
TERRE ALFIERI ARNEIS 2017 Prasulè - MENZIONE SPECIALE
Regione autonoma della Valle d'Aosta
VALLE D'AOSTA
CAVE DES ONZE COMMUNES - AYMAVILLES (AO)
VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIORE 2016 - OSCAR DOUJA
VALLE D'AOSTA MUSCAT PETIT GRAIN FLETRY 2016
VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2017 - OSCAR DOUJA
LA SOURCE DI CELI STEFANO E C. - SAINT - PIERRE (AO)
VALLE D'AOSTA CORNALIN 2015
Liguria
CINQUE TERRE
ARRIGONI DI RICCARDO ARRIGONI - LA SPEZIA
CINQUE TERRE 2017 Pipato
COLLI DI LUNI
CANTINE LUNAE BOSONI - ORTONOVO (SP)
COLLI DI LUNI VERMENTINO 2013 Numero Chiuso
COLLI DI LUNI ROSSO 2014 Niccolò V
COLLI DI LUNI VERMENTINO 2017 Etichetta Nera - OSCAR DOUJA
COLLI DI LUNI VERMENTINO 2017 Etichetta Grigia
COLLI DI LUNI ROSSO 2015 Auxo
COLLI DI LUNI VERMENTINO 2016 Cavagino - OSCAR DOUJA
COLLI DI LUNI ALBAROLA 2017 - OSCAR DOUJA
RIVIERA LIGURE DI PONENTE
CALVINI LUCA - SANREMO (IM)
RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2017 - OSCAR DOUJA
RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2017 - OSCAR DOUJA
IL CASCIN DI MASSA GIOVANNI - CESIO (IM)
RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2017
LOMBARDI AZ. AGR. - TERZORIO (IM)
RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2017 Abbajae
VITIVINICOLA ENRICO DARIO - ALBENGA (SV)
RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SUPERIORE 2016 U Baletta
RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2017
Lombardia
BONARDA DELL' OLTREPO' PAVESE
QUAQUARINI FRANCESCO AZIENDA AGRICOLA - CANNETO PAVESE (PV)
BONARDA DELL' OLTREPO' PAVESE 2017 Riva di Sass -
VANZINI DI ANTONIO, MICHELA E PIER PAOLO VANZINI - SAN DAMIANO AL COLLE (PV)
BONARDA DELL' OLTREPO' PAVESE FRIZZANTE 2017
BOTTICINO
EMILIO FRANZONI DI FRANZONI CLAUDIO & C. - BOTTICINO SERA (BS)
BOTTICINO RISERVA 2011 Foja d'Or
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO' PAVESE
VALENTI ANGELO DI VALENTI ROBERTO - CIGOGNOLA (PV)
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO' PAVESE 2016
CAPRIANO DEL COLLE ROSSO RISERVA
LAZZARI DI GIOVANNI E DARIO - CAPRIANO DEL COLLE (BS)
CAPRIANO DEL COLLE ROSSO RISERVA 2015 Riserva degli Angeli
GARDA

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net
URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 25 luglio 2018 - 16:06 > Versione online

DUE PINI DI COCCOLI ERMANNO & C. - POLPENAZZE DEL GARDA (BS)
GARDA RIESLING 2016 Emanuela - BIO

LAMBRUSCO MANTOVANO
MONTALDO AZIENDA AGRICOLA DI GIANPAOLO VIRGILI - MANTOVA
LAMBRUSCO MANTOVANO ROSSO FRIZZANTE 2017 Rays
LUGANA
GIOVANNI AZ. AGR. DI CADORE PATRIZIA - POZZOLENGO (BS)
LUGANA 2017
TENUTA ROVEGLIA ZWEIFEL-AZZONE - POZZOLENGO (BS)
LUGANA RISERVA 2014 Vigne di Catullo
LUGANA VENDEMMIA TARDIVA 2016 Filo di Arianna
LUGANA 2017 Limne
ZENEGAGLIA F.LLI DI ALBERTO E MAURO ZENEGAGLIA - POZZOLENGO (BS)
LUGANA 2017 Matteo Zenegaglia
OLTREPO' PAVESE
CA' DEL GE' DI CARLO PADROGGI & C. - MONTALTO PAVESE (PV)
OLTREPO' PAVESE RIESLING 2016 il Marinoni
OLTREPO' PAVESE PINOT NERO VINIFICATO BIANCO 2017 Campo del Lago
PROVINCIA DI PAVIA IGP
VANZINI DI ANTONIO, MICHELA E PIER PAOLO VANZINI - SAN DAMIANO AL COLLE (PV)
PROVINCIA DI PAVIA IGP PINOT NERO VINIFICATO ROSATO SPUMANTE EXTRADRY
RIVIERA DEL GARDA
CANTINA FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO & FIGLI - PUEGNAGO DEL GARDA (BS)
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTENESI CHIARETTO 2017
DELAI SOCIETA' AGRICOLA DI DELAI SERGIO & C. - PUEGNAGO DEL GARDA (BS)
RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO CHIARETTO 2017 Notterosa
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
GIOVANNI AZ. AGR. DI CADORE PATRIZIA - POZZOLENGO (BS)
154 SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA 2017 - 50°
SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO' PAVESE
VANZINI DI ANTONIO, MICHELA E PIER PAOLO VANZINI - SAN DAMIANO AL COLLE (PV)
155 SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO' PAVESE 2017
SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

CAVEN CAMUNA - TEGLIO (SO)
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG 2011 Messere - OSCAR DOUJA
VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
CASA VINICOLA PIETRO NERA - CHIURO (SO)
VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA 2011 Signorie
VALTELLINA SUPERIORE INFERNO DOCG RISERVA 2010
VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG RISERVA 2010

Provincia autonoma di Bolzano
ALTO ADIGE
JOSEF BRIGL - SAN MICHELE - APPIANO (BZ)
ALTO ADIGE SANTA MADDALENA 2017 Vigna Rielerhof
ALTO ADIGE TRAMINER AROMATICO 2017 Vigna Windegg - OSCAR DOUJA
ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2017 Vigna Haselhof
ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2015
MARTINI K. & SOHN - CORNAIANO (BZ)
ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2015 Maturum - OSCAR DOUJA

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06**

> Versione online

ALTO ADIGE KERNER 2017 Palladium
ALTO ADIGE CHARDONNAY 2016 Maturum
RITTERHOF TENUTA - CALDARO (BZ)
ALTO ADIGE TRAMINER AROMATICO 2016 Auratus
ALTO ADIGE PINOT NERO 2014 Dignus
Provincia autonoma di Trento
TEROLDEGO ROTALIANO
CAVIT - TRENTO
TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA 2015 Maso Cervara
TRENTINO
CAVIT - TRENTO
TRENTINO PINOT NERO 2016 Bottega Vinai
TRENTINO TRAMINER AROMATICO 2017 Bottega Vinai
TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA 2016 Rupe Re - OSCAR DOUJA
GRIGOLETTI DI GRIGOLETTI BRUNO VINCENZO - NOMI (TN)
TRENTINO CHARDONNAY 2017 L'Opera
VIVALLIS - NOGAREDO (TN)
TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO DEI ZIRESI 2016 - OSCAR DOUJA
TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO 2017
TRENTO
CAVIT - TRENTO
TRENTO BRUT 2013 Millesimato - Altemasi
Veneto
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.
SAN RUSTICO VALGATARA DI MARCO E ENRICO CAMPAGNOLA
MARANO DI VALPOLICELLA (VR)
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2012 San Rustico
COLLI BERICI
COSTALUNGA DI COSTALUNGA SEBASTIANO E DANIELE - CASTEGNERO (VI)
COLLI BERICI TAI ROSSO 2017 Gheorgòs
COLLI BERICI ROSSO 2016 Sior Marco
COLLI EUGANEI D.O.C. E D.O.C.G.
GIACOMO SALMASO DI DIEGO SALMASO & C - MONTEGROTTO TERME (PD)
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG 2017
COLLI EUGANEI PINOT BIANCO 2017
PARCO DEL VENDA DI TONIOLO CARLO E MICHAEL - VO' (PD)
COLLI EUGANEI CABERNET RISERVA 2015 Boccon
CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.
O VALDOBBIADENE D.O.C.G.
BASTIA - REBULI MICHELE - VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE SPUMANTE DRY DOCG 2017
VALDOBBIADENE SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY DOCG 2017
COL VETORAZ SPUMANTI - S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 2017
VALDOBBIADENE SPUMANTE SUPERIORE DRY DOCG 2017 Millesimato
COLESEL SPUMANTI - SANTO STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY DOCG 2017
COLVENDRA' DI DELLA COLLETTA NARCISO & FIGLI - REFRONTOLO (TV)
CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT DOCG 2017 Bepi Sec
CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO DRY DOCG 2017 Bepi
DEA SOCIETA' AGRICOLA DI CALDART A. & C. - VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE - PROSECCO SUPERIORE DRY DOCG 2017 Millesimato Solitario Rivalta

Tutti i diritti riservati

REBULI ANGELO & FIGLI - VALDOBBIADENE (TV)
CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE BRUT DOCG 2017
RIVE DEL BACIO - REGHINI CELESTINO - VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE - PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DRY DOCG 2017
STRAMARET DI STRAMARE CARLO - VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG 2017 - BIO
VAL LONGA DI REBULI STEFANO - VALDOBBIADENE (TV)
VALDOBBIADENE - PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG 2017 Aurora

DELLE VENEZIE
GIACOMO SALMASO DI DIEGO SALMASO & C - MONTEGROTTO TERME (PD)
DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2017
GAMBELLARA CLASSICO
VIRGILIO VIGNATO - GAMBELLARA (VI)
GAMBELLARA CLASSICO 2016 Capitel Vicenzi
MARCA TREVIGIANA IGP
QUARANTASETTE AZIENDA AGRICOLA - S. DONA' DI PIAVE (VE)
MARCA TREVIGIANA IGP TRAMINER AROMATICO 2017
MARCA TREVIGIANA IGP MANZONI BIANCO 2017
VENETO IGP
VIRGILIO VIGNATO - GAMBELLARA (VI)
VENETO IGP GARGANEGA 2016 Caliverna

Friuli Venezia Giulia
FRIULI COLLI ORIENTALI
SCARBOLO DI SCARBOLO S. & BLARZINO G. - CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2012
FRIULI GRAVE
CANTINA DI RAUSCEDO S.C.A. - SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA (PN)
FRIULI GRAVE SAUVIGNON 2017
Emilia Romagna
COLLI PIACENTINI
MOSSI AZIENDE AGRICOLE VITIVINICOLE - ZIANO PIACENTINO (PC)
COLLI PIACENTINI VIN SANTO 2003 Le Solane
Toscana
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
CASTELLI DEL GREVEPESA - SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2013 Clemente VII - OSCAR DOUJA
CHIANTI CLASSICO DOCG 2012 Gran Selezione - Clemente VII
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.
VAGNONI F.LLI - SAN GIMIGNANO (SI)
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA 2015 i Mocali - BIO
Umbria
ORVIETO
GRUPPO ITALIANO VINI - BIGI S.P.A. - ORVIETO (TR)
ORVIETO CLASSICO 2017 Vigneto Torricella

Lazio
CIRCEO
CANTINA SANT'ANDREA DI PANDOLFO GABRIELE - TERRACINA (LT)
CIRCEO ROSSO 2015 Incontro al Circeo
CIRCEO ROSATO 2017 Riflessi
MOSCATO DI TERRACINA O TERRACINA

Tutti i diritti riservati

CANTINA SANT'ANDREA DI PANDOLFO GABRIELE - TERRACINA (LT)
MOSCATO DI TERRACINA AMABILE 2017 Templum
213 TERRACINA PASSITO 2015 Capitolium

Marche
LACRIMA DI MORRO
STEFANO MANCINELLI - MORRO D'ALBA (AN)
LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE 2015
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO 2013 Re Sole
MARCHE IGP
STEFANO MANCINELLI - MORRO D'ALBA (AN)
MARCHE IGP ROSSO 2013 Terre dei Goti
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CECI ENRICO - SAN PAOLO DI JESI (AN)
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2016 Santa Maria
Abruzzo
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TERZINI AZIENDA AGRICOLA DI DOMENICO TERZINI - TOCCO DA CASAURIA (PE)
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2013 Vigna Vetum
Molise
BIFERNO
CANTINE BORGO DI COLLOREDO - CAMPOMARINO (CB)
BIFERNO ROSSO RISERVA 2010 Gironia
TINTILIA DEL MOLISE
ANTONIO VALERIO - MONTERODUNI (IS)
TINTILIA DEL MOLISE ROSSO 2015 Opalia
Campania
AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C. E D.O.C.G.
CANTINE IANNELLA ANTONIO - TORRECUSO (BN)
0 AGLIANICO DEL TABURNO DOCG 2011 Don Nicola
IL POGGIO DI FUSCO CARMINE - TORRECUSO (BN)
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA 2009
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO DOCG 2017
BENEVENTANO IGP
CIURICA - FATTORIA LA RIVOLTA - TORRECUSO (BN)
BENEVENTANO IGP ROSSO 2015 Simbiosi - BIO
COSTA D'AMALFI
CANTINE MARISA CUOMO - FURORE (SA)
COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO 2016 Fiorduva - OSCAR DOUJA
COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO RISERVA 2014 - OSCAR DOUJA
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO
CANTINE IANNELLA ANTONIO - TORRECUSO (BN)
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2017
CAPUTALBUS DI CAPOBIANCO POMPEO - PONTE (BN)
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2017 Dies Irae
CIURICA - FATTORIA LA RIVOLTA - TORRECUSO (BN)
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2017 - BIO
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.
LA CASA DELL'ORCO DI PELLEGRINO MUSTO - PRATOLA SERRA (AV)
FIANO DI AVELLINO DOCG 2017 - OSCAR DOUJA
GRECO DI TUFO D.O.C.G.
COLLINE DEL SOLE DI BIANCA MARRONE - TORRIONI (AV)
GRECO DI TUFO DOCG 2017
LA CASA DELL'ORCO DI PELLEGRINO MUSTO - PRATOLA SERRA (AV)
GRECO DI TUFO DOCG 2017

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 luglio 2018 - 16:06**

> Versione online

IRPINIA
CONSORZIO HISTORIA ANTIQUA - MANOCALZATI (AV)
IRPINIA FALANGHINA 2017
SANNIO
IL POGGIO DI FUSCO CARMINE - TORRECUSO (BN)
SANNIO FIANO 2017
TAURASI D.O.C.G.
CONSORZIO HISTORIA ANTIQUA - MANOCALZATI (AV)
TAURASI DOCG 2012 - OSCAR DOUJA
LA CASA DELL'ORCO DI PELLEGRINO MUSTO - PRATOLA SERRA (AV)
TAURASI DOCG 2009
Puglia
CASTEL DEL MONTE D.O.C. E D.O.C.G.
CANTINA DI RUVO DI PUGLIA - RUVO DI PUGLIA (BA)
CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO 2017 Terre del Grifo
CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG 2017 Augustale
CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA DOCG RISERVA 2013 Augustale
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
CANTINA SOCIALE LUCA GENTILE - CASSANO DELLE MURGE (BA)
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO 2013 Turitto
SALENTO IGP
COSIMO VESTITA - GROTTAGLIE (TA)
SALENTO IGP PRIMITIVO ROSATO 2017 Nero di Sole - OSCAR DOUJA

Basilicata
AGLIANICO DEL VULTURE
CANTINA DI VENOSA - VENOSA (PZ)
AGLIANICO DEL VULTURE 2015 Verbo - OSCAR DOUJA
AGLIANICO DEL VULTURE 2013 Carato Venusio
CANTINE DEL NOTAIO - RIONERO IN VULTURE (PZ)
AGLIANICO DEL VULTURE 2012 il Sigillo - OSCAR DOUJA
BASILICATA IGP
CANTINA DI VENOSA - VENOSA (PZ)
BASILICATA IGP MALVASIA BIANCO 2017 Verbo
F.LLI IACOVAZZO - MATERA
BASILICATA IGP PRIMITIVO 2016 L'Assolo
MATERA
BATTIFARANO FRANCESCO PAOLO - NOVA SIRI (MT)
MATERA GRECO 2017 Le Paglie
MATERA PRIMITIVO 2015 Akratos
TENUTA MARINO DI MARINO FRANCESCO - SAN GIORGIO LUCANO (MT)
MATERA PRIMITIVO 2011 Terra Aspra - BIO
Calabria
CALABRIA IGP
BARONI CAPOANO DI MASSIMILIANO CAPOANO - CIRO' MARINA (KR)
CALABRIA IGP ROSSO 2015 Aeternum
CIRO'
BARONI CAPOANO DI MASSIMILIANO CAPOANO - CIRO' MARINA (KR)
CIRO' ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2015 Don Raffaele
FATTORIA SAN FRANCESCO DI IUZZOLINI A. & C. - CIRO' (KR)
CIRO' ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2013 Duca dell'Argillone
TENUTA IUZZOLINI - CIRO' MARINA (KR)
CIRO' ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2014 Maradea

Sicilia

Tutti i diritti riservati

ELORO
TERRE DI NOTO DI A. DI MARCO - ROSOLINI (SR)
ELORO NERO D'AVOLA 2015 Calauris Black
ETNA
IRENE BADALA' AZIENDA AGRICOLA - ACIREALE (CT)
ETNA ROSSO 2015
TENUTA MONTE GORNA DI CIPOLLA MARIA SANTA - LEONFORTE (EN)
ETNA ROSSO 2014 - BIO

MALVASIA DELLE LIPARI
FENECH FRANCESCO - MALFA (ME)
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO 2016 - BIO
MOSCATO DI SIRACUSA
ENOFANUSA - SIRACUSA
SIRACUSA MOSCATO 2017 Don Nuzzo
NOTO
TERRE DI NOTO DI A. DI MARCO - ROSOLINI (SR)
NOTO NERO D'AVOLA 2015 Nichea
PANTELLERIA
VINISOLA - PANTELLERIA (TP)
PANTELLERIA BIANCO 2016 Zefiro
PASSITO DI PANTELLERIA
VINISOLA - PANTELLERIA (TP)
PASSITO DI PANTELLERIA 2015 Arbaria
SICILIA
PACOS VINI DI SCOLLO CARLO & C. - FEUDO RAMADDINI - PACHINO (SR)
SICILIA NERO D'AVOLA 2016 Note Nere
SIRACUSA
BLUNDO GAETANO - SIRACUSA
SIRACUSA PASSITO 2016 Silenòs
TERRE SICILIANE IGP
ASSULI SRL - TRAPANI
TERRE SICILIANE IGP NERO D'AVOLA 2014 Besi
TERRE SICILIANE IGP BIANCO 2015 Donna Angelica
CANTINA LA VITE - RIESI (CL)
TERRE SICILIANE IGP NERO D'AVOLA 2016 Altariva
ENOFANUSA - SIRACUSA
TERRE SICILIANE IGP MOSCATO BIANCO PASSITO 2017 Jaraya
Sardegna
CANNONAU DI SARDEGNA
CANTINA OGLIASTRA - TORTOLI' (NU)
CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO RISERVA 2013 Regium
CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO 2015 Violante de Carroz - OSCAR DOUJA
CANTINA SOCIALE DORGALI - DORGALI (NU)
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2014 Nùrule
PODERI PARPINELLO - ALGHERO (SS)
CANNONAU DI SARDEGNA 2016 San Costantino
PUDDU F.LLI - OLIENA (NU)
CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENA RISERVA 2010 Pro Vois
CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENA RISERVA 2011 Pro Vois - OSCAR DOUJA
CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENA 2014 Tiscali – BIO - OSCAR DOUJA
TENUTE ROSSINI - LAERRU (SS)
CANNONAU DI SARDEGNA 2016 Rolù
VITIVINICOLA BINZAMANNA DI SARA SPANU - MARTIS (SS)

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **25 luglio 2018 - 16:06**

> Versione online

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2015 Nuraghe Sas Molas
ISOLA DEI NURAGHI IGP
SIDDURA Società Agricola - LUOGOSANTO (OT)
ISOLA DEI NURAGHI IGP CAGNULARI 2015 Bacco
MOSCATO DI SARDEGNA
SIDDURA Società Agricola - LUOGOSANTO (OT)
MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO 2016 Nùali - OSCAR DOUJA
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.
CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI - OLBIA (SS)
VERMENTINO DI GALLURA SPUMANTE BRUT DOCG Adelasia
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG 2017 Cucaione

SIDDURA Società Agricola - LUOGOSANTO (OT)
VERMENTINO DI GALLURA DOCG 2016 Spéra
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG 2016 Maia
VERMENTINO DI SARDEGNA
ACCADEMIA OLEARIA - TENUTE FOIS - ALGHERO (SS)
VERMENTINO DI SARDEGNA 2017 Chlamys

Tutti i diritti riservati

winenews.it
URL :http://www.winenews.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International
► 30 luglio 2018 - 12:14
> Versione online

Piemonte, Veneto e Toscana sul podio di “Vinibuoni d’Italia” 2019 del Touring Club

La pubblicazione curata da Mario Busso e Alessandro Scorsone ha dato il via alla “stagione delle guide”. Tra le bollicine Franciacorta al top

Siamo ancora a Luglio, ma è già iniziata la “stagione delle guide” del vino. Ad aprire le danze, come sempre, è il Touring Club con “ Vini Buoni d’Italia ”, dedicata soltanto ai vini da vitigni autoctoni o di antica coltivazione del Belpaese. 440 le “Corone”, il massimo riconoscimento assegnato dalla guida, che nei giorni scorsi a Buttrio, ha mandato il scena le sue finali “pubbliche”, unica pubblicazione del settore a farlo. Al vertice della qualità italiano, secondo la guida coordinata da Mario Busso e Alessandro Scorsone, c’è sempre il Piemonte, con 64 etichette premiate, seguito sul podio dal Veneto che, con 50, supera la Toscana, a 44 “Corone”. 46, invece, le etichette insignite nella categoria dedicata alla spumantistica metodo classico italiana, dove domina il Franciacorta, con 20 riconoscimenti, davanti al Trentodoc con 9. E tra le altre unicità della guida del Tourign, anche la sezione “ Oggi le Corone le decido io ”, con i verdetti di un pubblico composto da sommelier, giornalisti e wine lovers, che hanno assaggiato e valutato gli stessi 725 vini finalisti (quelli che hanno superato un punteggio di 91 centesimi nelle selezioni), emettendo i loro verdetti.

Tutte le “Corone” di Vinibuoni d’Italia 2019 Regione per Regione

ABRUZZO (16)

Cataldi Madonna - Montepulciano d’Abruzzo Doc Malandrino 2016

Ciavolich - Colline Pescaresi Igt Pecorino Fosso Cancelli 2015

Cirelli Francesco - Trebbiano d’Abruzzo Doc Amphora 2017

De Angelis Corvi Trebbiano d’Abruzzo Doc Superiore Fonte Raviliano 2017

Fattoria La Valentina Montepulciano d’Abruzzo Doc Binomio 2014

Fattoria Nicodemi Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Neromoro 2014

Feuduccio Colline Teatine Igt Pecorino 2017

Fontefico Cerasuolo d’Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2017

Lorenzo Filomusi Guelfi Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva 2012

Masciarelli Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva San Martino Marina Cvetic 2016

Nic Tartaglia Montepulciano d’Abruzzo Doc Selva delle Mura 2015

Olivastri Tommaso Cerasuolo d’Abruzzo Doc Marcantonio 2017

Torre dei Beati Abruzzo Doc Pecorino Giocheremo con i fiori 2017

Valentini Montepulciano d’Abruzzo Doc 2013

Valentini Trebbiano d’Abruzzo Doc 2014

Valle Reale Trebbiano d’Abruzzo Doc Vigneto Popoli 2016

ALTO ADIGE (14)

Cantina Bolzano Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2016

Cantina Bolzano Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2017

Cantina Girlan Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2016

Cantina Kurtatsch Alto Adige Doc Gewürztraminer Riserva Brenntal 2016

Cantina Kurtatsch Alto Adige Doc Schiava Grigia Sonntaler 2017

Tutti i diritti riservati

Cantina Merano Alto Adige Doc Lagrein Riserva Segen 2015
Cantina Merano Alto Adige Doc Valle Venosta Schiava Sonnenberg 2017
Cantina Produttori San Michele Appiano Alto Adige Doc Gewürztraminer Sanct Valentin 2017
Cantina Terlano Alto Adige Doc Lagrein Riserva Porphyr 2015
Cantina Tramin Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2015
Castel Sallegg -Lago di Caldaro Doc Scelto Classico Superiore Bischofsleiten 2017
Loacker Mitterberg Igt Lagrein Gran Lareyn 2016
Mayr Josephus - Maso Unterganzner Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Heilmann 2016
Waldgries Alto Adige Doc Lagrein Riserva Mirell 2015
BASILICATA(4)
Cantine del Notaio Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2013
Quarta Generazione Aglianico del Vulture Doc Quarta Generazione 2015
Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi Aglianico del Vulture Superiore Docg Serpara 2013
Tenuta I Gelsi Aglianico del Vulture Superiore Docg Calaturi 2013
CALABRIA(8)
Baccellieri Greco di Bianco Doc 2013
Cantine Viola Calabria Igt Bianco Passito Moscato Passito di Saracena 2017
Ceraudo Val di Neto Igt Pecorello Grisara 2017
Ippolito 1845 Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva Colli del Mancuso 2015
Librandi Val di Neto Igt Rosso Magno Megonio 2016
Linardi Casa Vinicola Cirò Doc Rosso Superiore 2010
Odoardi G.B. Calabria Igt Rosso Odoardi GB 2015
Serracavallo Terre di Cosenza Doc Colline del Crati Rosso Riserva Vigna Savuco 2014
CAMPANIA (23)
Astroni Campi Flegrei Doc Falanghina Vigna Astroni 2015
Benito Ferrara Irpinia Doc Aglianico Vigna Quattro Confini 2016
Cantine Antonio Caggiano Greco di Tufo Docg Devon 2017
Cantine Cennerazzo Greco di Tufo Docg Sphera 2016
Casa D'Ambra Ischia Doc Forastera 2017
Colli di Lapio Greco di Tufo Docg Alexandros 2017
Fiorentino - Paternopoli Taurasi Docg 2013
Fontanavecchia Aglianico del Taburno Docg Riserva Vigna Cataratte
Guido Marsella Fiano di Avellino Docg 2015
La Guardiense Falanghina del Sannio Doc Senete 2017
Luigi Tecce Taurasi Docg Riserva Puro Sangue 2013
Marisa Cuomo Costa d'Amalfi Doc Furore Rosso Riserva 2014
Mastroberardino Campania Igt Bianco Nero a metà 2017
Mastroberardino Fiano di Avellino Docg Radici 2017
Mier Vini Fiano di Avellino Docg Bianco fiore 2017

Tutti i diritti riservati

Orneta Fiano di Avellino Docg 2017
Regina Viarum Falerno del Massico Doc Primitivo Vigna Barone 2013
Tenuta Cavalier Pepe Greco di Tufo Docg Grancare 2016
Tenuta Sarno 1860 Fiano di Avellino Docg Sarno 1860 2017
Tenute Casoli Taurasi Docg Armonia 2012
Vestini Campagnano Terre del Volturno Igt Rosso Connubio 2014
Villa Diamante Taurasi Docg Riserva Libero Pensiero 2008
Villa Matilde Greco di Tufo Docg Tenute di Altavilla 2017
EMILIA ROMAGNA (15)
Bissoni Raffaella Alessandra Romagna Albana Docg Passito Bissoni 2015
Cantina Montevecchio Isolani Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut Bio 2017
Cantina Paltrinieri Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Piria 2017
Cleto Chiarli Tenute Agricole Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Fermentato in bottiglia Lambrusco del Fondatore 2017
Condé Romagna Doc Sangiovese Predappio Condé 2015
Donati Camillo Emilia Igt Malvasia Bianca Frizzante Il Mio Malvasia 2017
Enio Ottaviani Vino e Vigneti Romagna Doc Pagadebit Strati 2017
Fattoria Zerbina Romagna Albana Docg Passito Riserva AR 2014
Fattoria Zerbina Romagna Doc Sangiovese Marzeno Riserva Pietramora 2015
Lini 910 Emilia Igt Lambrusco Rosé Lini910 2017
Pandolfa Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Pandolfo Riserva Vigna Vecchia 2015
Podere Il Saliceto Lambrusco di Modena Doc Rosso Frizzante Albone 2017
Tenuta Santa Lucia Rubicone Igt Centesimino Centuplo 2016
Tenuta Villa Trentola Romagna Doc Sangiovese Superiore Il Prugnolo di Villa Trentola 2015
Villa Bagnolo Romagna Albana Docg Secco BiancoBagnolo 2017
FRIULI VENEZIA GIULIA (28)
Borgo San Daniele Friuli Isonzo Doc Friulano 2016
Buzzinelli Maurizio Collio Doc Friulano 2017
Castelvecchio Carso Doc Malvasia Dileo 2017
Dri Giovanni Il Roncat Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino Monte dei carpini 2015
Dri Giovanni Il Roncat Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2014
Drius Friuli Isonzo Doc Malvasia 2017
Ferrin Paolo Venezia Giulia Igt Bianco Hesperus Bianco 2016
Grillo Iole Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino di Prepotto 2015
Jacùss Colli Orientali del Friuli Doc Picolit 2012
Jermann Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino 2016
Kante Venezia Giulia Igt Vitovska 2015
La Tunella Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla Col de Bliss 2016
La Viarte Friuli Colli Orientali Doc Tazzelenghe 2011

Tutti i diritti riservati

Petrucco Friuli Colli Orientali Doc Pignolo Ronco del Balbo 2012
Petrussa Venezia Giulia Igt Bianco Pensiero 2015
Picéch Roberto Collio Doc Malvasia 2017
Primosic Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Think Yellow 2017
Rodaro Paolo Winery Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro 2012
Ronco dei Tassi - Vigna del Lauro Collio Doc Malvasia 2017
Ronco del Gelso Friuli Isonzo Doc Friulano Rive Alte Toc Bas 2016
Škerk Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2016
Skerlj Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2015
Terre del Faet Collio Doc Bianco del Faet 2016
Toros Franco Collio Doc Friulano 2017
Venica & Venica Collio Doc Friulano Ronco delle Cime 2017
Vigne del Malina Venezia Giulia Igt Refosco dal Peduncolo Rosso 2009
Vigneti Pittaro Ramandolo Docg Ronco Vieri 2015
Zidarich Venezia Giulia Igt Terrano 2016
ISTRIA (5)
Capo Malvazija Istarska Virgo 2013
Capo Malvazija Istarska 2017
Meneghetti Malvazija Istraska 2016
VIna Cossetto Malvazija Istarska Prima Luce 2017
Zigante Teran Gran Riserva 2013
LAZIO (10)
Cantina Sant’Andrea Moscato di Terracina Doc Secco Hum 2014
Castel De Paolis Frascati Superiore Docg 2017
Coletti Conti Cesanese del Piglio Docg Superiore Romanico 2016
Eremo Tuscolano Frascati Superiore Docg Eremo Tuscolano 2017
Fontana Candida Frascati Superiore Docg Riserva Luna Mater 2017
Gabriele Magno Frascati Superiore Docg Gabriele Magno 2017
Merumalia Frascati Superiore Docg Primo Riserva 2017
Migrante Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2014
Mottura Sergio Civitella d’Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2017
Tenuta La Pazzaglia Lazio Igt Grechetto Poggio Triale 2015
LIGURIA (8)
Bruna Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato U Baccan 2016
Cantina Sociale Cooperativa 5 Terre Cinque Terre Doc Vigne Alte 2017
Giacomelli Colli di Luni Doc Vermentino Giardino dei Vescovi 2016
La Colombiera Colli di Luni Doc Vermentino Celsus 2017
Maccario Dringenberg Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016

Tutti i diritti riservati

Ottaviano Lambruschi Colli di Luni Doc Vermentino Il Maggiore 2017
Tenuta Anfosso Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016
Terre Bianche Rossese di Dolceacqua Doc Terrabianca 2016
LOMBARDIA (12)
ARPEPE Valtellina Superiore Docg Sassella Vigna Regina Riserva 2009
Assoviuno Sforzato di Valtellina Docg San Bello 2015
Ca' Lojera Lugana Doc Annata Storica 1999
Caven Camuna Sforzato di Valtellina Docg Messere 2011
Citari Lugana Doc Conchiglia 2017
Cooperativa Triasso e Sassella Valtellina Superiore Docg Sassella I Ciazz 2015
Montonale Lugana Doc Montunal 2017
Nera Pietro Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva 2010
Nino Negri Valtellina Superiore Docg Grumello Sassorosso 2015
Pilandro Lugana Doc Arilica 2016
Poggio Rebasti Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pitturina 2012
Quaquarini Francesco Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pregana 2013
MARCHE (21)
Bucci Azienda Agricola Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Villa Bucci 2016
Casalfarneto Marche Igt Bianco Cimaio 2015
Fazi Battaglia Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Sisto 2016
Le Caniette Offida Docg Pecorino Iosonogaianonsonolucrezia 2016
Maria Pia Castelli Marche Igt Rosso Erasmo Castelli 2014
Mirizzi Gianluca Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Ergo 2016
Monacesca Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2016
Moncaro Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Vigna Novali 2014
Montecappone Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Federico II A.D. 1194 2016
Oasi degli Angeli Marche Igt Rosso Kupra 2015
Oasi degli Angeli Marche Igt Rosso Kurni 2016
Pantaleone Falerio Doc Pecorino Onirocep 2017
Pievalta Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Paolo 2016
Santa Barbara Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Tardivo ma non Tardo 2016
Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Balciana 2016
Serenelli Alberto Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Sora Elvira 2017
Tenuta di Tavignano Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Misco Riserva 2016
Terre di Serrapetrona Serrapetrona Doc Robbione 2011
Umani Ronchi Colli Aprutini Igt Pecorino Centovie 2016
Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2016
Vicari Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2016
MOLISE (2)

Tutti i diritti riservati

Cianfagna Tintilia del Molise Doc Rosso Sator 2013
Claudio Cipressi Vignaiolo Tintilia del Molise Doc Rosso Settevigne 2015
PIEMONTE (64)
Antica Casa Vinicola Scarpa Monferrato Doc Rosso Rouchet 2015
Anzivino Gattinara Docg 2013
Bel Colle Barbera d'Alba Doc Superiore Le Masche 2016
Bera Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2012
Brezza G. e Figli Barolo Docg Cannubi 2014
Broccardo Filippo e F.lli Barbera d'Alba Doc La Martina 2016
Bruna Grimaldi Barolo Docg Riserva Badarina 2012
Bussi Mauro Barbera d'Alba Doc Superiore 2016
Bussia Soprana Barolo Docg Bussia Vigna Gabutti 2013
Ca' d' Gal Moscato d'Asti Docg Vite Vecchia 2015
Cantina Mosparone Albugnano Doc 2015
Cantine Volpi Colli Tortonesi Doc Timorasso Cascina La Zerba di Volpedo 2016
Cascina Bongiovanni Barbera d'Alba Doc 2016
Cascina Bruni Barolo Docg Riserva Batistot 2011
Cascina I Carpini - Vini d'Arte Timox
Caudrina Moscato d'Asti Docg La Galeisa 2017
Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2012
Ceretto Barbaresco Docg Asili 2015
Cieck Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva Alladium 2005
Coppo Barbera d'Asti Docg Pomorosso 2015
Cossetti Clemente e Figli Nizza Docg 2016
Dezzani Barbera d'Asti Docg Ronchetti 2016
Famiglia Anselma Barolo Docg Famiglia Anselma 2013
Figli Luigi Oddero Barolo Docg Vigna Rionda 2012
Figli Luigi Oddero Barolo Docg 2014
Giacosa Fratelli Barolo Docg Bussia 2014
Gnavi Carlo Erbaluce di Caluso Doc Passito 2006
Grimaldi Sergio - Ca' du Sindic Moscato d'Asti Docg 2017
Icardi Barbaresco Docg Starderi 2015
L'Autin Passi di Gio 2014
La Raia Gavi Docg 2017
Malvirà Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2014
Marco Bonfante Barbera d'Asti Docg Superiore Menego 2015
Mario Costa Nebbiolo d'Alba Doc Superiore Cianin da Stiva 2015
Marrone Gian Piero Barbera d'Alba Doc Superiore La Pantalera 2015
Matteo Correggia Roero Docg Riserva Ròche d'Ampsèj 2014

Tutti i diritti riservati

Mirafiore Barolo Docg Lazzarito 2010
Mirù Ghemme Docg 2009
Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2017
Negro Angelo e Figli Roero Docg Prachiosso 2015
Oddero Poderi e Cantine Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Paitin Barbaresco Docg Serraboella Sorì Paitin 2015
Palladino Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2014
Paolo Conterno Langhe Doc Nebbiolo A Mont 2016
Parusso Barolo Docg Riserva Bussia 2009
Piazzo Armando Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2012
Poderi Garona Boca Doc 2013
Poderi Gianni Gagliardo Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2014
Poggio Ridente Piemonte Doc Albarossa del Marusè 2016
Prunotto Barolo Docg Riserva Bussia Vigna Colonnello 2012
Rattalino Massimo Barbaresco Docg Riserva Quarantacinque 45 2013
Rinaldi Giuseppe Barolo Docg Brunate 2014
Rizzi Azienda Vitivinicola Barbaresco Docg Nervo 2015
Roagna Barbaresco Docg Crichet Pajè 2010
Roagna Barbaresco Docg Asili Vecchie Viti 2013
Rocche Costamagna Barolo Docg Riserva Rocche dell'Annunziata 2012
Sassi San Cristoforo Barbaresco Docg 2015
Sordo Giovanni Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Tenuta Olim Bauda Grignolino d'Asti Doc Isolavilla 2017
Tenute Sella 1671 Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2010
Torraccia del Piantavigna Ghemme Docg Riserva 2012
Travaglini Giancarlo Gattinara Docg Riserva 2013
Viglione Antonio Roero Docg Arneis Meo Proposta 2017
Villa Sparina Gavi Docg del Comune di Gavi Monterotondo 2015
PUGLIA (14)
Attanasio Primitivo di Manduria Doc Riserva 2013
Cantina Sociale Sampietrana Salento Igt Fiano 2017
Gianfranco Fino Viticoltore Salento Igt Primitivo ES 2016
Leone de Castris Salento Igt Rosato Five Roses Anniversario 2017
Masseria Faraona Castel del Monte Bombino Nero Docg 2017
Masseria Li Veli Valle d'Itria Igt Verdeca Askos 2017
Mazzone Murgia Igt Nero di Troia Filotorto 2013
Morella Salento Igt Primitivo La Signora 2015
Plantamura Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva 2015
Polvanera Gioia del Colle Doc Primitivo 16 2015

Tutti i diritti riservati

Rocca - Podere Don Cataldo Salento Igt Negroamaro Podere Don Cataldo 2017
Santa Lucia Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Le More 2013
Taurino Cosimo - Vigneti e Cantine Salento Igt Negroamaro Patriglione 2013
Tenute Chiaromonte Gioia del Colle Doc Primitivo Muro Sant'Angelo 2016
SARDEGNA (13)
Angelo Angioi Isola dei Nuraghi Igt Bianco Phoenix 2017
Argiolas Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga 2014
Audarya Isola dei Nuraghi Igt Bovale Nuracada 2016
Cantina della Vernaccia - Oristano Vernaccia di Oristano Doc Superiore Juighissa 2009
Cantina Li Seddi Vermentino di Gallura Docg Lagrimedda 2017
Cantina Santadi Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2014
Cantine di Dolianova Nuragus di Cagliari Doc Perlas 2017
Contini Cannonau di Sardegna Doc Sartiglia 2016
Fradiles vitivinicola Mandrolisai Doc Rosso Superiore Istentu 2014
Giuliana Puligheddu Cannonau di Sardegna Doc Cupanera 2016
Jankara Vermentino di Gallura Docg Superiore Jankara 2017
Pala Isola dei Nuraghi Igt Rosso S'Arai 2015
Tenute Soletta Cannonau di Sardegna Doc Riserva Keramos 2015
SICILIA (19)
Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Doc Nero d'Avola Lu Patri 2016
Barone di Villagrande Salina Igt Bianco 2017
Benanti Etna Doc Rosso Serra della Contessa 2014
Calì Paolo Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Forfice 2014
Duca di Salaparuta Terre Siciliane Igt Nero d'Avola Passo delle Mule 2016
Fazio Casa Vinicola in Erice Erice Doc Rosso Riserva PietraSacra 2011
Firriato Etna Doc Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie 2014
Florio Marsala Doc Superiore Riserva Donna Franca
Graci Etna Doc Bianco Arcurìa 2016
Hauner Malvasia delle Lipari Doc Passito Selezione Carlo Hauner 2015
Le Casematte Faro Doc 2016
Marco De Bartoli Sicilia Doc Grillo Vignaverde 2017
Palari Faro Doc Palari 2014
Passopisciaro Terre Siciliane Igt Rosso Contrada Guardiola 2016
Pietradolce Etna Doc Rosso Vigna Barbagalli 2015
Planeta Noto Doc Nero d'Avola Santa Cecilia 2015
Rallo Sicilia Doc Inzolia Bianca di Evrò 2017
Tasca d'Almerita Contea di Sclafani Doc Rosso del Conte 2014
Tenuta di Fessina Etna Doc Bianco A' Puddara 2016
TOSCANA (44)

Tutti i diritti riservati

Antonio Camillo Maremma Toscana Doc Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta 2016
Badia a Coltibuono Chianti Classico Docg Riserva Cultus Boni 2015
Baricci Brunello di Montalcino Docg Riserva Nello 2012
Basilica Cafaggio Chianti Classico Docg Riserva Basilica Solatio 2014
Bindella Vino Nobile di Montepulciano Docg I Quadri 2015
Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
Casale Pozzuolo Montecucco Sangiovese Docg Riserva Della Porticcia 2014
Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Cerretalto 2012
Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2013
Castello di Ama Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigneto Bellavista 2015
Castello di Fonterutoli Chianti Classico Docg Gran Selezione Castello Fonterutoli 2015
Fattoi Ofelio e Figli Brunello di Montalcino Docg 2013
Fattoria Corzano e Paterno Toscana Igt Passito Il Passito di Corzano 2003
Fontodi Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2015
Il Colombaio di Santa Chiara Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva L'Albereta 2015
Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2013
Isole e Olena Toscana Igt Rosso Cepparello 2015
Istine Chianti Classico Docg Vigna Istine 2016
La Fortuna Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
La Fralluca Costa Toscana Igt Vermentino Filemone 2017
La Piana Capraia Toscana Igt Aleatico Cristino 2017
La Regola Toscana Igt Passito Sondrete 2006
Le Bèrne Vin Santo di Montepulciano Doc Occhio di Pernice Ada 2006
Le Macioche Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Le Miccine Chianti Classico Docg Riserva 2015
Maurizio Alongi Chianti Classico Docg Riserva Vigna Barbischio 2015
Mocali Brunello di Montalcino Docg Vigna delle Raunate 2013
Monteraponi Chianti Classico Docg Riserva Il Campitello 2015
Montevertine Toscana Igt Rosso Montevertine 2015
Podere Il Macchione Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
Poggio Antico Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Docg Riserva Poggio di Sotto 2012
Pomona Chianti Classico Docg Riserva Bandini Villa Pomona 2015
Rocca di Castagnoli Chianti Classico Docg Gran Selezione Stielle 2014
Selvapiana - Fattoria Selvapiana Chianti Rufina Docg Riserva Vigneto Bucerchiale 2015
Sesti Brunello di Montalcino Docg Riserva Phenomena 2012
Siro Pacenti Brunello di Montalcino Docg Riserva PS 2012
Solaria - Patrizia Cencioni Brunello di Montalcino Docg 2013
Terenzi Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2015

Tutti i diritti riservati

Vagnoni Fratelli Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva I Mocali 2015
Val di Suga Brunello di Montalcino Docg Vigna Spuntali 2012
Vasco Sassetti Brunello di Montalcino Docg 2013
Villa Calcinaia Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna La Fornace 2015
Villa S.Anna Vin Santo di Montepulciano Doc 2009
TRENTINO (11)
Bellaveder Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Passito 2016
Cantina Toblino Trentino Superiore Doc Vino Santo 2003
Cantine Monfort Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Corylus 2016
De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano Doc Vigilius 2015
Dorigati Teroldego Rotaliano Doc Luigi 2013
Endrizzi Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Gran Masetto 2013
Giovanni Poli Trentino Doc Vino Santo Emblemi d'Amor 2006
Mas dei Chini Trentino Doc Lagrein 2016
Maso Salengo Trentino Superiore Doc Marzemino dei Ziresi 2015
Pravis Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola l'Ora 2014
Villa Corniole Teroldego Rotaliano Doc 7 Pergole 2013
UMBRIA (9)
Antonelli San Marco Montefalco Sagrantino Docg Chiusa di Pannone 2011
Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino Docg Valdimaggio 2014
La Palazzola Amelia Doc Vin Santo Caratelli al Pozzo 2012
Leonardo Bussoletti Narni Igt Ciliegiolo 05035 2017
Milziade Antano Fattoria Colleallodole Montefalco Sagrantino Docg Colleallodole 2015
Palazzone Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2016
Romanelli Montefalco Sagrantino Docg 2014
Tenute Lunelli - Tenuta Castelbuono Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2015
Villa Mongalli Montefalco Sagrantino Docg Pozzo del Curato 2014
VALLE D'AOSTA (4)
Cave des Onze Communes Valle d'Aosta Doc Torrette Superiore 2016
Elio Ottin Valle d'Aosta Doc Fumin 2016
Grosjean Vins Valle d'Aosta Doc Cornalin 2008
Institut Agricole Régional Valle d'Aosta Doc Vuillermin 2016
VENETO (50)
Adami Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2017
Aldegheri Valpolicella Doc Classico Superiore I Lastari 2016
Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rive di Soligo Mas de Fer 2017
Beato Gerardo Asolo Prosecco Docg Brut Villa Giustiniani 2017

Tutti i diritti riservati

Bertani Amarone della Valpolicella Docg Classico 2010

Bertani Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2015

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Nature Rive di Ogliano Millesimato 2017

Bortolotti Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017

Buglioni Amarone della Valpolicella Docg Classico Il Lussurioso 2013

Bussola Tommaso Amarone della Valpolicella Docg Classico TB Vigneto Alto 2009

Cantina del Castello Soave Doc Classico Pressoni 2016

Cavalchina Custoza Doc Superiore Amedeo 2016

Col Vetoraz Spumanti Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017

Collis Cantina Veneta Recioto della Valpolicella Docg Capitel di Terra Marani 2015

Colvendrà Colli di Conegliano Docg Refrontolo Passito 2012

Corte Adami Soave Superiore Docg Vigna della Corte 2016

Corte Adami Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015

Corte Mainente Soave Doc Nettrroir 2016

Corte Sant'Alda Amarone della Valpolicella Docg Mithas 2012

Fratelli Fraccaroli Lugana Doc Superiore Campo Serà 2016

Fumanelli Amarone della Valpolicella Docg Classico 2013

Gamba Valpolicella Doc Classico Le Quare 2017

Giannitessari Colli Berici Doc Tai Rosso 2016

Gini Soave Doc Classico La Frosca' 2016

Giusti Wine Montello-Colli Asolani Doc Recantina Augusto 2016

Inama Soave Doc Classico Vigneti di Carbonare 2016

La Marca Vini e Spumanti Prosecco Doc Treviso Extra Dry MIllage

La Sansonina Lugana Doc Fermentazione Spontanea 2016

Le Battistelle Soave Doc Classico Roccolo del Durlo 2016

Le Rughe Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rivaj

Le Salette Amarone della Valpolicella Docg Classico La Marega 2014

Masottina Prosecco Doc Treviso Brut

Ornella Molon Piave Doc Raboso Ornella Molon Campo di Pietra 2012

Ottella Lugana Doc Back to Silence 2017

Pieropan Soave Doc Classico La Rocca 2016

Piovene Porto Godi Alessandro Colli Berici Doc Tai Rosso Thovara 2015

Ruggeri Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut

San Cassiano Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015

Setteanime Piave Doc Manzoni Bianco Limited Edition 2016

Suavia Soave Doc Classico Monte Carbonare 2016

Tedeschi Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2012

Tedeschi Valpolicella Doc Superiore Capitel Nicalò 2016

Tutti i diritti riservati

Tenuta Grimani Soave Doc Farinaldo 2017

Tezza Viticoltori in Valpantena Amarone della Valpolicella Docg Valpantena Riserva Brolo delle Giare 2011

Valdo Spumanti Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Cuvée de Boj 2017

Vigneti Villabella Bardolino Doc Classico Vigna Morlongo 2016

Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut Vigna La Rivetta 2017

Zenato Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Sergio Zenato 2012

Zenato Lugana Doc San Benedetto 2017

Zymè Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011

PERLAGE ITALIA METODO CLASSICO (46)

Banfi Piemonte Alta Langa Docg Spumante Rosato Riserva Cuvée Aurora Rosé 2014

Barone Pizzini Franciacorta Docg Brut Golf 1927

Berlucchi Guido Franciacorta Docg Nature Berlucchi ’61 2011

Bersi Serlini Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut Rosa Rosae 2011

Bosio Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero B.C. 2007

Ca’ del Bosco Franciacorta Docg Dosage Zéro Vintage Collection Noir 2009

Cantina Produttori San Paolo Alto Adige Doc Spumante Praeclarus Brut

Cascina San Pietro Franciacorta Docg Millesimato Pas Dosé Cuvée Terre dei Trici 2011

Castello Bonomi - Tenute in Franciacorta Franciacorta Docg Brut CruPerdu 2009

Centorame Anna Brut 2013

Cesarini Sforza Spumanti Trento Doc Riserva Extra Brut 1673 2010

Cocchi Spumanti Alta Langa Docg Spumante Brut Bianc ’d Bianc 2013

Cola Battista Franciacorta Docg Millesimato Brut 2012

Corte Moschina Lessini Durello Doc Spumante Riserva Brut 60 2011

Derbusco Cives Franciacorta Docg Brut Doppio Erre DVI Edizione Limitata

Derbusco Cives Franciacorta Docg Millesimato Brut Crisalis Blanc de Noir 2011

Ferrari Fratelli Lunelli Trento Doc Riserva Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007

Ferrari Fratelli Lunelli Trento Doc Riserva Brut Perlè Nero 2010

Giannitessari Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 120 Mesi 2006

Giannitessari Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 60 Mesi 2010

Gnavi Carlo Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2012

Kettmeir Alto Adige Doc Spumante Extra Brut 1919 Riserva 2012

La Fiòca Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Orazio 2011

La Montina Franciacorta Docg Millesimato Brut 2011

La Palazzola Riesling Brut 2014

La Scolca Soldati La Scolca d’Antan Brut Blanc de Blancs 2007

La Scolca Soldati La Scolca Brut Millesimato 2010

Le Marchesine Franciacorta Docg Riserva Brut Nature Secolo Novo Giovanni Biatta 2009

Letrari Trento Doc Brut 976 Riserva del Fondatore 2008

Tutti i diritti riservati

Letrari Trento Doc Riserva Brut 2011

Martini Lorenz Alto Adige Doc Spumante Pas Dosé Comitissa Riserva 2013

Maso Martis Trento Doc Riserva Madame Martis 2008

Mirizzi Gianluca Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Extra Brut 2015

Monte Rossa Franciacorta Docg Rosé Riserva Brut Cabochon 2008

Moser Trento Doc Brut Nature 2012

Mosnel Franciacorta Docg Pas Dosé

Pavese Ermes Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Spumante Pas Dosé Pavese XXXVI 2013

Pisoni Trento Doc Riserva Extra Brut Erminia Segalla 2009

Ricci Curbastro Franciacorta Docg Satèn Millesimato Museum Release 2007

Rotari Trento Doc Pas Dosé Rotari Alperegis 2012

Tenuta Ambrosini Franciacorta Docg Satèn Millesimato Brut 2013

Tenuta Travaglino Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Vicenzo Comi Riserva del Fondatore Millesimato 2010

Uberti Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Sublimis 2010

Villa Franciacorta Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Diamant 2012

Villa Franciacorta Franciacorta Docg Rosé Demi Sec Briolette

Villa Parens Villa Parens Rosé de Noir Dosage Zero 2015

Copyright © 2000/2018

Vinibuoni d'Italia 2019, tutte le Corone, le Golden Star e le Corone del pubblico

Puntuale come ogni anno, a fine luglio, Vinibuoni d'Italia del Touring Club Italiano è la prima guida a rendere noti pubblicamente i risultati delle selezioni. Oltre 26.000 vini passati al vaglio delle 21 commissioni regionali, dal 15 maggio alla prima settimana di luglio, che hanno portato alla scelta dell'eccellenza assoluta fra i vini prodotti esclusivamente da vitigni autoctoni nei diversi territori e anche ai migliori spumanti metodo Classico. Le finali si sono svolte, per la settima volta consecutiva, a Buttrio (Udine) nei locali di Villa di Toppo Florio.

I vini ammessi alle valutazioni delle tre commissioni (composte ciascuna da 7 coordinatori regionali di Vinibuoni) sono stati 725 (circa il 2,8% dei campioni inviati dalle aziende alle degustazioni regionali): ciò significa una selezione molto rigorosa. Significa anche, in soldoni, che tutti i vini valutati Golden Star sono di qualità incontestabile, pronti per conquistare i mercati nazionali e internazionali.

Ecco perciò i numeri delle finali: 725 vini degustati; 441 vini promossi a Corona di Vinibuoni d'Italia; 284 i vini premiati con la Golden Star.

Qualche curiosità: non tenendo conto della sezione Perlage, la regione che ha ottenuto più Corone è stata il Piemonte (64 corone), seguita – a sorpresa – dal Veneto (50) e dalla Toscana (45).

Votazioni delle commissioni parallele per Oggi la Corona la decido io

Un capitolo a parte merita la cosiddetta "Corona del Pubblico", quella che, degustando gli stessi vini in contemporanea con le commissioni ufficiali, intercetta il gusto del consumatore medio finale. Il titolo, definito "Oggi la Corona la decido io" è stato assegnato a 355 vini (parecchi in meno di quelli delle commissioni ufficiali degli "esperti"): significa che i consumatori sono stati ancora più severi nelle valutazioni.

Sabato pomeriggio, a Villa di Toppo Florio, i curatori della guida, Mario Busso e Alessandro Scorsone, hanno annunciato le Corone vinte dai produttori del Friuli Venezia Giulia, i quali hanno posato per la consueta foto ricordo.

La consegna della targa in memoria di Donatella Briosi

E' stata l'occasione per ricordare un'amica di tutti noi, tragicamente scomparsa poche settimane fa: Donatella Briosi, sommelier FIS, nonché Donna del Vino e volontaria insieme a tanti altri proprio nell'organizzazione e nel servizio delle Finali di Vinibuoni a Buttrio. Vinibuoni d'Italia ha consegnato una targa alla Pro Loco di Buttrio, intitolata alla memoria di Donatella. Che certamente era presente in mezzo a noi, nel corso della tre giorni di finali.

Ecco tutte le liste dei vini premiati dalla guida Vinibuoni d'Italia Touring 2019 che uscirà a inizio novembre. I diplomi delle Corone saranno consegnati il 10 novembre a Merano.

VINIBUONI D'ITALIA 2019 – TUTTE LE 441 CORONE ASSEGNATE DIVISE PER REGIONE

ABRUZZO – 16 CORONE

Cataldi Madonna

Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino 2016

Ciavolich

Colline Pescaresi Igt Pecorino Fosso Cancelli 2015

Cirelli Francesco

Trebbiano d'Abruzzo Doc Amphora 2017

De Angelis Corvi

Tutti i diritti riservati

Trebbiano d’Abruzzo Doc Superiore Fonte Raviliano 2017
Fattoria La Valentina
Montepulciano d’Abruzzo Doc Binomio 2014
Fattoria Nicodemi
Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Neromoro 2014
Feuduccio
Colline Teatine Igt Pecorino 2017
Fontefico
Cerasuolo d’Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2017
Lorenzo Filomusi Guelfi
Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva 2012
Masciarelli
Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva San Martino Marina Cvetic 2016
Nic Tartaglia
Montepulciano d’Abruzzo Doc Selva delle Mura 2015
Olivastri Tommaso
Cerasuolo d’Abruzzo Doc Marcantonio 2017
Torre dei Beati
Abruzzo Doc Pecorino Giocheremo con i fiori 2017
Valentini
Montepulciano d’Abruzzo Doc 2013
Valentini
Trebbiano d’Abruzzo Doc 2014
Valle Reale
Trebbiano d’Abruzzo Doc Vigneto Popoli 2016
ALTO ADIGE – 14 CORONE
Cantina Bolzano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2016
Cantina Bolzano
Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2017
Cantina Girlan
Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2016
Cantina Kurtatsch
Alto Adige Doc Gewürztraminer Riserva Brenntal 2016
Cantina Kurtatsch
Alto Adige Doc Schiava Grigia Sonntaler 2017
Cantina Merano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Segen 2015
Cantina Merano

Tutti i diritti riservati

Alto Adige Doc Valle Venosta Schiava Sonnenberg 2017
Cantina Produttori San Michele Appiano
Alto Adige Doc Gewürztraminer Sanct Valentin 2017
Cantina Terlano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Porphyr 2015
Cantina Tramin
Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2015
Castel Sallegg
Lago di Caldaro Doc Scelto Classico Superiore Bischofsleiten 2017
Loacker
Mitterberg Igt Lagrein Gran Lareyn 2016
Mayr Josephus – Maso Unterganzner
Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Heilmann 2016
Waldgries
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Mirell 2015
BASILICATA – 4 CORONE
Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2013
Quarta Generazione
Aglianico del Vulture Doc Quarta Generazione 2015
Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi
Aglianico del Vulture Superiore Docg Serpara 2013
Tenuta I Gelsi
Aglianico del Vulture Superiore Docg Calaturi 2013
CALABRIA – 8 CORONE
Baccellieri
Greco di Bianco Doc 2013
Cantine Viola
Calabria Igt Bianco Passito Moscato Passito di Saracena 2017
Ceraudo
Val di Neto Igt Pecorello Grisara 2017
Ippolito 1845
Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva Colli del Mancuso 2015
Librandi
Val di Neto Igt Rosso Magno Megonio 2016
Linardi Casa Vinicola
Cirò Doc Rosso Superiore 2010
Odoardi G.B.
Calabria Igt Rosso Odoardi GB 2015

Tutti i diritti riservati

Serracavallo
Terre di Cosenza Doc Colline del Crati Rosso Riserva Vigna Savuco 2014
CAMPANIA – 23 CORONE
Astroni
Campi Flegrei Doc Falanghina Vigna Astroni 2015
Benito Ferrara
Irpinia Doc Aglianico Vigna Quattro Confini 2016
Cantine Antonio Caggiano
Greco di Tufo Docg Devon 2017
Cantine Cennerazzo
Greco di Tufo Docg Sphera 2016
Casa D'Ambra
Ischia Doc Forastera 2017
Colli di Lapio
Greco di Tufo Docg Alexandros 2017
Fiorentino – Paternopoli
Taurasi Docg 2013
Fontanavecchia
Aglianico del Taburno Docg Riserva Vigna Cataratte
Guido Marsella
Fiano di Avellino Docg 2015
La Guardiense
Falanghina del Sannio Doc Senete 2017
Luigi Tecce
Taurasi Docg Riserva Puro Sangue 2013
Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi Doc Furore Rosso Riserva 2014
Mastroberardino
Campania Igt Bianco Nero a metà 2017
Mastroberardino
Fiano di Avellino Docg Radici 2017
Mier Vini
Fiano di Avellino Docg Bianco fiore 2017
Orneta
Fiano di Avellino Docg 2017
Regina Viarum
Falerno del Massico Doc Primitivo Vigna Barone 2013
Tenuta Cavalier Pepe
Greco di Tufo Docg Grancare 2016

Tutti i diritti riservati

Tenuta Sarno 1860
Fiano di Avellino Docg Sarno 1860 2017
Tenute Casoli
Taurasi Docg Armonia 2012
Vestini Campagnano
Terre del Volturno Igt Rosso Connubio 2014
Villa Diamante
Taurasi Docg Riserva Libero Pensiero 2008
Villa Matilde
Greco di Tufo Docg Tenute di Altavilla 2017
EMILIA ROMAGNA – 15 CORONE
Bissoni Raffaella Alessandra
Romagna Albana Docg Passito Bissoni 2015
Cantina Montevecchio Isolani
Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut Bio 2017
Cantina Paltrinieri
Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Piria 2017
Cleto Chiarli Tenute Agricole
Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Fermentato in bottiglia Lambrusco del Fondatore 2017
Condé
Romagna Doc Sangiovese Predappio Condé 2015
Donati Camillo
Emilia Igt Malvasia Bianca Frizzante Il Mio Malvasia 2017
Enio Ottaviani Vino e Vigneti
Romagna Doc Pagadebit Strati 2017
Fattoria Zerbina
Romagna Albana Docg Passito Riserva AR 2014
Fattoria Zerbina
Romagna Doc Sangiovese Marzeno Riserva Pietramora 2015
Lini 910
Emilia Igt Lambrusco Rosé Lini910 2017
Pandolfa
Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Pandolfo Riserva Vigna Vecchia 2015
Podere Il Saliceto
Lambrusco di Modena Doc Rosso Frizzante Albone 2017
Tenuta Santa Lucia
Rubicone Igt Centesimino Centuplo 2016
Tenuta Villa Trentola

Tutti i diritti riservati

Romagna Doc Sangiovese Superiore Il Prugnolo di Villa Trentola 2015
Villa Bagnolo
Romagna Albana Docg Secco BiancoBagnolo 2017
I produttori premiati del Friuli Venezia Giulia posano per la foto ricordo
FRIULI VENEZIA GIULIA – 28 CORONE
Borgo San Daniele
Friuli Isonzo Doc Friulano 2016
Buzzinelli Maurizio
Collio Doc Friulano 2017
Castelvecchio
Carso Doc Malvasia Dileo 2017
Dri Giovanni Il Roncat
Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino Monte dei carpini 2015
Dri Giovanni Il Roncat
Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2014
Drius
Friuli Isonzo Doc Malvasia 2017
Ferrin Paolo
Venezia Giulia Igt Bianco Hesperus Bianco 2016
Grillo Iole
Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino di Prepotto 2015
Jacùss
Colli Orientali del Friuli Doc Picolit 2012
Jermann
Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino 2016
Kante
Venezia Giulia Igt Vitovska 2015
La Tunella
Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla Col de Bliss 2016
La Viarte
Friuli Colli Orientali Doc Tazzelenghe 2011
Petrucco
Friuli Colli Orientali Doc Pignolo Ronco del Balbo 2012
Petrussa
Venezia Giulia Igt Bianco Pensiero 2015
Picéch Roberto
Collio Doc Malvasia 2017
Primosic
Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Think Yellow 2017

Tutti i diritti riservati

Rodaro Paolo Winery
Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro 2012
Ronco dei Tassi – Vigna del Lauro
Collio Doc Malvasia 2017
Ronco del Gelso
Friuli Isonzo Doc Friulano Rive Alte Toc Bas 2016
Škerk
Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2016
Skerlj
Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2015
Terre del Faet
Collio Doc Bianco del Faet 2016
Toros Franco
Collio Doc Friulano 2017
Venica & Venica
Collio Doc Friulano Ronco delle Cime 2017
Vigne del Malina
Venezia Giulia Igt Refosco dal Peduncolo Rosso 2009
Vigneti Pittaro
Ramandolo Docg Ronco Vieri 2015
Zidarich
Venezia Giulia Igt Terrano 2016
ISTRIA – 5 CORONE
Capo
Malvazija Istarska Virgo 2013
Capo
Malvazija Istarska 2017
Meneghetti
Malvazija Istraska 2016
VIna Cossetto
Malvazija Istarska Prima Luce 2017
Zigante
Teran Gran Riserva 2013
LAZIO – 10 CORONE
Cantina Sant'Andrea
Moscato di Terracina Doc Secco Hum 2014
Castel De Paolis
Frascati Superiore Docg 2017
Coletti Conti

Tutti i diritti riservati

Cesanese del Piglio Docg Superiore Romanico 2016
Eremo Tuscolano
Frascati Superiore Docg Eremo Tuscolano 2017
Fontana Candida
Frascati Superiore Docg Riserva Luna Mater 2017
Gabriele Magno
Frascati Superiore Docg Gabriele Magno 2017
Merumalia
Frascati Superiore Docg Primo Riserva 2017
Migrante
Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2014
Mottura Sergio
Civitella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2017
Tenuta La Pazzaglia
Lazio Igt Grechetto Poggio Triale 2015
LIGURIA – 8 CORONE
Bruna
Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato U Baccan 2016
Cantina Sociale Cooperativa 5 Terre
Cinque Terre Doc Vigne Alte 2017
Giacomelli
Colli di Luni Doc Vermentino Giardino dei Vescovi 2016
La Colombiera
Colli di Luni Doc Vermentino Celsus 2017
Maccario Dringenberg
Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016
Ottaviano Lambruschi
Colli di Luni Doc Vermentino Il Maggiore 2017
Tenuta Anfosso
Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016
Terre Bianche
Rossese di Dolceacqua Doc Terrabianca 2016
LOMBARDIA – 12 CORONE
ARPEPE
Valtellina Superiore Docg Sassella Vigna Regina Riserva 2009
Assoviuno
Sforzato di Valtellina Docg San Bello 2015
Ca' Lojera
Lugana Doc Annata Storica 1999

Tutti i diritti riservati

Caven Camuna
Sforzato di Valtellina Docg Messere 2011
Citari
Lugana Doc Conchiglia 2017
Cooperativa Triasso e Sassella
Valtellina Superiore Docg Sassella I Ciazz 2015
Montonale
Lugana Doc Montunal 2017
Nera Pietro
Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva 2010
Nino Negri
Valtellina Superiore Docg Grumello Sassorosso 2015
Pilandro
Lugana Doc Arilica 2016
Poggio Rebasti
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pitturina 2012
Quaquarini Francesco
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pregana 2013
MARCHE – 21 CORONE
Bucci Azienda Agricola
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Villa Bucci 2016
Casalfarneto
Marche Igt Bianco Cimaio 2015
Fazi Battaglia
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Sisto 2016
Le Caniette
Offida Docg Pecorino Iosonogaianonsonolucrezia 2016
Maria Pia Castelli
Marche Igt Rosso Erasmo Castelli 2014
Mirizzi Gianluca
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Ergo 2016
Monacesca
Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2016
Moncaro
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Vigna Novali 2014
Montecappone
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Federico II A.D. 1194 2016
Oasi degli Angeli
Marche Igt Rosso Kupra 2015

Tutti i diritti riservati

Oasi degli Angeli
Marche Igt Rosso Kurni 2016
Pantaleone
Falerio Doc Pecorino Onirocep 2017
Pievalta
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Paolo 2016
Santa Barbara
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Tardivo ma non Tardo 2016
Sartarelli
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Balciana 2016
Serenelli Alberto
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Sora Elvira 2017
Tenuta di Tavignano
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Misco Riserva 2016
Terre di Serrapetrona
Serrapetrona Doc Robbione 2011
Umani Ronchi
Colli Aprutini Igt Pecorino Centovie 2016
Umani Ronchi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2016
Vicari
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2016
MOLISE – 2 CORONE
Cianfagna
Tintilia del Molise Doc Rosso Sator 2013
Claudio Cipressi Vignaiolo
Tintilia del Molise Doc Rosso Settevigne 2015
PIEMONTE – 64 CORONE
Antica Casa Vinicola Scarpa
Monferrato Doc Rosso Rouchet 2015
Anzivino
Gattinara Docg 2013
Bel Colle
Barbera d'Alba Doc Superiore Le Masche 2016
Bera
Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2012
Brezza G. e Figli
Barolo Docg Cannubi 2014
Broccardo Filippo e F.lli

Tutti i diritti riservati

Barbera d’Alba Doc La Martina 2016
Bruna Grimaldi
Barolo Docg Riserva Badarina 2012
Bussi Mauro
Barbera d’Alba Doc Superiore 2016
Bussia Soprana
Barolo Docg Bussia Vigna Gabutti 2013
Ca’ d’ Gal
Moscato d’Asti Docg Vite Vecchia 2015
Cantina Mosparone
Albugnano Doc 2015
Cantine Volpi
Colli Tortonesi Doc Timorasso Cascina La Zerba di Volpedo 2016
Cascina Bongiovanni
Barbera d’Alba Doc 2016
Cascina Bruni
Barolo Docg Riserva Batistot 2011
Cascina I Carpini – Vini d’Arte
Timox
Caudrina
Moscato d’Asti Docg La Galeisa 2017
Cavallotto Tenuta Bricco Boschis
Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2012
Ceretto
Barbaresco Docg Asili 2015
Cieck
Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva Alladium 2005
Coppo
Barbera d’Asti Docg Pomorosso 2015
Cossetti Clemente e Figli
Nizza Docg 2016
Dezzani
Barbera d’Asti Docg Ronchetti 2016
Famiglia Anselma
Barolo Docg Famiglia Anselma 2013
Figli Luigi Oddero
Barolo Docg Vigna Rionda 2012
Figli Luigi Oddero
Barolo Docg 2014

Tutti i diritti riservati

Giacosa Fratelli
Barolo Docg Bussia 2014
Gnavi Carlo
Erbaluce di Caluso Doc Passito 2006
Grimaldi Sergio – Ca’ du Sindic
Moscato d’Asti Docg 2017
Icardi
Barbaresco Docg Starderi 2015
L’Autin
Passi di Gio 2014
La Raia
Gavi Docg 2017
Malvirà
Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2014
Marco Bonfante
Barbera d’Asti Docg Superiore Menego 2015
Mario Costa
Nebbiolo d’Alba Doc Superiore Cianin da Stiva 2015
Marrone Gian Piero
Barbera d’Alba Doc Superiore La Pantalera 2015
Matteo Correggia
Roero Docg Riserva Ròche d’Ampsèj 2014
Mirafiore
Barolo Docg Lazzarito 2010
Mirù
Ghemme Docg 2009
Montalbera
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2017
Negro Angelo e Figli
Roero Docg Prachiosso 2015
Oddero Poderi e Cantine
Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Paitin
Barbaresco Docg Serraboella Sorì Paitin 2015
Palladino
Barolo Docg del Comune di Serralunga d’Alba 2014
Paolo Conterno
Langhe Doc Nebbiolo A Mont 2016
Parusso

Tutti i diritti riservati

Barolo Docg Riserva Bussia 2009
Piazzo Armando
Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2012
Poderi Garona
Boca Doc 2013
Poderi Gianni Gagliardo
Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2014
Poggio Ridente
Piemonte Doc Albarossa del Marusè 2016
Prunotto
Barolo Docg Riserva Bussia Vigna Colonnello 2012
Rattalino Massimo
Barbaresco Docg Riserva Quarantacinque 45 2013
Rinaldi Giuseppe
Barolo Docg Brunate 2014
Rizzi Azienda Vitivinicola
Barbaresco Docg Nervo 2015
Roagna
Barbaresco Docg Crichet Pajè 2010
Roagna
Barbaresco Docg Asili Vecchie Viti 2013
Rocche Costamagna
Barolo Docg Riserva Rocche dell'Annunziata 2012
Sassi San Cristoforo
Barbaresco Docg 2015
Sordo Giovanni
Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Tenuta Olim Bauda
Grignolino d'Asti Doc Isolavilla 2017
Tenute Sella 1671
Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2010
Torraccia del Piantavigna
Ghemme Docg Riserva 2012
Travaglini Giancarlo
Gattinara Docg Riserva 2013
Viglione Antonio
Roero Docg Arneis Meo Proposta 2017
Villa Sparina
Gavi Docg del Comune di Gavi Monterotondo 2015

Tutti i diritti riservati

PUGLIA – 14 CORONE
Attanasio
Primitivo di Manduria Doc Riserva 2013
Cantina Sociale Sampietrana
Salento Igt Fiano 2017
Gianfranco Fino Viticoltore
Salento Igt Primitivo ES 2016
Leone de Castris
Salento Igt Rosato Five Roses Anniversario 2017
Masseria Faraona
Castel del Monte Bombino Nero Docg 2017
Masseria Li Veli
Valle d'Itria Igt Verdeca Askos 2017
Mazzone
Murgia Igt Nero di Troia Filotorto 2013
Morella
Salento Igt Primitivo La Signora 2015
Plantamura
Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva 2015
Polvanera
Gioia del Colle Doc Primitivo 16 2015
Rocca – Podere Don Cataldo
Salento Igt Negroamaro Podere Don Cataldo 2017
Santa Lucia
Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Le More 2013
Taurino Cosimo – Vigneti e Cantine
Salento Igt Negroamaro Patriglione 2013
Tenute Chiaromonte
Gioia del Colle Doc Primitivo Muro Sant'Angelo 2016
SARDEGNA – 13 CORONE
Angelo Angioi
Isola dei Nuraghi Igt Bianco Phoenix 2017
Argiolas
Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga 2014
Audarya
Isola dei Nuraghi Igt Bovale Nuracada 2016
Cantina della Vernaccia – Oristano
Vernaccia di Oristano Doc Superiore Juighissa 2009
Cantina Li Seddi

Tutti i diritti riservati

Vermentino di Gallura Docg Lagrimedda 2017
Cantina Santadi
Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2014
Cantine di Dolianova
Nuragus di Cagliari Doc Perlas 2017
Contini
Cannonau di Sardegna Doc Sartiglia 2016
Fradiles vitivinicola
Mandrolisai Doc Rosso Superiore Istentu 2014
Giuliana Puligheddu
Cannonau di Sardegna Doc Cupanera 2016
Jankara
Vermentino di Gallura Docg Superiore Jankara 2017
Pala
Isola dei Nuraghi Igt Rosso S'Arai 2015
Tenute Soletta
Cannonau di Sardegna Doc Riserva Keramos 2015
SICILIA – 19 CORONE
Baglio del Cristo di Campobello
Sicilia Doc Nero d'Avola Lu Patri 2016
Barone di Villagrande
Salina Igt Bianco 2017
Benanti
Etna Doc Rosso Serra della Contessa 2014
Calì Paolo
Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Forfice 2014
Duca di Salaparuta
Terre Siciliane Igt Nero d'Avola Passo delle Mule 2016
Fazio Casa Vinicola in Erice
Erice Doc Rosso Riserva PietraSacra 2011
Firriato
Etna Doc Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie 2014
Florio
Marsala Doc Superiore Riserva Donna Franca
Graci
Etna Doc Bianco Arcurìa 2016
Hauner
Malvasia delle Lipari Doc Passito Selezione Carlo Hauner 2015
Le Casematte

Tutti i diritti riservati

Faro Doc 2016
Marco De Bartoli
Sicilia Doc Grillo Vignaverde 2017
Palari
Faro Doc Palari 2014
Passopisciaro
Terre Siciliane Igt Rosso Contrada Guardiola 2016
Pietradolce
Etna Doc Rosso Barbagalli 2015
Planeta
Noto Doc Nero d'Avola Santa Cecilia 2015
Rallo
Sicilia Doc Inzolia Bianca di Evrò 2017
Tasca d'Almerita
Contea di Sclafani Doc Rosso Rosso del Conte 2014
Tenuta di Fessina
Etna Doc Bianco A' Puddara 2016
TOSCANA – 45 CORONE
Antonio Camillo
Maremma Toscana Doc Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta 2016
Badia a Coltibuono
Chianti Classico Docg Riserva Cultus Boni 2015
Baricci
Brunello di Montalcino Docg Riserva Nello 2012
Basilica Cafaggio
Chianti Classico Docg Riserva Basilica Solatio 2014
Bindella
Vino Nobile di Montepulciano Docg I Quadri 2015
Boscarelli
Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
Casale Pozzuolo
Montecucco Sangiovese Docg Riserva Della Porticcia 2014
Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Docg Cerretalto 2012
Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2013
Castello di Ama
Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigneto Bellavista 2015
Castello di Fonterutoli

Tutti i diritti riservati

Chianti Classico Docg Gran Selezione Castello Fonterutoli 2015
Fattoi Ofelio e Figli
Brunello di Montalcino Docg 2013
Fattoria Corzano e Paterno
Toscana Igt Passito Il Passito di Corzano 2003
Fontodi
Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2015
Il Colombaio di Santa Chiara
Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva L'Albereta 2015
Il Marroneto
Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2013
Isole e Olena
Toscana Igt Rosso Cepparello 2015
Istine
Chianti Classico Docg Vigna Istine 2016
La Fortuna
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
La Fralluca
Costa Toscana Igt Vermentino Filemone 2017
La Piana Capraia
Toscana Igt Aleatico Cristino 2017
La Regola
Toscana Igt Passito Sondrete 2006
Le Bèrne
Vin Santo di Montepulciano Doc Occhio di Pernice Ada 2006
Le Macioche
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Le Miccine
Chianti Classico Docg Riserva 2015
Maurizio Alongi
Chianti Classico Docg Riserva Vigna Barbischio 2015
Mocali
Brunello di Montalcino Docg Vigna delle Raunate 2013
Monteraponi
Chianti Classico Docg Riserva Il Campitello 2015
Montevertine
Toscana Igt Rosso Montevertine 2015
Panizzi
Vernaccia di San Gimignano Docg Vigna Santa Margherita 2016

Tutti i diritti riservati

Podere Il Macchione
Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
Poggio Antico
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino Docg Riserva Poggio di Sotto 2012
Pomona
Chianti Classico Docg Riserva Bandini Villa Pomona 2015
Rocca di Castagnoli
Chianti Classico Docg Gran Selezione Stielle 2014
Selvapiana – Fattoria Selvapiana
Chianti Rufina Docg Riserva Vigneto Bucerchiale 2015
Sesti
Brunello di Montalcino Docg Riserva Phenomena 2012
Siro Pacenti
Brunello di Montalcino Docg Riserva PS 2012
Solaria – Patrizia Cencioni
Brunello di Montalcino Docg 2013
Terenzi
Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2015
Vagnoni Fratelli
Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva I Mocali 2015
Val di Suga
Brunello di Montalcino Docg Vigna Spuntali 2012
Vasco Sassetti
Brunello di Montalcino Docg 2013
Villa Calcinaia
Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna La Fornace 2015
Villa S.Anna
Vin Santo di Montepulciano Doc 2009
TRENTINO – 11 CORONE
Bellaveder
Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Passito 2016
Cantina Toblino
Trentino Superiore Doc Vino Santo 2003
Cantine Monfort
Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Corylus 2016 de Vescovi Ulzbach
Teroldego Rotaliano Doc Vigilius 2015
Dorigati

Tutti i diritti riservati

Teroldego Rotaliano Doc Luigi 2013
Endrizzi
Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Gran Masetto 2013
Giovanni Poli
Trentino Doc Vino Santo Emblemi d'Amor 2006
Mas dei Chini
Trentino Doc Lagrein 2016
Maso Salengo
Trentino Superiore Doc Marzemino dei Ziresi 2015
Pravis
Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola l'Ora 2014
Villa Corniole
Teroldego Rotaliano Doc 7 Pergole 2013
UMBRIA – 9 CORONE
Antonelli San Marco
Montefalco Sagrantino Docg Chiusa di Pannone 2011
Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino Docg Valdimaggio 2014
La Palazzola
Amelia Doc Vin Santo Caratelli al Pozzo 2012
Leonardo Bussoletti
Narni Igt Ciliegiolo 05035 2017
Milziade Antano Fattoria Colleallodole
Montefalco Sagrantino Docg Colleallodole 2015
Palazzone
Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2016
Romanelli
Montefalco Sagrantino Docg 2014
Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono
Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2015
Villa Mongalli
Montefalco Sagrantino Docg Pozzo del Curato 2014
VALLE D'AOSTA – 4 CORONE
Cave des Onze Communes
Valle d'Aosta Doc Torrette Superiore 2016
Elio Ottin
Valle d'Aosta Doc Fumin 2016
Grosjean Vins
Valle d'Aosta Doc Cornalin 2008

Tutti i diritti riservati

Institut Agricole Régional

Valle d’Aosta Doc Vuillermin 2016

VENETO – 50 CORONE

Adami

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2017

Aldegheri

Valpolicella Doc Classico Superiore I Lastari 2016

Andreola

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rive di Soligo Mas de Fer 2017

Beato Gerardo

Asolo Prosecco Docg Brut Villa Giustiniani 2017

Bertani

Amarone della Valpolicella Docg Classico 2010

Bertani

Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2015

BiancaVigna

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Nature Rive di Ogliano Millesimato 2017

Bortolotti

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017

Buglioni

Amarone della Valpolicella Docg Classico Il Lussurioso 2013

Bussola Tommaso

Amarone della Valpolicella Docg Classico TB Vigneto Alto 2009

Cantina del Castello

Soave Doc Classico Pressoni 2016

Cavalchina

Custoza Doc Superiore Amedeo 2016

Col Vetoraz Spumanti

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017

Collis Cantina Veneta

Recioto della Valpolicella Docg Capitel di Terra Marani 2015

Colvendrà

Colli di Conegliano Docg Refrontolo Passito 2012

Corte Adami

Soave Superiore Docg Vigna della Corte 2016

Corte Adami

Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015

Tutti i diritti riservati

Corte Mainente
Soave Doc Nettrroir 2016
Corte Sant'Alda
Amarone della Valpolicella Docg Mithas 2012
Fratelli Fraccaroli
Lugana Doc Superiore Campo Serà 2016
Fumanelli
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2013
Gamba
Valpolicella Doc Classico Le Quare 2017
Giannitessari
Colli Berici Doc Tai Rosso 2016
Gini
Soave Doc Classico La Frosca' 2016
Giusti Wine
Montello-Colli Asolani Doc Recantina Augusto 2016
Inama
Soave Doc Classico Vigneti di Carbonare 2016
La Marca Vini e Spumanti
Prosecco Doc Treviso Extra Dry MIllage
La Sansonina
Lugana Doc Fermentazione Spontanea 2016
Le Battistelle
Soave Doc Classico Roccolo del Durlo 2016
Le Rughe
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rivaj
Le Salette
Amarone della Valpolicella Docg Classico La Marega 2014
Masottina
Prosecco Doc Treviso Brut
Ornella Molon
Piave Doc Raboso Ornella Molon Campo di Pietra 2012
Ottella
Lugana Doc Back to Silence 2017
Pieropan
Soave Doc Classico La Rocca 2016
Piovene Porto Godi Alessandro
Colli Berici Doc Tai Rosso Thovara 2015
Ruggeri

Tutti i diritti riservati

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut
San Cassiano
Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015
Setteanime
Piave Doc Manzoni Bianco Limited Edition 2016
Suavia
Soave Doc Classico Monte Carbonare 2016
Tedeschi
Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2012
Tedeschi
Valpolicella Doc Superiore Capitel Nicalò 2016
Tenuta Grimani
Soave Doc Farinaldo 2017
Tezza – Viticoltori in Valpantena
Amarone della Valpolicella Docg Valpantena Riserva Brolo delle Giare 2011
Valdo Spumanti
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Cuvée de Boj 2017
Vigneti Villabella
Bardolino Doc Classico Vigna Morlongo 2016
Villa Sandi
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut Vigna La Rivetta 2017
Zenato
Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Sergio Zenato 2012
Zenato
Lugana Doc San Benedetto 2017
Zymè
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011
PERLAGE ITALIA METODO CLASSICO – 46 CORONE
Banfi Piemonte
Alta Langa Docg Spumante Rosato Riserva Cuvée Aurora Rosé 2014
Barone Pizzini
Franciacorta Docg Brut Golf 1927
Berlucchi Guido
Franciacorta Docg Nature Berlucchi ’61 2011
Bersi Serlini
Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut Rosa Rosae 2011
Bosio
Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero B.C. 2007
Ca’ del Bosco

Tutti i diritti riservati

Franciacorta Docg Dosage Zéro Vintage Collection Noir 2009
Cantina Produttori San Paolo
Alto Adige Doc Spumante Praeclarus Brut
Cascina San Pietro
Franciacorta Docg Millesimato Pas Dosé Cuvée Terre dei Trici 2011
Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta
Franciacorta Docg Brut CruPerdu 2009
Centorame
Anna Brut 2013
Cesarini Sforza Spumanti
Trento Doc Riserva Extra Brut 1673 2010
Cocchi Spumanti
Alta Langa Docg Spumante Brut Bianc ‘d Bianc 2013
Cola Battista
Franciacorta Docg Millesimato Brut 2012
Corte Moschina
Lessini Durello Doc Spumante Riserva Brut 60 2011
Derbusco Cives
Franciacorta Docg Brut Doppio Erre DVI Edizione Limitata
Derbusco Cives
Franciacorta Docg Millesimato Brut Crisalis Blanc de Noir 2011
Ferrari Fratelli Lunelli
Trento Doc Riserva Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007
Ferrari Fratelli Lunelli
Trento Doc Riserva Brut Perlè Nero 2010
Giannitessari
Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 120 Mesi 2006
Giannitessari
Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 60 Mesi 2010
Gnavi Carlo
Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2012
Kettmeir
Alto Adige Doc Spumante Extra Brut 1919 Riserva 2012
La Fiòca
Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Orazio 2011
La Montina
Franciacorta Docg Millesimato Brut 2011
La Palazzola
Riesling Brut 2014

Tutti i diritti riservati

La Scolca

Soldati L

Tutti i diritti riservati

Altissimoceto.it

URL :http://www.altissimoceto.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

30 luglio 2018 - 10:27

> Versione online

Cartoline dal 734mo Meeting VG @Osteria Francescana – Modena – Chef/Patron Massimo Bottura

Il 2018 è un anno che andrà ad aggiungersi alla chilometrica lista di anniversari e ricorrenze importanti dell' Osteria Francescana

. Sì, perché dopo aver raggiunto la vetta del podio per la prima volta, due anni fa, quest'anno lo strepitoso team capitanato da Massimo Bottura si è nuovamente aggiudicato il titolo di miglior ristorante del mondo nella prestigiosa classifica dei World's 50 Best Restaurants. Un premio che porta lustro a tutto il Paese e che ci riempie di orgoglio. Ed eccoci dunque al dettagliato racconto della tappa che quest'anno, a maggior ragione, con gli Amici Gourmet abbiamo organizzato presso il ristorante modenese: sold out immediato e un pranzo spettacolare guidato dall'istrionico Bottura, costantemente spalleggiato dal braccio destro di una vita, Beppe Palmieri.

Archivio storico reportage:

Ingresso

Lo chef e patron Massimo Bottura accoglie VG

Gli interni

Sala e mise en place

Il tavolo Amici Gourmet nella saletta privata

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2012 Magnum – Ca' del Bosco

Cin cin!

Il servizio degli stuzzichini guidato dal maître e Restaurant Manager Beppe Palmieri

Gli stuzzichini

Aula e gelato di carpione

Macaron di coniglio alla cacciatora

Baccalà e pomodoro

Questa non è una sardina

Pane

Tipologie di pane: pagnotta di farina integrale; ciabatta a 36 ore di lievitazione; grissini all'olio.

Dietro le quinte

Il sous chef Davide Di Fabio

Lo chef ci presenta la nostra degustazione

Piattooo!

Ultimo tocco dello chef

Insalata di mare

Tutti i diritti riservati

Lalùci Grillo Sicilia Doc 2016 – Cristo di Campobello
Il piatto dove sarà servita la portata successiva
Il tocco finale
Burnt
Ferve l'attività in cucina
Sogliola Mediterranea
Elioro Chardonnay Langhe Doc 2006 – Cordero di Montezemolo
Lo staff ci presenta la portata successiva
La base
Il piatto è finito al tavolo
Chowder in Adriatico
Autumn in New York
Laccento Ruché Castagnole Monferrato Docg 2014 – Montalbera
In campagna: lumache, lepre ed erbe aromatiche
Ultimo ritocco
Riso tra un'anatra all'arancia e un'anatra alla pechinese
Beppe decanta la prossima bottiglia
Barolo Docg 1987 – Cordero di Montezemolo
Piccione camouflage e meatball di pernice
Tarte Tatin di frattaglie di germano, piccione e pernice
Lo chef torna al tavolo per prepararci al gran finale
Isola dei Nuraghi Bianco igt – Tenute Santa Maria
La Serra Moscato d'Asti Docg 2017 – Marchesi di Grésy
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Docg Magnum 2007 – Ca' del Bosco
Un dolce brindisi tra Mr & Mrs VG
Ultime direttive in cucina
Coccole finali
Qualità Kafa, un blend etiope
Madeleine
Mini Camouflage
Omaggio alla ciliegia di Vignola con ripieno liquido
Un grande GRAZIE a tutti!
Per la prossima tappa aspettiamo anche te!
Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!
Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!
Partner della 734esima edizione Meeting di Altissimo Ceto
Osteria Francescana
Via Stella, 22
41121 Modena

Tutti i diritti riservati

Tel +39 059 210118

E-mail: reserve@osteriafrancescana.it

Sito internet: www.osteriafrancescana.it

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli

Tutti i diritti riservati

turismodelgusto.com

URL :http://www.turismodelgusto.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **1 agosto 2018 - 10:29**

> Versione online

Il Vinitaly è alle porte e l'azienda vitivinicola piemontese Montalbera è pronta per presentare il frutto degli ultimi anni di sperimentazione. I grandi traguardi raggiunti sono il risultato di impegno e lavoro che, in vista di eventi importanti come il

26a edizione consecutiva per FISAR, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, che rinnova la partnership con Vinitaly e si prepara ad offrire, tramite i suoi Sommelier, un punto di vista privilegiato sulla più grande kermesse enoica nazionale e un racconto inedito dei percorsi degustativi che la manifestazione offre. Ad aprire il ricco palinsesto di […]

Tutti i diritti riservati

Cartoline dal 736mo Meeting VG @ Koinè Restaurant – Legnano (MI) – Chef/Patron Alberto Buratti

Alberto Buratti ha visto il mondo. Con il viaggio ha un rapporto d'amore che rasenta la dipendenza: avventurarsi nelle mete più esotiche al pari di autentiche chicche locali, sconosciute ai più, è per lui una vera e propria missione, qualcosa cui è vocato e di cui proprio non può fare a meno. Anche perché il suo viaggiare ha una connotazione del tutto particolare

, si tratta innanzitutto di un percorso sensoriale tra sapori, cotture, tradizione gastronomiche di culture lontane e millenarie… Che poi, puntualmente, ritornano, coerentemente interpretate e "personalizzate", nei piatti in menù. Ed è così che nella placida cittadina di Legnano è possibile sedersi a tavola e fare il giro del mondo, come è capitato a noi che con gli Amici Gourmet abbiamo degustato piatti come il panino al vapore con la cotoletta di vitello alla milanese o le capesante al tempo dei romani, perché quando si viaggia le distanze che si percorrono non sono fatte solo di chilometri, ma anche di anni, secoli, talvolta millenni.

Archivio storico reportage:

La squadra

Chef/patron: Alberto Buratti

Maître: Fabio Consolaro

Sous chef: Luca Marasco

Pasticciere: Jacopo Bersani

Eccoci arrivati

Sala e mise en place

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

Franciacorta Satèn 2012 – Mosnel

Stuzzichini

Tipologie degli stuzzichini: madeleine al Raschera Dop Inalpi, tarte flambè con Raschera Dop Inalpi, zeppole e Bra Tenero Dop Inalpi.

Pane integrale a lunga lievitazione

In accompagnamento burro alpino piemontese Inalpi.

Lo chef Alberto Buratti ci presenta il percorso che ha preparato per noi

Piattooo!

Asparagi al burro, nocciola e Parmigiano

Capesante al tempo dei romani

Capesante leggermente croccanti, farro soffiato, coste e Garum.

Franciacorta Parosé Pas dosé rosé 2009 – Mosnel

Tutti i diritti riservati

Altissimoceto.it

URL :http://www.altissimoceto.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

2 agosto 2018 - 22:23

> Versione online

Bigoli con le sardelle

Pesto di sarde, sarde confit, bottarga e katsuobushi.

La reazione dei Senatori Amici Gourmet alla prossima etichetta in degustazione

Champagne Brut Vintage 2006 – Dom Pérignon

Prossima portata presentata in sala in Pentola d'oro Agnelli

VG e lo chef presentano il piatto

SpaghettOro Verrigni in cagnone

Mantecati con burro Inalpi alla nocciola, grasso e brodo di Parmigiano, aria di prezzemolo e polvere di salvia.

Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale.

VG in persona presenta personalmente la prossima etichetta

Champagne Cristal 2009 – Louis Roederer

Grigliolino d'Asti 2016 Lanfora – Montalbera

Pluma di maiale iberico al Porto e fiori di campo

Crème caramel di foie gras, gelatina al Sauternes e uva di Verjus

Tiramisù nell'uovo

Miele – Biscotto, mou e sorbetto al miele e aceto

Tutti i diritti riservati

15 vini da bere a Ferragosto (con i piatti estivi da abbinare) e 5 semplici consigli per berli sempre freschi

(U.G.) Ferragosto è una festività topica perché cade (cade proprio) nel bel mezzo delle vacanze della stragrande maggioranza di noi italiani. In piena estate, quando le temperature – oltre i 30 e spesso prossime ai 40 gradi all'ombra – certo non aiutano a bere vino perché l'alcol contribuisce ad aumentare la percezione della calura corporea.

Noi però, da bravi appassionati e intenditori di vino, non ci pieghiamo a seguire chi opta per il "no"

deciso al vino in agosto. Diciamo noi "no" alla scelta facile e poco ponderata che porta a bere solo acqua, birra, o comunque bevande fresche e gassate che però – se accompagnate al cibo –

Tutti i diritti riservati

non hanno la struttura tale da bilanciare e far apprezzare al meglio ciò che si mangia. Siamo in pieno agosto, e allora? Perché privarci del piacere del buon bere da accompagnare al buon cibo, in compagnia? Non ci vogliamo privare. E perciò detto fatto.

In queste righe trovate 15 vini giusti da bere con il solleone, prima e dopo il 15 agosto e ovviamente anche a Ferragosto. Trovate anche gli abbinamenti che riteniamo più adatti per far gustare ogni pietanza senza sacrificarla e contemporaneamente senza offendere il vino. Insomma per mangiare e bere bene anche nel mese più caldo dell'anno.

E per aiutarvi ancora di più, cinque consigli per servire e degustare il vino ad agosto nel modo migliore.

Ecco perciò…

15 vini giusti da bere a Ferragosto e … dintorni e gli abbinamenti consigliati

Monte Tondo – Casette Foscarin Soave Classico 2016
Partiamo dal Veneto e da una certezza assoluta. Ecco un Soave intenso, profumato e profondo frutto del 90% di Garganega e di un 10% di Trebbiano di Soave. La denominazione "Classico" indica l'area più classica di produzione del Soave.
Note di ananas, papaya, frutto della passione e fiori gialli nel calice, accompagnano un sorso delicato, rotondo, polposo, minerale e persistente. Nel finale una scia lieve di vaniglia. Lo abbiniamo con verdure miste grigliate

Castelvecchio – Carso Doc Malvasia Dileo 2017
Dal Friuli, un bianco tipico e aromatico: è la Malvasia Istriana, che si svela con fiori bianchi delicati, muschio, pera, mela, susina e, sullo sfondo, albicocca e salvia. Come quasi tutte le Malvasie, scorre sapido, minerale, avvolgente. Ottimo con gamberoni arrosto e crostacei in genere.

Poggio al Tesoro – Solosole Vermentino Bolgheri DOC 2017
Il Vermentino è un vitigno tipico di questo territorio toscano, prodotto dall'azienda della famiglia veneta Allegrini. Il nome del vino è già un programma: è dovuto al sole toscano che dona a questo bianco sapido, i sentori di pompelmo rosa e pesca bianca: è agile al sorso con una struttura ben piazzata. Da provare con astice alla catalana.

Vicari – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2016
Dalle Marche con piacevolezza. E' uno dei migliori Verdicchi dell'anno. Annusandolo, vengono fuori gli agrumi, i fiori di campo, la pesca, la frutta tropicale. Al sorso scorre fresco, giustamente sapido, corposo, con un bel ritorno delle sensazioni fruttate. Da bere con cozze e vongole gratinate.

Tutti i diritti riservati

Eremo Tuscolano – Frascati Superiore DOCG 2017
60% Malvasia del Lazio e 10% Malvasia di Candia, poi 30% fra Trebbiano Toscano, Trebbiano Giallo e Bombino Bianco.
E siamo nel Lazio (sì, proprio nel Lazio, fra i Castelli Romani) con il vino più tipico e più famoso al mondo fra quelli della regione: il Frascati. Questo che proponiamo è un Superiore DOCG dalle note vegetali, di fiori bianchi, frutta bianca come mela e pera e tropicale di pompelmo. La componente minerale e vulcanica è evidente. Gusto rotondo, avvolgente, lungo, con una bella freschezza che richiede subito un altro sorso. Lo abbiniamo con una fresca insalata di pollo, piselli, lattuga e carote julienne.

Alois – Caiatì Pallagrello Bianco 2017
In Campania fra le vigne di Pontelatone (Caserta), nel regno del Pallagrello. Questo vino, amorevolmente prodotto dalla famiglia Alois, ci è piaciuto molto e lo abbiamo assaggiato in più occasioni, ricevendo sempre conferme. Al naso sembra rustico ma non lo è: in realtà è intenso ed elegante con le sue note di timo e rosmarino, seguite da agrumi ben assortiti. Bocca rotonda, senza spigoli, avvolgente, lunga, sapida e molto fresca. Finale di mandarino. Palato e delicato e morbidezza assoluta. Da bere con ghiotta di stoccafisso gratinato.

Alessandro di Camporeale – Grillo Vigna di Mandranova 2017 bio
Puntiamo infine al Sud, alla Sicilia, con il vitigno bianco più in voga negli ultimi anni sull'isola. Note di timo, salvia, pompelmo rosa, a tratti aromatico, ma intenso. Gusto equilibrato, morbido e avvolgente a iosa. Forse una punta evidente nella componente frutta esotica, ma piace e si fa piacere, magari sorseggiandolo in riva al mare. Abbinatelo con spigola alla griglia.

Monte del Frà – Bardolino Chiaretto

Torniamo in Veneto per quello che – per noi – è risultato il miglior rosato dell'anno. Si offre con una tinta rosa antico nel calice. Al naso lievi tocchi speziati, poi pepe rosa e piccoli frutti rossi sullo sfondo. In bocca scorre misurato, piacevole, snello, e chiude coerente su un'evidente nota di agrumi. Con spaghetti pomodoro e basilico.

5 Bollicine

La Tordera – Valdobbiadene DOCG Otreval Rive di Guia Brut
95% Glera 5% Verdiso. Charmat Lungo. E' un Prosecco cru che proviene da vigneti allevati nelle omonime rive. In bella evidenza intense tinte floreali e profumi di mela, pera e banana, si fa apprezzare anche per una delicata nota minerale. Buona struttura e acidità lo rendono un bel vino jolly: da sorseggiare con antipasti salati e stuzzichini e persino con qualche primo non troppo

Tutti i diritti riservati

impegnativo.

Berlucchi – ’61 Saten – Franciacorta DOCG
Andiamo su bollicine strutturate e consistenti. Chardonnay in purezza, la linea ’61 identifica le selezioni della maison Berlucchi. Vinificazione in acciaio, poi rimane a contatto sui lieviti per 24 mesi. Nel calice è un saten dal perlage cremoso e persistente. Al naso si apre con sentori di frutta gialla, dalla papaya alla mela golden. Al gusto, ha sapidità e struttura, con chiusura di note fragranti ed agrumate, di scorza d’arancia. Abbinamento con il cous cous di pesce.

Cantine Ferrari – Trentodoc Ferrari Perlè 2011
Chardonnay, 60 mesi sui lieviti. Perlage molto fine e lungo. Si avverte una complessità balsamica, liquirizia, lieviti, albicocca, vaniglia, miele, zenzero candito. Gusto corposo, ben piazzato, dinamico, fresco, sapido, agrumato nel finale. Perfetto e preciso. Il sorso non finisce mai. Serve berlo con un primo gustoso e consistente. E perciò … spaghetti alla bottarga.

Tenuta Travaglino – Poggio della Buttinera Riserva 2012
Da uve Pinot Nero, dopo un passaggio in legno di 12 mesi, trascorre quasi un anno e mezzo in bottiglia. Frutti di bosco, lampone e sentori balsamici si alternano al naso, mentre in bocca ha freschezza da vendere e tanta eleganza. Che c’è di meglio di un vitello tonnato?

Tasca d’Almerita – Almerita Rosè Brut
Pinot Nero dalla Sicilia. Rosa antico, perlage fine e continuo. Il naso è solleticato da eleganti sentori di frutta rossa con note delicate di rosa e viola. In bocca rinfresca il palato con un sorso fragrante e vivace, di sicura soddisfazione. Bevetelo con pescespada arrosto condito con olio, sale, rosmarino e pinoli.

Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2017

Chi l’ha detto che d’estate non si bevono vini rossi? Questo si beve eccome! Proviene da un vitigno tipico e caratteristico del Monferrato: il Ruché. Poco tannino, tanta eleganza. Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori di petali di rosa e violetta. Sapore armonico, di corpo ed equilibrato. Con risotto alle erbe aromatiche.

Cantina Paltrinieri – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Piria 2017
Lo mettiamo nei rossi e non nelle bollicine, ma se volete considerarlo nel settore spumanti, fate pure. Blend di Sorbara 70% e Salamino 30%. Spuma cremosa, piccoli frutti rossi e violetta al naso: Al gusto secco, morbido, fruttato, di beva gradevole e ripetuta, con piacere. Finché non si esaurisce la bottiglia. Provatelo con la pizza margherita e vi stupirà.

Quattro accorgimenti per bere il vino (con piacere) anche d’estate

Appassionati della birra, questo post non è per voi. Parliamo di vino e basta.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA.it

URL :http://www.lastampa.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 10 agosto 2018 - 06:03

> Versione online

“Calici di stelle” incontra Monferrato On Stage

Il concerto del Bruskers Guitar Duo a coronamento di una serata di degustazioni dedicate al Ruché. Gli altri appuntamenti

Cielo stellato e Ruché nel calice per brindare a San Lorenzo. La piccola Docg, piatti del territorio e musica d’autore sono gli ingredienti di un appuntamento che si rinnova da 12 anni animando l’antica Miraja nel centro storico. Pro loco di Castagnole, con Comune e Associazione produttori del Ruché, stasera curano l’evento per il secondo anno abbinato al festival musicale itinerante «Monferrato on stage». Cartellone che nella sua tappa monferrina regalerà il concerto del

Bruskers Guitar Duo, ovvero Eugenio Polacchini e Matteo Minozzi che si esibiranno stasera (venerdì 10 agosto 2018) nella scenografica cornice del cortile dell’ex asilo Regina Elena dalle 22 con ingresso libero.

In 15 anni di attività il Bruskers Guitar Duo ha conquistato il pubblico non solo italiano grazie a un repertorio caratterizzato dalla rivisitazione di standard della tradizione gipsy jazz, colonne sonore, oltre a brani originali.

La serata

«Ruché sotto le stelle» si aprirà alle 19,30 quando i cortili di via Al Castello si apriranno con 8 postazioni gastronomiche gestite da associazioni e ristoranti. La Pro loco servirà agnolotti al sugo d’arrosto, tagliolini al Ruché al sugo di cinghiale, salsiccia e porchetta, la Polisportiva tris di bruschette, il Comitato Palio di Moncalvo arrosticini e patatine. Il ristorante «Da Geppe» carne cruda, tomino fresco di capra e salame di cioccolato mentre «Il crivello d’oro» parmigiana di melanzane, insalata russa, carpionata monferrina, tagliolini al ragù di verdure e tris di dolci. All’agriturismo «La Miraja» tris di antipasti al tartufo nero, cruda di fassone, frittata di zucchine e tartufi, coscia di vitello in crosta di sale con misticanza e tartufo, polenta 8 file e salsiccia, pokerissimo di dolci con Delizie Casa Nebiolo e ruota di formaggi e cren Ruché al cucchiaio all’azienda agricola Valvi.

Lungo la via panoramica banco d’assaggio con le etichette del Ruché presentate da cantine Bava, Capuzzo, Cantina sociale di Castagnole, Goggiano, La Cascinetta, Tenuta Montemagno, Ferraris, Crivelli, Gatto, Garrone Evasio & Figlio, Bosco, La Miraja, Montalbera e Bersano. Il percorso avrà anche momenti di animazione con artisti di strada e gonfiabili per bambini su piazza Statuto, visite al Museo del vino e le mostre fotografiche «Da dove tutto ebbe inizio» sui pionieri granata e la personale di Marco Ferrero. Si balla liscio con Nicola e Co.; blues con Locoharp. Spettacolo pirotecnico alle 23 e a mezzanotte passeggiata tra i vigneti sino al belvedere di Bricco Dorati per brindare alle stelle cadenti.

Gli altri appuntamenti

Anche quest’anno sono numerose le iniziative di «Calici di stelle», l’iniziativa dedicata agli enoappassionati nella notte di San Lorenzo promossa dal Movimento Turismo del Vino e Città del Vino.

Tra gli appuntamenti più interessanti si presenta la serata curata dall’associazione Albugnano 549: dalle 19 sul piazzale del Belvedere ad Albugnano si terrà la presentazione dei 13 produttori di Albugnano Doc, con degustazione di vini abbinati ai prodotti tipici locali. Apericena e degustazione 18 euro, solo degustazione 10 euro. Info: 348/22.80.993, albugnano549@gmail.com.

A Costigliole dalle 20 «Calici di Stelle nella Rocca», percorso eno gastronomico itinerante nel borgo antico. Info: 0141/962.210, affarigenerali@costigliole.it.

A Cocconato dalle 20 in piazza Cavour cena con degustazione di vini e musica. Info: 0141/907.003, amministrativo@cocconato.info.

Tutti i diritti riservati

Aderiscono inoltre le Cantine sociali di Vinchio-vaglio Serra (0141/950.903), Terre Astesane Di Mombercelli (0141/959.155), e le aziende Tenuta La Pergola a

Cisterna (0141/979.246), Piana di Mombaruzzo (0141/739.458), Giovanni Piacenza a Nizza (0141/721.395), La Giribaldina a Calamandrana (0141/718.043), Cantine Bosca di Canelli (0141/967.711), Carlin De Paolo a San Damiano (0141/983.833), Cascina Fiore a Costigliole (320/04.18.010), Distillerie Berta a Mombaruzzo

(0141/739.528), Isolabella Della Croce a Loazzolo (0144/87.166), Michele Chiarlo a

Calamandrana (0141/769.030), Poderi Dei Bricchi Astigiani a Isola (0141/958.974), Tenuta Montemagno a Montemagno (0141/63.624), Vini Carussin a San Marzano Oliveto(0141/831.358).

Domani (sabato 11) toccherà invece a Isola: in località Villa c'è «Isola sotto le stelle»: osservazione delle stelle con il Gruppo Astrofili Astigiani, degustazioni guidate, jazz con il gruppo Gianni Virone. Di scena il comico di Zelig Marco Guarena.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :25 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

► 10 agosto 2018 - Edizione Asti

STASERA A CASTAGNOLE MONFERRATO

"Calici di stelle" incontra Monferrato On Stage

Il concerto del Bruskers Guitar Duo a coronamento di una serata di degustazioni dedicate al Ruché

MAURIZIO SALA
CASTAGNOLE MONFERRATO

Cielo stellato e Ruché nel calice per brindare a San Lorenzo. La piccola Docg, piatti del territorio e musica d'autore sono gli ingredienti di un appuntamento che si rinnova da 12 anni animando l'antica Miraja nel centro storico. Pro loco di Castagnole, con Comune e Associazione produttori del Ruché, stasera curano l'evento per il secondo anno abbinato al festival musicale itinerante «Monferrato on stage». Cartellone che nella sua tappa monferrina regalerà il concerto del Bruskers Guitar Duo, ovvero Eugenio Polacchini e Matteo Minozzi che si esibiranno nella scenografica cornice del cortile dell'ex asilo Regina Elena dalle 22 con ingresso libero.

In 15 anni di attività il Bruskers Guitar Duo ha conquistato il pubblico non solo italiano grazie a un repertorio caratterizzato dalla rivisitazione di standard della tradizione gipsy jazz, colonne sonore, oltre a brani originali.

La serata

«Ruché sotto le stelle» si aprirà alle 19,30 quando i cortili di via Al Castello si apriranno con 8 postazioni gastronomiche gestite da associazioni e ristoranti. La Pro loco servirà agnolotti al sugo d'arrosto, tagliolini al Ruché al sugo di cinghiale, salsiccia e porchetta, la Polisportiva tris di bruschette, il Comitato Palio di Moncalvo arrosticini e patatine. Il ristorante «Da Geppe» carne cruda, tomino fresco di capra e salame di cioccolato mentre «Il crivello d'oro» parmigiana di melanzane, insalata russa, carpionata monferrina, tagliolini al ragù di verdure e tris di dolci. All'agriturismo «La Miraja» tris di antipasti al tartufo nero, cruda di fassone, frittata di zucchine e tartufi, coscia di vitello in crosta di sale con misticanza e tartufo, polenta 8 file e salsiccia, pokerissimo di dolci con Delizie Casa Nebiolo e ruota di formaggi e cren Ruché al cucchiaio all'azienda agricola Valvi. Lungo la via panoramica banco d'assaggio con le etichette del Ruché presentate da cantine Bava, Capuzzo, Cantina sociale di Castagnole, Goggiano, La Cascinetta, Tenuta Montemagno, Ferraris, Crivelli, Gatto, Garrone Evasio & Figlio, Bosco, La Miraja, Montalbera e Bersano. Il percorso avrà anche momenti di animazione con artisti di strada e gonfiabili per bambini su piazza Statuto, visite al Museo del vino e le mostre fotografiche «Da dove tutto ebbe inizio» sui pionieri granata e la personale di Marco Ferrero. Si balla liscio con Nicola e Co.; blues con Locoharp. Spettacolo pirotecnico alle 23 e a mezzanotte passeggiata tra i vigneti sino al belvedere di Bricco Dorati per brindare alle stelle cadenti. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE : Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :25 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE :N.D.

► **10 agosto 2018 - Edizione Asti**

Bruskers Guitar Duo: i chitarristi Eugenio Polacchini e Matteo Minozzi

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

▸ **27 agosto 2018 - 10:26**

> Versione online

Vinibuoni d'Italia 2019 Assegnate 440 Corone. Piemonte al top - Italia a Tavola

Sono state assegnate le Corone della guida Vinibuoni d’Italia 2019 edita dal Touring Club Italiano e curata da Mario Busso e Alessandro Scorsone. La guida è la sola dedicata ai vini da vitigni autoctoni.

Per l’edizione sono stati presentati oltre 26mila vini che le commissioni regionali hanno degustato nei mesi di maggio, giugno e inizio luglio. I vini ammessi alle valutazioni finali delle tre commissioni, composte ciascuna da 7 coordinatori regionali di Vinibuoni, sono stati 725, una percentuale del 2,8%. Di questi 440 hanno ottenuto il massimo riconoscimento ovvero la Corona.

Il Piemonte risulta in prima posizione con 64 etichette premiate, seguito dal Veneto che, con 50, supera la Toscana, a 44. In evidenza il Friuli con 28, la Campania con 23 corone e le Marche con 21. Esaminando le tipologie dei vini che si sono aggiudicate il maggior numero di corone, il Barolo è stato premiato con 18 etichette, il Brunello di Montalcino 15 etichette seguito dalle 12 del Chianti, dalle 11 dell’Amarone della Valpolicella, dalle 10 del Barbaresco; tra i bianchi ottima la performance del Soave con 7. Nella categoria dedicata alla spumantistica metodo classico italiano le etichette insignite sono state 46 dove domina il Franciacorta con 20 riconoscimenti, seguita dal Trentodoc con 9.
Un’attenzione anche per i vini premiati con la Golden star, ovvero quelle etichette che spiccano per eccellenza, qualità, piacevolezza, bevibilità e corrispondenza vino-vitigno-territorio. In questa sezione segnalate 257 etichette e 27 nella categoria metodo classico.

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **27 agosto 2018 - 10:26**

> Versione online

Un’altra unicità della guida del Touring, la sezione “Oggi le Corone le decido io”, con i giudizi di un pubblico composto da sommelier, giornalisti e wine lovers, che hanno assaggiato e valutato gli stessi 725 vini finalisti (quelli che hanno superato un punteggio di 91 centesimi nelle selezioni). Una specifica icona identifica questo riconoscimento assegnato a 355 vini.
Le finali si sono svolte a Buttrio (Ud) nella villa Toppo-Florio in collaborazione con il Comune, la Pro loco Buri e di Ersa e segnano il primo appuntamento dell’annuale percorso di promozione e valorizzazione dei vini autoctoni italiani. La guida Vinibuoni d’Italia 2019 sarà presentata a novembre in occasione del Merano Wine Festival.
LE CORONE ASSEGNATE:
ABRUZZO
Cataldi Madonna
Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino 2016
Ciavolich
Colline Pescaresi Igt Pecorino Fosso Cancelli 2015
Cirelli Francesco
Trebbiano d'Abruzzo Doc Amphora 2017
De Angelis Corvi
Trebbiano d'Abruzzo Doc Superiore Fonte Raviliano 2017
Fattoria La Valentina
Montepulciano d'Abruzzo Doc Binomio 2014
Fattoria Nicodemi
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Neromoro 2014
Feuduccio
Colline Teatine Igt Pecorino 2017
Fontefico
Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2017
Lorenzo Filomusi Guelfi
Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2012
Masciarelli
Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva San Martino Marina Cvetic 2016
Nic Tartaglia
Montepulciano d'Abruzzo Doc Selva delle Mura 2015
Olivastri Tommaso
Cerasuolo d'Abruzzo Doc Marcantonio 2017
Torre dei Beati
Abruzzo Doc Pecorino Giocheremo con i fiori 2017
Valentini

Tutti i diritti riservati

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013
Valentini
Trebbiano d'Abruzzo Doc 2014
Valle Reale
Trebbiano d'Abruzzo Doc Vigneto Popoli 2016
ALTO ADIGE
Cantina Bolzano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2016
Cantina Bolzano
Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2017
Cantina Girlan
Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2016
Cantina Kurtatsch
Alto Adige Doc Gewürztraminer Riserva Brenntal 2016
Cantina Kurtatsch
Alto Adige Doc Schiava Grigia Sonntaler 2017
Cantina Merano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Segen 2015
Cantina Merano
Alto Adige Doc Valle Venosta Schiava Sonnenberg 2017
Cantina Produttori San Michele Appiano
Alto Adige Doc Gewürztraminer Sanct Valentin 2017
Cantina Terlano
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Porphyr 2015
Cantina Tramin
Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2015
Castel Sallegg
Lago di Caldaro Doc Scelto Classico Superiore Bischofsleiten 2017
Loacker
Mitterberg Igt Lagrein Gran Lareyn 2016
Mayr Josephus - Maso Unterganzner
Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Heilmann 2016
Waldgries
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Mirell 2015
BASILICATA
Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2013
Quarta Generazione
Aglianico del Vulture Doc Quarta Generazione 2015
Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi
Aglianico del Vulture Superiore Docg Serpara 2013
Tenuta I Gelsi
Aglianico del Vulture Superiore Docg Calaturi 2013
CALABRIA
Baccellieri
Greco di Bianco Doc 2013
Cantine Viola
Calabria Igt Bianco Moscato Passito di Saracena 2017
Ceraudo
Val di Neto Igt Pecorello Grisara 2017
Ippolito 1845
Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva Colli del Mancuso 2015
Librandi
Val di Neto Igt Rosso Magno Megonio 2016
Linardi Casa Vinicola

Tutti i diritti riservati

Cirò Doc Rosso Superiore 2010
Odoardi G.B.
Calabria Igt Rosso Odoardi GB 2015
Serracavallo
Terre di Cosenza Doc Colline del Crati Rosso Riserva Vigna Savuco 2014
CAMPANIA
Astroni
Campi Flegrei Doc Falanghina Vigna Astroni 2015
Benito Ferrara
Irpinia Doc Aglianico Vigna Quattro Confini 2016
Cantine Antonio Caggiano
Greco di Tufo Docg Devon 2017
Cantine Cennerazzo
Greco di Tufo Docg Sphera 2016
Casa D'Ambra
Ischia Doc Forastera 2017
Colli di Lapio
Greco di Tufo Docg Alèxandros 2017
Fiorentino
Taurasi Docg 2013
Fontanavecchia
Aglianico del Taburno Doc Riserva Vigna Cataratte 2010
Guido Marsella
Fiano di Avellino Docg 2015
La Guardiense
Falanghina del Sannio Doc Senete 2017
Luigi Tecce
Taurasi Docg Riserva Puro Sangue 2013
Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi Doc Furore Rosso Riserva 2014
Mastroberardino
Campania Igt Bianco Nero a Metà 2017
Mastroberardino
Fiano di Avellino Docg Radici 2017
Mier Vini
Fiano di Avellino Docg Bianco Fiore 2017
Orneta
Fiano di Avellino Docg 2017
Regina Viarum
Falerno del Massico Doc Primitivo Vigna Barone 2013
Tenuta Cavalier Pepe
Greco di Tufo Docg Grancare 2016
Tenuta Sarno 1860
Fiano di Avellino Docg Sarno 1860 2017
Tenute Casoli
Taurasi Docg Armonia 2012
Vestini Campagnano
Terre del Volturno Igt Rosso Connubio 2014
Villa Diamante
Taurasi Docg Riserva Libero Pensiero 2008
Villa Matilde
Greco di Tufo Docg Tenute di Altavilla 2017
EMILIA ROMAGNA
Bissoni Raffaella Alessandra
Romagna Albana Docg Passito Bissoni 2015

Tutti i diritti riservati

Cantina Montevecchio Isolani
Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut Bio 2017
Cantina Paltrinieri
Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Piria 2017
Cleto Chiarli Tenute Agricole
Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Fermentato in Bottiglia Lambrusco del Fondatore 2017
Condé
Romagna Doc Sangiovese Predappio Condé 2015
Donati Camillo
Emilia Igt Malvasia Bianca Frizzante Il Mio Malvasia 2017
Enio Ottaviani Vino e Vigneti
Romagna Doc Pagadebit Strati 2017
Fattoria Zerbina
Romagna Albana Docg Passito Riserva AR 2014
Fattoria Zerbina
Romagna Doc Sangiovese Marzeno Riserva Pietramora 2015
Lini 910
Emilia Igt Lambrusco Rosé Lini910 2017
Pandolfa
Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Pandolfo Vigna Vecchia 2015
Podere Il Saliceto
Lambrusco di Modena Doc Rosso Frizzante Albone 2017
Tenuta Santa Lucia
Rubicone Igt Centesimino Centuplo 2016
Tenuta Villa Trentola
Romagna Doc Sangiovese Superiore Il Prugnolo di Villa Trentola 2015
Villa Bagnolo
Romagna Albana Docg Secco BiancoBagnolo 2017
FRIULI VENEZIA GIULIA
Borgo San Daniele
Friuli Isonzo Doc Friulano 2016
Buzzinelli Maurizio
Collio Doc Friulano 2017
Castelvecchio
Carso Doc Malvasia Dileo 2017
Dri Giovanni Il Roncat
Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2014
Dri Giovanni Il Roncat
Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino Monte dei carpini 2015
Drius
Friuli Isonzo Doc Malvasia 2017
Ferrin Paolo
Venezia Giulia Igt Bianco Hespèrus 2016
Grillo Iole
Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino di Prepotto 2015
Jacùss
Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2012
Jermann
Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino 2016
Kante
Venezia Giulia Igt Vitovska 2015
La Tunella
Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla Col de Bliss 2016
La Viarte

Tutti i diritti riservati

Friuli Colli Orientali Doc Tazzelenghe 2011
Petrucco
Friuli Colli Orientali Doc Pignolo Ronco del Balbo 2012
Petrussa
Venezia Giulia Igt Bianco Pensiero 2015
Picéch Roberto
Collio Doc Malvasia 2017
Primosic
Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Think Yellow 2017
Rodaro Paolo Winery
Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Romain Rodaro 2012
Ronco dei Tassi - Vigna del Lauro
Collio Doc Malvasia Ronco dei Tassi 2017
Ronco del Gelso
Friuli Isonzo Doc Friulano Rive Alte Toc Bas 2016
Škerk
Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2016
Skerlj
Venezia Giulia Igt Malvasia Istriana 2015
Terre del Faet
Collio Doc Bianco del Faet 2016
Toros Franco
Collio Doc Friulano 2017
Venica & Venica
Collio Doc Friulano Ronco delle Cime 2017
Vigne del Malina
Venezia Giulia Igt Refosco dal Peduncolo Rosso 2009
Vigneti Pittaro
Ramandolo Docg Ronco Vieri 2015
Zidarich
Venezia Giulia Igt Terrano 2016
ISTRIA
Capo
Malvazija Istarska Virgo 2013
Capo
Malvazija Istarska 2017
Meneghetti
Malvazija Istraska 2016
VIna Cossetto
Malvazija Istarska Prima Luce 2017
Zigante
Teran Gran Riserva Santo Stefano 2013
LAZIO
Cantina Sant'Andrea
Moscato di Terracina Doc Secco Hum 2014
Castel De Paolis
Frascati Superiore Docg 2017
Coletti Conti
Cesanese del Piglio Docg Superiore Romanico 2016
Eremo Tuscolano
Frascati Superiore Docg Eremo Tuscolano 2017
Fontana Candida
Frascati Superiore Docg Riserva Luna Mater 2017
Gabriele Magno
Frascati Superiore Docg Gabriele Magno 2017

Tutti i diritti riservati

Merumalia
Frascati Superiore Docg Primo Riserva 2017
Migrante
Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2014
Mottura Sergio
Civitella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2017
Tenuta La Pazzaglia
Lazio Igt Grechetto Poggio Triale 2015
LIGURIA
Bruna
Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato U Baccan 2016
Cantina Sociale Cooperativa 5 Terre
Cinque Terre Doc Vigne Alte 2017
Giacomelli
Colli di Luni Doc Vermentino Giardino dei Vescovi 2016
La Colombiera
Colli di Luni Doc Vermentino Celsus 2017
Maccario Dringenberg
Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016
Ottaviano Lambruschi
Colli di Luni Doc Vermentino Il Maggiore 2017
Tenuta Anfosso
Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Luvaira 2016
Terre Bianche
Rossese di Dolceacqua Doc Terrabianca 2016
LOMBARDIA
ARPEPE
Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva Vigna Regina 2009
Assoviuno
Sforzato di Valtellina Docg San Bello 2015
Ca' Lojera
Lugana Doc Annata Storica 1999
Caven Camuna
Sforzato di Valtellina Docg Messere 2011
Citari
Lugana Doc Conchiglia 2017
Cooperativa Triasso e Sassella
Valtellina Superiore Docg Sassella I Ciazz 2015
Montonale
Lugana Doc Montunal 2017
Nera Pietro
Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva 2010
Nino Negri
Valtellina Superiore Docg Grumello Sassorosso 2015
Pilandro
Lugana Doc Arilica 2016
Poggio Rebasti
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pitturina 2012
Quaquarini Francesco
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Pregana 2013
MARCHE
Bucci Azienda Agricola
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Villa Bucci 2016
Casalfarneto
Marche Igt Bianco Cimaio 2015

Tutti i diritti riservati

Fazi Battaglia
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Sisto 2016
Le Caniette
Offida Docg Pecorino Io sono Gaia non sono Lucrezia 2016
Maria Pia Castelli
Marche Igt Rosso Erasmo Castelli 2014
Mirizzi Gianluca
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Ergo 2016
Monacesca
Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2016
Moncaro
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Vigna Novali 2014
Montecappone
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Federico II A.D. 1194 2016
Oasi degli Angeli
Marche Igt Rosso Kupra 2015
Oasi degli Angeli
Marche Igt Rosso Kurni 2016
Pantaleone
Falerio Doc Pecorino Onirocep 2017
Pievalta
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Paolo 2016
Santa Barbara
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Tardivo ma non Tardo 2016
Sartarelli
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Balciana 2016
Serenelli Alberto
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Sora Elvira 2017
Tenuta di Tavignano
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Misco Riserva 2016
Terre di Serrapetrona
Serrapetrona Doc Robbione 2011
Umani Ronchi
Colli Aprutini Igt Pecorino Centovie 2016
Umani Ronchi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2016
Vicari
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2016
MOLISE
Cianfagna
Tintilia del Molise Doc Rosso Sator 2013
Claudio Cipressi Vignaiolo
Tintilia del Molise Doc Rosso Settevigne 2015
PIEMONTE
Anselma Famiglia
Barolo Docg Famiglia Anselma 2013
Antica Casa Vinicola Scarpa
Monferrato Doc Rosso Rouchet 2015
Anzivino
Gattinara Docg 2013
Bel Colle
Barbera d'Alba Doc Superiore Le Masche 2016
Bera
Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2012
Brezza G. e Figli

Tutti i diritti riservati

Barolo Docg Cannubi 2014
Broccardo Filippo e F.lli
Barbera d'Alba Doc La Martina 2016
Bruna Grimaldi
Barolo Docg Riserva Badarina 2012
Bussi Mauro
Barbera d'Alba Doc Superiore 2016
Bussia Soprana
Barolo Docg Bussia Vigna Gabutti 2013
Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Docg Vite Vecchia 2015
Cantina Mosparone
Albugnano Doc 2015
Cantine Volpi
Colli Tortonesi Doc Timorasso Cascina La Zerba di Volpedo 2016
Cascina Bongiovanni
Barbera d'Alba Doc 2016
Cascina Bruni
Barolo Docg Riserva Batistot 2011
Cascina I Carpini - Vini d'Arte
Timox
Caudrina
Moscato d'Asti Docg La Galeisa 2017
Cavallotto Tenuta Bricco Boschis
Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2012
Ceretto
Barbaresco Docg Asili 2015
Cieck
Erbaluce di Caluso Doc Passito Riserva Alladium 2005
Coppo
Barbera d'Asti Docg Pomorosso 2015
Cossetti Clemente e Figli
Nizza Docg 2016
Dezzani
Barbera d'Asti Docg Ronchetti 2016
Figli Luigi Oddero
Barolo Docg Vigna Rionda 2012
Figli Luigi Oddero
Barolo Docg 2014
Giacosa Fratelli
Barolo Docg Bussia 2014
Gnavi Carlo
Erbaluce di Caluso Doc Passito 2006
Grimaldi Sergio - Ca' du Sindic
Moscato d'Asti Docg 2017
Icardi
Barbaresco Docg Starderi 2015
L'Autin
Passi di Gio 2014
La Raia
Gavi Docg 2017
Malvirà
Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2014
Marco Bonfante
Barbera d'Asti Docg Superiore Menego 2015

Tutti i diritti riservati

Mario Costa
Nebbiolo d'Alba Doc Superiore Cianin da Stiva 2015
Marrone Gian Piero
Barbera d'Alba Doc Superiore La Pantalera 2015
Matteo Correggia
Roero Docg Riserva Ròche d'Ampsèj 2014
Mirafiore
Barolo Docg Lazzarito 2010
Mirù
Ghemme Docg 2009
Montalbera
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2017
Negro Angelo e Figli
Roero Docg Prachiosso 2015
Oddero Poderi e Cantine
Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Paitin
Barbaresco Docg Serraboella Sorì Paitin 2015
Palladino
Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2014
Paolo Conterno
Langhe Doc Nebbiolo A Mont 2016
Parusso
Barolo Docg Riserva Bussia 2009
Piazzo Armando
Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2012
Poderi Garona
Boca Doc 2013
Poderi Gianni Gagliardo
Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2014
Poggio Ridente
Piemonte Doc Albarossa del Marusè 2016
Prunotto
Barolo Docg Riserva Bussia Vigna Colonnello 2012
Rattalino Massimo
Barbaresco Docg Riserva Quarantacinque 45 2013
Rinaldi Giuseppe
Barolo Docg Brunate 2014
Rizzi Azienda Vitivinicola
Barbaresco Docg Nervo 2015
Roagna
Barbaresco Docg Crichet Pajè 2010
Roagna
Barbaresco Docg Asili Vecchie Viti 2013
Rocche Costamagna
Barolo Docg Riserva Rocche dell'Annunziata 2012
Sassi San Cristoforo
Barbaresco Docg 2015
Sordo Giovanni
Barolo Docg Rocche di Castiglione 2014
Tenuta Olim Bauda
Grignolino d'Asti Doc Isolavilla 2017
Tenute Sella 1671
Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2010
Torraccia del Piantavigna

Tutti i diritti riservati

Ghemme Docg Riserva 2012
Travaglini Giancarlo
Gattinara Docg Riserva 2013
Viglione Antonio
Roero Docg Arneis Meo Proposta 2017
Villa Sparina
Gavi Docg del Comune di Gavi Monterotondo 2015
PUGLIA
Attanasio
Primitivo di Manduria Doc Riserva 2013
Cantina Sociale Sampietrana
Salento Igt Fiano Biologico 2017
Gianfranco Fino Viticoltore
Salento Igt Primitivo Es 2016
Leone de Castris
Salento Igt Rosato Five Roses Anniversario 2017
Masseria Faraona
Castel del Monte Bombino Nero Docg 2017
Masseria Li Veli
Valle d'Itria Igt Verdeca Askos 2017
Mazzone
Murgia Igt Nero di Troia Filotorto 2013
Morella
Salento Igt Primitivo La Signora 2015
Plantamura
Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva 2015
Polvanera
Gioia del Colle Doc Primitivo 16 2015
Rocca - Podere Don Cataldo
Salento Igt Negroamaro Podere Don Cataldo 2017
Santa Lucia
Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Le More 2013
Taurino Cosimo - Vigneti e Cantine
Salento Igt Negroamaro Patriglione 2013
Tenute Chiaromonte
Gioia del Colle Doc Primitivo Muro Sant'Angelo 2016
SARDEGNA
Angelo Angioi
Isola dei Nuraghi Igt Bianco Phoenix 2017
Argiolas
Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga 2014
Audarya
Isola dei Nuraghi Igt Bovale Nuracada 2016
Cantina della Vernaccia - Oristano
Vernaccia di Oristano Doc Superiore Juighissa 2009
Cantina Li Seddi
Vermentino di Gallura Docg Lagrimedda 2017
Cantina Santadi
Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2014
Cantine di Dolianova
Nuragus di Cagliari Doc Perlas 2017
Contini
Cannonau di Sardegna Doc Sartiglia 2016
Fradiles vitivinicola
Mandrolisai Doc Rosso Superiore Istentu 2014

Tutti i diritti riservati

Giuliana Puligheddu
Cannonau di Sardegna Doc Cupanera 2016
Jankara
Vermentino di Gallura Docg Superiore Jankara 2017
Pala
Isola dei Nuraghi Igt Rosso S'Arai 2015
Tenute Soletta
Cannonau di Sardegna Doc Riserva Keramos 2015
SICILIA
Baglio del Cristo di Campobello
Sicilia Doc Nero d'Avola Lu Patri 2016
Barone di Villagrande
Salina Igt Bianco 2017
Benanti
Etna Doc Rosso Serra della Contessa 2014
Calì Paolo
Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Forfice 2014
Duca di Salaparuta
Terre Siciliane Igt Nero d'Avola Passo delle Mule 2016
Fazio Casa Vinicola in Erice
Erice Doc Rosso Riserva PietraSacra 2011
Firriato
Etna Doc Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie 2014
Florio
Marsala Doc Superiore Riserva Donna Franca
Graci
Etna Doc Bianco Arcurìa 2016
Hauner
Malvasia delle Lipari Doc Passito Selezione Carlo Hauner 2015
Le Casematte
Faro Doc 2016
Marco De Bartoli
Sicilia Doc Grillo Vignaverde 2017
Palari
Faro Doc Palari 2014
Passopisciaro
Terre Siciliane Igt Rosso Contrada Guardiola 2016
Pietradolce
Etna Doc Rosso Vigna Barbagalli 2015
Planeta
Noto Doc Nero d'Avola Santa Cecilia 2015
Rallo
Sicilia Doc Inzolia Bianca di Evrò 2017
Tasca d'Almerita
Contea di Sclafani Doc Rosso del Conte 2014
Tenuta di Fessina
Etna Doc Bianco A' Puddara 2016
TOSCANA
Antonio Camillo
Maremma Toscana Doc Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta 2016
Badia a Coltibuono
Chianti Classico Docg Riserva Cultus Boni 2015
Baricci
Brunello di Montalcino Docg Riserva Nello 2012
Basilica Cafaggio

Tutti i diritti riservati

Chianti Classico Docg Riserva Basilica Solatio 2014
Bindella
Vino Nobile di Montepulciano Docg I Quadri 2015
Boscarelli
Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
Casale Pozzuolo
Montecucco Sangiovese Docg Riserva Rosso della Porticcia 2014
Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Docg Cerretalto 2012
Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2013
Castello di Ama
Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigneto Bellavista 2015
Castello di Fonterutoli
Chianti Classico Docg Gran Selezione Castello Fonterutoli 2015
Fattoi Ofelio e Figli
Brunello di Montalcino Docg 2013
Fattoria Corzano e Paterno
Toscana Igt Passito Il Passito di Corzano 2003
Fontodi
Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2015
Il Colombaio di Santa Chiara
Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva L'Albereta 2015
Il Marroneto
Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2013
Isole e Olena
Toscana Igt Rosso Cepparello 2015
Istine
Chianti Classico Docg Vigna Istine 2016
La Fortuna
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
La Fralluca
Costa Toscana Igt Vermentino Filemone 2017
La Piana Capraia
Toscana Igt Aleatico Cristino 2017
La Regola
Toscana Igt Passito Sondrete 2006
Le Bèrne
Vin Santo di Montepulciano Doc Occhio di Pernice Ada 2006
Le Macioche
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Le Miccine
Chianti Classico Docg Riserva 2015
Maurizio Alongi
Chianti Classico Docg Riserva Vigna Barbischio 2015
Mocali
Brunello di Montalcino Docg Vigna delle Raunate 2013
Monteraponi
Chianti Classico Docg Riserva Il Campitello 2015
Montevertine
Toscana Igt Rosso Montevertine 2015
Panizzi
Vernaccia di San Gimignano Docg Vigna Santa Margherita 2016
Podere Il Macchione
Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013

Tutti i diritti riservati

Poggio Antico
Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012
Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino Docg Riserva Poggio di Sotto 2012
Pomona
Chianti Classico Docg Riserva Bandini Villa Pomona 2015
Rocca di Castagnoli
Chianti Classico Docg Gran Selezione Stielle 2014
Selvapiana - Fattoria Selvapiana
Chianti Rufina Docg Riserva Vigneto Bucerchiale 2015
Sesti
Brunello di Montalcino Docg Riserva Phenomena 2012
Siro Pacenti
Brunello di Montalcino Docg Riserva PS 2012
Solaria - Patrizia Cencioni
Brunello di Montalcino Docg 2013
Terenzi
Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2015
Vagnoni Fratelli
Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva I Mocali 2015
Val di Suga
Brunello di Montalcino Docg Vigna Spuntali 2012
Vasco Sassetti
Brunello di Montalcino Docg 2013
Villa Calcinaia
Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna La Fornace 2015
Villa S.Anna
Vin Santo di Montepulciano Doc 2009
TRENTINO
Bellaveder
Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Passito 2016
Cantina Toblino
Trentino Superiore Doc Vino Santo 2003
Cantine Monfort
Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Corylus 2016
de Vescovi Ulzbach
Teroldego Rotaliano Doc Vigilius 2015
Dorigati
Teroldego Rotaliano Doc Riserva Luigi 2013
Endrizzi
Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Gran Masetto 2013
Giovanni Poli
Trentino Doc Vino Santo Emblemi d'Amor 2006
Mas dei Chini
Trentino Doc Lagrein 2016
Maso Salengo
Trentino Superiore Doc Marzemino dei Ziresi 2015
Pravis
Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola l'Ora 2014
Villa Corniole
Teroldego Rotaliano Doc 7 Pergole 2013
UMBRIA
Antonelli San Marco
Montefalco Sagrantino Docg Chiusa di Pannone 2011
Arnaldo Caprai

Tutti i diritti riservati

Montefalco Sagrantino Docg Valdimaggio 2014
La Palazzola
Amelia Doc Vin Santo Caratelli al Pozzo 2012
Leonardo Bussoletti
Narni Igt Ciliegiolo 05035 2017
Milziade Antano Fattoria Colleallodole
Montefalco Sagrantino Docg Colleallodole 2015
Palazzone
Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2016
Romanelli
Montefalco Sagrantino Docg 2014
Tenute Lunelli - Tenuta Castelbuono
Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2015
Villa Mongalli
Montefalco Sagrantino Docg Pozzo del Curato 2014
VALLE D'AOSTA
Cave des Onze Communes
Valle d'Aosta Doc Torrette Superiore 2016
Grosjean Vins
Valle d'Aosta Doc Cornalin 50anni DiVini 2008
Institut Agricole Régional
Valle d'Aosta Doc Vuillermin 2016
Ottin Elio
Valle d'Aosta Doc Fumin 2016
VENETO
Adami
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Asciutto Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino 2017
Aldegheri
Valpolicella Doc Classico Superiore I Lastari 2016
Andreola
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rive di Soligo Mas de Fer 2017
Beato Gerardo
Asolo Prosecco Docg Spumante Superiore Brut Villa Giustiniani 2017
Bertani
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2010
Bertani
Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2015
BiancaVigna
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Nature Rive di Ogliano Millesimato 2017
Bortolotti
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017
Buglioni
Amarone della Valpolicella Docg Classico Il Lussurioso 2013
Bussola Tommaso
Amarone della Valpolicella Docg Classico TB Vigneto Alto 2009
Cantina del Castello
Soave Doc Classico Pressoni 2016
Cavalchina
Custoza Doc Superiore Amedeo 2016
Col Vetoraz Spumanti
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2017
Collis Cantina Veneta
Recioto della Valpolicella Docg Capitel di Terra Marani 2015

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **27 agosto 2018 - 10:26**

> Versione online

Colvendrà
Colli di Conegliano Docg Refrontolo Passito 2012
Corte Adami
Soave Superiore Docg Vigna della Corte 2016
Corte Adami
Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015
Corte Mainente
Soave Doc Netrroir 2016
Corte Sant'Alda
Amarone della Valpolicella Docg Mithas 2012
Fratelli Fraccaroli
Lugana Doc Superiore Campo Serà 2016
Fumanelli
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2013
Gamba
Valpolicella Doc Classico Le Quare 2017
Giannitessari
Colli Berici Doc Tai Rosso 2016
Gini
Soave Doc Classico La Frosca' 2016
Giusti Wine
Montello-Colli Asolani Doc Recantina Augusto 2016
Inama
Soave Doc Classico Vigneti di Carbonare 2016
La Marca Vini e Spumanti
Prosecco Doc Treviso Extra Dry Millage
La Sansonina
Lugana Doc Fermentazione Spontanea 2016
Le Battistelle
Soave Doc Classico Roccolo del Durlo 2016
Le Rughe
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Rivaj
Le Salette
Amarone della Valpolicella Docg Classico La Marega 2014
Masottina
Prosecco Doc Treviso Brut
Ornella Molon
Piave Doc Raboso Ornella Molon Campo di Pietra 2012
Ottella
Lugana Doc Back to Silence 2017
Pieropan
Soave Doc Classico La Rocca 2016
Piovene Porto Godi Alessandro
Colli Berici Doc Tai Rosso Thovara 2015
Ruggeri
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut
San Cassiano
Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2015
Setteanime
Piave Doc Manzoni Bianco Limited Edition 2016
Suavia
Soave Doc Classico Monte Carbonare 2016
Tedeschi
Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2012
Tedeschi

Tutti i diritti riservati

Valpolicella Doc Superiore Capitel Nicalò 2016
Tenuta Grimani
Soave Doc Farinaldo 2017
Tezza - Viticoltori in Valpantena
Amarone della Valpolicella Docg Valpantena Riserva Brolo delle Giare 2011
Valdo Spumanti
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Cuvée de Boj 2017
Vigneti Villabella
Bardolino Doc Classico Vigna Morlongo 2016
Villa Sandi
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut Vigna La Rivetta 2017
Zenato
Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Sergio Zenato 2012
Zenato
Lugana Doc San Benedetto 2017
Zymè
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011
PERLAGE ITALIA METODO CLASSICO
Banfi Piemonte
Alta Langa Docg Spumante Rosato Riserva Talento Cuvée Aurora 2014
Barone Pizzini
Franciacorta Docg Brut Golf 1927
Berlucchi Guido
Franciacorta Docg Nature Berlucchi '61 2011
Bersi Serlini
Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut Rosa Rosae 2011
Bosio
Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero B.C. 2007
Ca’ del Bosco
Franciacorta Docg Dosage Zéro Vintage Collection Noir 2009
Cantina Produttori San Paolo
Alto Adige Doc Spumante Brut Praeclarus
Cascina San Pietro
Franciacorta Docg Millesimato Pas Dosé Cuvée Terre dei Trici 2011
Castello Bonomi - Tenute in Franciacorta
Franciacorta Docg Riserva Brut CruPerdu Grande Annata 2009
Centorame
Anna Brut 2013
Cesarini Sforza Spumanti
Trento Doc Riserva Extra Brut 1673 2010
Cocchi Spumanti
Alta Langa Docg Spumante Brut Bianc 'd Bianc 2013
Cola Battista
Franciacorta Docg Millesimato Brut 2012
Corte Moschina
Lessini Durello Doc Spumante Riserva Brut 60 2011
Derbusco Cives
Franciacorta Docg Brut Doppio Erre Di VI Edizione Limitata 2011
Derbusco Cives
Franciacorta Docg Millesimato Brut Crisalis Blanc de Noir 2011
Ferrari Fratelli Lunelli
Trento Doc Riserva Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007
Ferrari Fratelli Lunelli
Trento Doc Riserva Brut Perlé Nero 2010
Giannitessari

Tutti i diritti riservati

Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 120 Mesi 2006
Giannitessari
Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 60 Mesi 2010
Gnavi Carlo
Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2012
Kettmeir
Alto Adige Doc Spumante Riserva Extra Brut 1919 2012
La Fiòca
Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Orazio 2011
La Montina
Franciacorta Docg Millesimato Brut La Montina 2011
La Palazzola
Riesling Brut 2014
La Scolca
Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs 2007
La Scolca
Soldati La Scolca Brut Millesimato 2010
Le Marchesine
Franciacorta Docg Riserva Brut Nature Secolo Novo Giovanni Biatta 2009
Letrari
Trento Doc Riserva Brut 976 Riserva del Fondatore 2008
Letrari
Trento Doc Riserva Brut 2011
Martini Lorenz
Alto Adige Doc Spumante Pas Dosé Riserva Comitissa 2013
Maso Martis
Trento Doc Riserva Brut Madame Martis 2008
Mirizzi Gianluca
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Extra Brut 2015
Monte Rossa
Franciacorta Docg Rosé Riserva Brut Cabochon 2008
Moser
Trento Doc Brut Nature 2012
Mosnel
Franciacorta Docg Pas Dosé
Pavese Ermes
Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Spumante Pas Dosé Pavese XXXVI 2013
Pisoni
Trento Doc Riserva Extra Brut Pisoni Erminia Segalla 2009
Ricci Curbastro
Franciacorta Docg Satèn Millesimato Brut Museum Release 2007
Rotari
Trento Doc Pas Dosé Rotari Alperegis 2012
Tenuta Ambrosini
Franciacorta Docg Satèn Millesimato Brut 2013
Tenuta Travaglino
Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Vicenzo Comi Riserva del Fondatore Millesimato 2010
Uberti
Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Sublimis 2010
Villa Franciacorta
Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Diamant 2012
Villa Franciacorta
Franciacorta Docg Rosé Demi Sec Briolette
Villa Parens

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

27 agosto 2018 - 10:26

> Versione online

Villa Parens Dosage Zero Rosé de Noir 2015

Tutti i diritti riservati

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA
NOVEMBRE 2018

Strategic Communication

INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
Frigo Taste Maker	Cartaceo	Montalbera	Ruchè	01/11/2018
Sanremonews.it	Online	Sanremo: venerdì prossimo al Campo golf degli Ulivi torna la "Wedding Night" del Buca Cena	Citazione	04/11/2018
Ilnazionale.it	Online	Sanremo: venerdì prossimo al Campo golf degli Ulivi torna la "Wedding Night" del Buca Cena	Citazione	04/11/2018
Rivierapress.it	Online	Campo golf di Sanremo, torna la "Wedding Night" del Buca Cena	Citazione	05/11/2018
Turismodelgusto.com	Online	Montalbera premiato da Vinibuoni d'Italia al Merano Wine Festival	Vinibuoni d'Italia 2019	05/11/2018
Innaturale.com	Online	I vini d'Italia Tre Bicchieri	Tre Bicchieri 2019 Gambero Rosso	05/11/2018
La Stampa- ed. Asti	Cartaceo	Astigiani in vetta alle classifiche dell'eccelenza enologica	Guide e Tre Bicchieri 2019	06/11/2018
Lastampa.it (Asti)	Online	I vini astigiani scalano le classifiche dell'eccelenza enologica italiana	Guide e Tre Bicchieri 2019	06/11/2018
Lastampa.it (Imperia Sanremo)	Online	Sanremo, venerdì torna la "Wedding Night"	Citazione	07/11/2018
Winenews.it	Online	44 vini da 99/100: l'eccelenza per l' "Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019" di Luca Maroni	Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019, Luca Maroni	15/11/2018
Il Secolo XIX	Cartaceo	Ai Musei di Nervi arte e degustazioni tre appuntamenti con Capolavori di Vini	Citazione	15/11/2018
Atnnews.it	Online	365 Monferrato Wine Awards: ecco chi verrà premiato giovedì a Cella Monte	365 Monferrato Wine Awards	19/11/2018
Telealessandria.it	Online	365 Monferrato Wine Awards: domani a Cella Monte la premiazione	365 Monferrato Wine Awards	21/11/2018
Lanuovaprovincia.it	Online	Come si conquista il Monferrato con un'etichetta di vino	Monferrato etichette	24/11/2018
Marieclaire.com	Online	La felicità a Natale passa (anche) dalla tavola	Ruchè	29/11/2018

Frigo Tastemaker

PAESE :Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :3 %
PERIODICITÀ :Settimanale□□

AUTORE :N.D.

novembre 2018

Montalbera
Ruchè si riconosce per il colore rosso rubino intenso con riflessi violacci, profumo con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

SANREMO news .it
le parole che valgono, le notizie che restano

Sanremo: venerdì prossimo al Campo golf degli Ulivi torna la 'Wedding Night' del Buca Cena

Offerte esclusive riservate ai partecipanti alla serata promozionale, grazie ai professionisti presenti.

Torna venerdì la **Wedding Night** del **Ristorante Buca Cena Sanre** l'evento con cui il ristorante del Campo golf di Sanremo presenta futuri sposi le proprie **proposte gastronomiche** per l'anno succes Una vera e propria festa di matrimonio, con la presenza di nume **professionisti** del settore wedding che arricchiranno la serata e presenteranno i **propri servizi**: sfilata di abiti da matrimonio e da cerimonia, fotografia, videoriprese, allestimenti floreali, bomboniere, confetteria, torte nuziali, musica e divertimento. Ogni professionista presenterà inoltre un'**offerta esclusiva**, riservata unicamente ai partecipanti alla Wedding Night del Ristorante Buca Cena Sanremo.

Una occasione unica, una serata importante per prendere le giuste decisioni in attesa del giorno più bello. Utile anche per chi cerca **la soluzione più adatta per altri banchetti**, comunioni, battesimi, cresime, o altre ricorrenze famigliari. Per partecipare non è necessario aver prenotato un evento al Buca Cena, basta aver voglia di curiosare **per orientarsi al meglio** nelle proprie scelte.

Il prezzo con cui viene proposta la serata è giustificato dal senso promozionale che viene dato alla serata. Alla Wedding Night 2018 del Ristorante Buca Cena Sanremo verrà presentata una selezione di vini proposti dall'Azienda agricola Montalbera, grazie alla pluriennale e consolidata collaborazione con **Agenzia Grandi Vini**. L'evento è realizzato in collaborazione con **Prime Quality RENT**.

Menu (dalle 20:00 nella hall)
L'Aperitivo di benvenuto con Vino Spumante Extra-Dry Cuvée Blanche, Montalbera

Strategic Communication

(alle 20:30 nel salone)

L'antipasto

Seppia in confit e crema di peperoni dolci
Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

Il Primo

Risotto, paté di olive e toma brigasca
Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

I Secondi

Pavé di pescato, patata schiacciata al curry e zupetta di mare
Vino Langhe DOC Chardonnay Nudo, Montalbera
Sorbetto al mandarino
Coniglio in porchetta
Vino Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Montalbera

Torta nuziale by **Pasticceria Freni di Arma di Taggia**

Buffet dei dessert
Vino Asti DOCG Spumante dolce, Montalbera
Vino Moscato d'Asti DOCG San Carlo, Montalbera
Acqua minerale San Bernardo
Moka

Prezzo: 25,00 € per persona tutto compreso.
Solo su prenotazione. Posti limitati.
Tel.: +39 0184 557442

http://www.sanremonews.it/2018/11/04/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/sanremo-venerdi-prossimo-al-campo-golf-degli-ulivi-torna-la-wedding-night-del-buca-cena.html

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

il Nazionale
Quotidiano d'informazione nazionale e online

EDIZIONI LOCALI: IMPERIA | CUNEO | SAVONA | COSTA AZZURRA | TORINO |

Prima Pagina | Cronaca | Politica | Eventi e Turismo | Sport | Tutte le notizie

EVENTI E TURISMO | domenica 04 novembre 2018, 08:39

Sanremo: venerdì prossimo al Campo golf degli Ulivi torna la 'Wedding Night' del Buca Cena

0 Consiglia

Torna venerdì la **Wedding Night** del **Ristorante Buca Cena Sanremo**, l'evento con cui il ristorante del Campo golf di Sanremo presenta ai futuri sposi le proprie **proposte gastronomiche** per l'anno successivo. Una vera e propria festa di matrimonio, con la presenza di numerosi **professionisti** del settore wedding che arricchiranno la serata e presenteranno i **propri servizi**: sfilata di abiti da matrimonio e da cerimonia, fotografia, videoriprese, allestimenti floreali, bomboniere, confetteria, torte nuziali, musica e divertimento. Ogni professionista presenterà inoltre un'**offerta esclusiva**, riservata unicamente ai partecipanti alla Wedding Night del Ristorante Buca Cena Sanremo.

Una occasione unica, una serata importante per prendere le giuste decisioni in attesa del giorno più bello. Utile anche per chi cerca **la soluzione più adatta per altri banchetti**, comunioni, battesimi, cresime, o altre ricorrenze famigliari. Per partecipare non è necessario aver prenotato un evento al Buca Cena, basta aver voglia di curiosare **per orientarsi al meglio** nelle proprie scelte.

Il prezzo con cui viene proposta la serata è giustificato dal senso promozionale che viene dato alla serata. Alla Wedding Night 2018 del Ristorante Buca Cena Sanremo verrà presentata una selezione di vini proposti dall'Azienda agricola Montalbera, grazie alla pluriennale e consolidata collaborazione con **Agenzia Grandi Vini**. L'evento è realizzato in collaborazione con **Prime Quality RENT**.

Menu (dalle 20:00 nella hall)
L'Aperitivo di benvenuto con Vino Spumante Extra-Dry Cuvée Blanche, Montalbera

(alle 20:30 nel salone)
L'antipasto
Seppia in confit e crema di peperoni dolci
Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

Il Primo
Risotto, paté di olive e torna brigasca

Strategic Communication

Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

I Secondi
Pavé di pescato, patata schiacciata al curry e zupetta di mare
Vino Langhe DOC Chardonnay Nudo, Montalbera
Sorbetto al mandarino
Coniglio in porchetta
Vino Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Montalbera

Torta nuziale by **Pasticceria Freni di Arma di Taggia**
Buffet dei dessert
Vino Asti DOCG Spumante dolce, Montalbera
Vino Moscato d'Asti DOCG San Carlo, Montalbera
Acqua minerale San Bernardo
Moka

Prezzo: 25,00 € per persona tutto compreso.
Solo su prenotazione. Posti limitati.
Tel.: +39 0184 557442

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Campo golf di Sanremo, torna la Wedding Night del Buca Cena

Venerdì 9 novembre una festa di nozze con le nuove proposte gastronomiche, per ispirare i futuri sposi. Offerte esclusive riservate ai partecipanti alla serata promozionale, grazie ai professionisti presenti

Condividi:

5 novembre, 2018

Condividi:

Torna venerdì la Wedding Night del Ristorante Buca Cena Sanremo, l'evento con cui il ristorante del Campo golf di Sanremo presenta ai futuri sposi le proprie proposte gastronomiche per l'anno successivo. Una vera e propria festa di matrimonio, con la presenza di numerosi professionisti del settore wedding che arricchiranno la serata e presenteranno i propri servizi: sfilata di abiti da matrimonio e da cerimonia, fotografia, videoriprese, allestimenti floreali, bomboniere, confetteria, torte nuziali, musica e divertimento. Ogni professionista presenterà inoltre un'offerta esclusiva, riservata unicamente ai partecipanti alla Wedding Night del Ristorante Buca Cena Sanremo.

Strategic Communication

Una occasione unica, una serata importante per prendere le giuste decisioni in attesa del giorno più bello. Utile anche per chi cerca la soluzione più adatta per altri banchetti, comunioni, battesimi, cresime, o altre ricorrenze famigliari. Per partecipare non è necessario aver prenotato un evento al Buca Cena, basta aver voglia di curiosare per orientarsi al meglio nelle proprie scelte.

Il prezzo con cui viene proposta la serata è giustificato dal senso promozionale che viene dato alla serata.

Alla Wedding Night 2018 del Ristorante Buca Cena Sanremo verrà presentata una selezione di vini proposti dall' Azienda agricola Montalbera (https://www.montalbera.it/vini/), grazie alla pluriennale e consolidata collaborazione con Agenzia Grandi Vini.

L'evento è realizzato in collaborazione con Prime Quality RENT.

Ristorante Buca Cena
Circolo Golf degli Ulivi di Sanremo
Venerdì 9 novembre 2018
Ore 20:00
Wedding Night quarta edizione

Menu
(dalle 20:00 nella hall)
L'Aperitivo di benvenuto
Vino Spumante Extra-Dry Cuvée Blanche, Montalbera

(alle 20:30 nel salone)
L'antipasto
Seppia in confit e crema di peperoni dolci
Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

Il Primo
Risotto, paté di olive e toma brigasca
Vino Calypsos Solo Acciaio, Montalbera

I Secondi
Pavé di pescato, patata schiacciata al curry e zupetta di mare
Vino Langhe DOC Chardonnay Nudo, Montalbera

Sorbetto al mandarino

Coniglio in porchetta
Vino Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Montalbera

Torta nuziale by Pasticceria Freni di Arma di Taggia
Buffet dei dessert
Vino Asti DOCG Spumante dolce, Montalbera
Vino Moscato d'Asti DOCG San Carlo, Montalbera

Acqua minerale San Bernardo
Moka

Prezzo: 25,00 € per persona tutto compreso.
Solo su prenotazione.
Posti limitati.
Tel.: +39 0184 557442

Con la partecipazione di:
Agenzia Grandi Vini
Azienda agricola Montalbera
Pasticceria Freni Arma di Taggia
Ultimo Boutique Bordighera
Flavio Hair Fashion Sanremo
Beard Brothers (la barberia di Sanremo)
Rino Guerriero Fotoimmagine Imperia
Luca Vieri Wedding Photography
Insidevideo
LM Visual di Loris Marini
Fioreria Samaflor Samemotion
Penna & Calamaio Lab (Sanremo)
Dj David
Francesca Furfari cantante
Amelia Anyway Music
Ambaradan Party Band
Pico Service Audio & Luci
Agenzia viaggi La Casa tra i Mondi Arma di Taggia
Festidea tuttoparty Sanremo
Prime Quality RENT

Montalbera premiato da Vinibuoni d'Italia al Merano WineFestival

Il Ruché di Montalbera tra i top della guida Vinibuoni d'Italia.

Torna l'annuale kermesse del **Merano WineFestival** dal 9 al 13 novembre nell'incantevole cornice del "Salone Kurhaus" il quale ospiterà l'eccellenza dell'enologia nazionale e internazionale con oltre 500 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, 200 artigiani del gusto e 15 chef di spicco.

Nel momento inaugurale del Merano WineFestival, **sabato 10 novembre, al Teatro Puccini verrà presentata alla stampa l'edizione 2019 della guida Vinibuoni d'Italia**, giunta ormai alla sua sedicesima edizione.

Strategic Communication

L'evento sarà occasione per **premiare le** aziende che hanno ottenuto la Corona, ovvero il massimo riconoscimento che la guida attribuisce ai migliori vini autoctoni selezionati.

Raccogliamo tra le tante dichiarazioni dei produttori di eccellenza che saranno presenti, quella di Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera: "*La severa commissione di degustazione quest'anno ha selezionato due nostre etichette "principi" della produzione aziendale: il* ***Ruchè DOCG "LACCENTO" 2016*** *e la* ***Barbera d'Asti DOCG Superiore "NUDA" 2015****. Una coppia imbattibile dall'aromaticità del Ruchè alla potenza immensa della nostra Barbera.*

Il sabato mattina – prosegue Franco Morando – presso il Teatro Puccini a Merano saremo premiati con la ***"Corona d'Oro" e 4 stelle*** *con il Nostro* ***Ruchè DOCG "LA TRADIZIONE" 2017*** *dall'unica guida italiana dedicata ai vitigni autoctoni, VINI BUONI D'ITALIA 2019, curata da Mario Busso e Alessandro Scorsone. Ci riempie d'orgoglio vedere premiata la nostra professionalità e il nostro forte impegno nella valorizzazione di questi importanti vitigni, simbolo del nostro territorio".*

Scarica la scheda tecnica del Ruché Docg "LA TRADIZIONE"

Autore & Credits

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

inNaturale®
Conoscere per assaporare

I vini d'Italia Tre Bicchieri

Numerose le eccellenze premiate coi **Tre Bicchieri 2019** nella guida **Vini d'Italia** del **Gambero Rosso**. Una raccolta che anche quest'anno non manca di fotografare il panorama della produzione vinicola del nostro paese, con numerose conferme e alcune sorprese. Di seguito tutte le etichette premiate suddivise per regione.

Trentino Alto Adige

San Leonardo '14 – San Leonardo

Teroldego Rotaliano Luigi Ris. '13 – Dorigati

Trentino Müller Thurgau Viàch '17 – Corvée

Trentino Pinot Nero V. Cantanghel '15 – Maso Cantanghel

Trento Brut Rotari Flavio Ris. '10 – Mezzacorona

Trento Brut Madame Martis Ris. '08 – Maso Martis

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Valtellina Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri '15 – Aldo Rainoldi

Valtellina Sup. Dirupi '16 – Dirupi

Valtellina Sup. Sassella San Lorenzo '16 – Mamete Prevostini

Valtellina Sup. Sassella V. Regina Ris. 09 – Ar. Pe. Pe.

Valtènesi Chiaretto Molmenti '15 – Costaripa

Piemonte

Alta Langa Zero Ris. '12 – Enrico Serafino

Barbaresco Albesani '14 – Cantina del Pino

Barbaresco Albesani Santo Stefano Ris. '13 – Castello di Neive

Barbaresco Asili '15 – Ca' del Baio

Barbaresco Asili '15 – Ceretto

Barbaresco Asili Ris. '13 – Produttori del Barbaresco

Barbaresco Asili V. Viti '13 – Roagna

Barbaresco Camp Gros Martinenga Ris. '13 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy

Barbaresco Cottà '15 – Sottimano

Barbaresco Currà Ris. '12 – Bruno Rocca

Barbaresco Montaribaldi '14 – Fiorenzo Nada

Barbaresco Montefico '15 – Carlo Giacosa

Barbaresco Pajoré '15 – Bel Colle

Barbaresco Rabajà '15 – Giuseppe Cortese

Barbaresco Sorì Tildin '15 – Gaja

Barbera d'Alba Vittoria '15 – Gianfranco Alessandria

Barbera d'Asti L'Avvocata '17 – Coppo

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Barbera d'Asti Lavignone '17 – Pico Maccario

Barbera d'Asti Nuda '15 – Montalbera

Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '16 – Luigi Spertino

Barbera del M.to '16 – F.lli Facchino

Barbera del M.to Sup. Bricco Battista '15 – Giulio Accornero e Figli

Barbera del M.to Sup. Le Cave '16 – Castello di Uviglie

Barolo Bricco Ambrogio '14 – Negretti

Barolo Bussia 90 Dì Ris. '12 – Giacomo Fenocchio

Barolo Bussia V. Mondoca Ris. '12 – Poderi e Cantine Oddero

Barolo Cannubi '14 – Marchesi di Barolo

Barolo Cerretta '14 – Giacomo Conterno

Barolo del Comune di La Morra '14 – Brandini

Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. '12 – Bruno Giacosa

Barolo Ginestra Ris. '11 – Cascina Chicco

Barolo Ginestra Ris. '10 – Paolo Conterno

Barolo Lazzarito Ris. '12 – Ettore Germano

Barolo Monprivato '13 – Giuseppe Mascarello e Figlio

Barolo Monvigliero '14 – F.lli Alessandria

Barolo Novantesimo Ris. '11 – Paolo Scavino

Barolo Rapet '14 – Ca' Rome'

Barolo Ravera Bricco Pernice '13 – Elvio Cogno

Barolo Ris. '11 – Giacomo Borgogno & Figli

Barolo Rocche dell'Annunziata '14 – Renato Corino

Barolo Rocche di Castiglione '14 – Vietti

Barolo Sottocastello di Novello '13 – Ca' Viola

Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '14 – Giovanni Rosso

Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '16 – La Colombera

Coste della Sesia Nebbiolo '15 – Odilio Antoniotti

Derthona Sterpi '16 – Vigneti Massa

Strategic Communication

Dogliani Papà Celso '17 – Abbona

Dolcetto di Ovada '16 – Tacchino

Erbaluce di Caluso 13 Mesi '16 – Benito Favaro

Fara Bartön '15 – Gilberto Boniperti

Gattinara Osso San Grato '14 – Antoniolo

Gattinara Ris. '13 – Giancarlo Travaglini

Gavi del Comune di Gavi Minaia '17 – Nicola Bergaglio

Gavi V. della Madonnina Ris. '16 – La Raia

Ghemme '13 – Torraccia del Piantavigna

Ghemme Balsina '13 – Ioppa

Giuseppe Galliano Brut Nature M. Cl. '13 – Borgo Maragliano

Grignolino del M.to Casalese '17 – Tenuta Tenaglia

Langhe Rosso Giàrborina '16 – Elio Altare

Marcalberto Extra Brut Millesimo2Mila13 M. Cl. '13 – Marcalberto

Millesimato Pas Dosé M. Cl. '13 – Contratto

Moscato d'Asti Canelli Ciombo '17 – Tenuta Il Falchetto

Moscato d'Asti Casa di Bianca '17 – Gianni Doglia

Nizza '15 – Tenuta Olim Bauda

Nizza Augusta '14 – Isolabella della Croce

Nizza La Court Ris. '15 – Michele Chiarlo

Nizza Liberta '15 – Roberto Ferraris

Ovada Convivio '16 – Gaggino

Piemonte Moscato Passito La Bella Estate '16 – Vite Colte

Piemonte Pinot Nero Apertura '15 – Colombo-Cascina Pastori

Roero Arneis Cecu d'la Biunda '17 – Monchiero Carbone

Roero Arneis Sarun '17 – Stefanino Costa

Roero Ròche d'Ampsèj Ris. '14 – Matteo Correggia

Roero Valmaggiore V. Audinaggio '16 – Cascina Ca' Rossa

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA

6 novembre 2018 - Edizione Asti

Celebrati sui sociali e premiati dalle guide specializzate. Barbera superstar
Ma fanno clamore anche riconoscimenti anche per passiti e altri "cru"

Astigiani in vetta alle classifiche dell'eccellenza enologica

IL CASO

RICCARDO COLETTI
NIZZA

Celebrati sui social e premiati dalle guide enologiche i vini astigiani stanno scalando le classifiche italiane ed internazionali. «La crescita in termini di qualità è costante» spiega Gianni Fabrizio, decano degli assaggiatori e curatore della Guida de Il Gambero Rosso .

Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla Barbera da Gambero Rosso. Quattro volte campione "Tre Bicchieri" la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produzione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte è stato premiato il Nizza, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno .Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: Moscato Passito e Pinot Nero. Nella scorsa edizione, nel 2017, erano state sei le etichette tutelate dal Consorzio tra i premiati. «Tante Rosse, ma non dimentichiamoci Alta Langa e Moscato – sottolinea Pier Ottavio Daniele, curatore per Slow Food delle degustazioni nell'Astigiano -. Il trend è chiaro: è il comparto vino a crescere compatto ad Asti. Questo si evince tanto sulle guide quanto sui mercati». "Vini Slow 2019" ha premiato: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armangia con "Titòn" 2015; La Gironda con "Le Nicchie" 2015. Sul podio dei "Vino Quotidiano" dal miglior rapporto qualità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti "Ai Cruss" 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti "Amor mio" 2017; Gianni Doglia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carussin - Barbera d'Asti "Asino" 2017; Dacapo Barbera d'Asti "Sanbastian" 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017. "Vitae" di Ais ha premiato con le "4 Viti": Barbera d'Asti Bricco Dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 – Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba 2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 – Contratto; Loazzolo Piasa Rischei 2014 - Forteto della Luja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda. "La Guida ai Vini" de L'Espresso ha dato il massimo riconoscimento a: Pas Dosè Blanc de noir for Englad 2013 – Contratto; "Bricco dell'Uccellone" 2016 – Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri. Il "Gambero Rosso" ha premiato: Coppo – L'Avvocata 2017; Luigi Spertino – La Mandorla 2016; Montalbera – Nuda 2015; Pico Maccario – Lavignone 2017; Borgo Isolabella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris – 2015; Tenuta Olim Bauda – 2015; Cascina Pastori – Apertura 2015. —

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA ASTI

I vini astigiani scalano le classifiche dell'eccellenza enologica italiana

RICCARDO COLETTI
NIZZA

Pubblicato il 06/11/2018

Celebrati sui social e premiati dalle guide enologiche i vini astigiani stanno scalando le classifiche italiane ed internazionali. «La crescita in termini di qualità è costante» spiega Gianni Fabrizio, decano degli assaggiatori e curatore della Guida de Il Gambero Rosso .

Strategic Communication

Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla Barbera da Gambero Rosso. Quattro volte campione Tre Bicchieri la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produzione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte **è stato premiato il Nizza**, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno .

Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: **Moscato Passito e Pinot Nero**. Nella scorsa edizione, nel 2017, **erano state sei le etichette** tutelate dal Consorzio tra i premiati. **«Tante Rosse, ma non dimentichiamoci Alta Langa e Moscato – sottolinea Pier Ottavio Daniele, curatore per Slow Food delle degustazioni nell'Astigiano** -. Il trend è chiaro: è il comparto vino a crescere compatto ad Asti. Questo si evince tanto sulle guide quanto sui mercati».

"Vini Slow 2019 ha premiato: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armangia con "Titòn" 2015; La Gironda con "Le Nicchie" 2015. Sul podio dei "Vino Quotidiano" dal miglior rapporto qualità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti "Ai Cruss" 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti "Amor mio" 2017; Gianni Doglia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carussin - Barbera d'Asti "Asinoi" 2017; Dacapo Barbera d'Asti "Sanbastian" 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017. "Vitae" di Ais ha premiato con le "4 Viti": Barbera d'Asti Bricco Dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 – Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba 2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 – Contratto; Loazzolo Piasa Rischei 2014 - Forteto della Luja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda. "La Guida ai Vini" de L'Espresso ha dato il massimo riconoscimento a: Pas Dosè Blanc de noir for Englad 2013 – Contratto; "Bricco dell'Uccellone" 2016 – Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri.Il "Gambero Rosso" ha premiato: Coppo – L'Avvocata 2017; Luigi Spertino – La Mandorla 2016; Montalbera – Nuda 2015; Pico Maccario – Lavignone 2017; Borgo Isolabella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris– 2015; Tenuta Olim Bauda – 2015; Cascina Pastori – Apertura 2015.

https://www.lastampa.it/2018/11/06/asti/i-vini-astigiani-scalano-le-classifiche-delleccellenza-enologica-italiana-MujLn2kyhed0p9ecq5CwRL/pagina.html

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA IMPERIA SANREMO

Sanremo, venerdì torna la "Wedding Night"

Il ristorante del Campo golf ospita professionisti del settore matrimoni con le loro proposte

La precedente edizione dell'evento

CONDIVIDI

SCOPRI TOP NEWS

DANIELA BORGHI
SANREMO

Pubblicato il 07/11/2018
Ultima modifica il 07/11/2018 alle ore 20:09

Idee per chi si appresta a fare il «grande passo». Venerdì torna la «Wedding Night» del Ristorante Buca Cena Sanremo, l'evento con cui il ristorante del Campo golf di Sanremo presenta ai futuri sposi le proprie proposte gastronomiche per l'anno successivo.
Una vera festa di matrimonio, con la presenza di numerosi professionisti del settore wedding che arricchiranno la serata e presenteranno i propri servizi: sfilata di abiti da matrimonio e da cerimonia, fotografia, videoriprese, allestimenti floreali, bomboniere, confetteria, torte nuziali, musica e divertimento. Ogni professionista presenterà inoltre un'offerta esclusiva, riservata ai partecipanti alla Wedding Night del Ristorante Buca Cena Sanremo.

«Una occasione unica, una serata importante per prendere le giuste decisioni in attesa del giorno più bello - spiegano gli organizzatori - Utile anche per chi cerca la soluzione più adatta per altri banchetti, comunioni, battesimi, cresime, o altre

Strategic Communication

ricorrenze famigliari. Per partecipare non è necessario aver prenotato un evento al Buca Cena, basta aver voglia di curiosare per orientarsi al meglio nelle proprie scelte.

Il prezzo con cui viene proposta la serata è giustificato dal senso promozionale che viene dato alla serata».

Alla Wedding Night 2018 del Ristorante Buca Cena Sanremo verrà presentata una selezione di vini proposti dall'Azienda agricola Montalbera, in collaborazione con Agenzia Grandi Vini. L'evento è realizzato in collaborazione con Prime Quality Rent.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

WineNews

ITALIA

671 ETICHETTE OLTRE I 96/100

44 vini da 99/100: l'eccellenza per l'"Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019" di Luca Maroni

Edizione dedicata a Leonardo Da Vinci della guida del critico romano, in uscita a dicembre (la presentazione da 22 al 24 novembre, a Milano)

ROMA, 15 NOVEMBRE 2018, ORE 13:40

1 / 2

32 vini rossi, 9 bianchi, 2 dolci ed un rosè: ecco l'eccellenza dell'eccellenza secondo l'"Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019" del celebre critico Luca Maroni, che, per le sue analisi sensoriali, segue da sempre un criterio chiaro e semplice: "la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore".

Guida, in uscita a dicembre, che sarà presentata a Milano, in una tre giorni di evento (dal 22 al 24 novembre) nello spazio eventi "Magna Pars", tra degustazioni e masterclass, ma anche momenti di spettacolo e di cultura dedicati al vino, come la presentazione **del progetto del "Vino di Leonardo Da Vinci", a cui Maroni ha dedicato l'edizione del suo Annuario:** "nel 1519, cinquecento anni fa moriva Leonardo da Vinci, sommo italiano, figlio di produttori di vino che amava sì tanto il vino da produrlo, berlo, studiarlo, descriverlo - scrive Maroni - e desiderarlo già allora privo di difetti di trasformazione: testimone licoroso, suave e divino, della stupenda piacevolezza dell'uva. **Alla memoria di Leonardo dedico allora l'Annuario 2019, certo che il vino italiano di oggi, a piacere ed orgoglio moverebbe anche i suoi sensi sublimi".**

44, in tutto, i vini, che WineNews è in grado di anticipare, che hanno raggiunto il

Strategic Communication

punteggio massimo di 99/100, sugli 8.473 vini recensiti, prodotti da 1.377 aziende.

Per i rossi, al top assoluto ci sono il Josuè Sicilia Rosso Igt 2017 ed il Sicilia Rosso Igt Cosmo 2017 di Bollina, il Janù Montepulciano d'Abruzzo 2015 di Jasci & Marchesani, il Santi Nobile Primitivo Appassimento 2017, il Ronco di Sassi Primitivo Appassimento 2017 e l'Old World - Puglia Igt Appassimento 2017 di Provinco, il Tosone Barrique 2017 Tosone, l'Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurasini Cru 2015, l'Eremo San Quirico Gold 2014 ed il Suadens Rosso 2017 di NatiV, l'Enrico I° 2017 e la Barbera d'Alba Elena La Luna 2016 di Roberto Sarotto, l'Edizione Cinque Autoctoni di Farnese Vini, la Lacrima di Morro Superiore QuerciAntica 2017 di Velenosi, il Piano Chiuso Primitivo di Manduria Riserva 2015 di Masca del Tacco, il Roma Doc Edizione Limitata 2015 di Poggio Le Volpi, l'Albarossa Piemonte 2016 ed il Rinforzato Primitivo Appassimento 2017 di Giordano Vini, Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2017 di Montalbera - Terra del Ruché, il Curioso Grande Edizione 2015 di Gallovini, il Sessantanni Old Vines Primitivo di Manduria 2015 di Cantine San Marzano, il Santo Ippolito 2016 Villa da Vinci di Cantine Leonardo da Vinci, il Masso Antico Primitivo del Salento Igt da uve leggermente Appassite 2017 ed il Coppiere Primitivo Salento Appassimento 2015 di Schenk Italia, il Chianti Classico Gran Selezione 2012 di Fattoria Lornano, il Vino Rosso d'Italia The Blend di Riolite Vini, il Rosso Toscana Igt Castello 2016 di Weinkontor Freund, il Poggiarello Rosso Perticato Novarei 2016 de Il Poggiarello, il Vecciano 2016 di Barbanera - Duca di Saragnano, il Caravaggio Rosso 2016 di Cantine Romagnoli, ed il 10 Vendemmie Limited Edition e l'Amaranta Montepulciano d'Abruzzo 2015 di Tenuta Ulisse;

i migliori bianchi, invece, sono il Quarantanni Bianco Riserva 2017 di Colomba Bianca, il Rudhir Chardonnay 2017 di Jasci & Marchesani, il Suadens Bianco 2017 di NatiV, il Puro Chardonnay 2017 di Roberto Sarotto, il Neroametà 2017 di Mastroberardino, il Donnaluce 2017 di Poggio Le Volpi, il Poggiarello Bianco Beatrice Quadri 2017 de Il Poggiarello, il Caravaggio Bianco 2017 di Cantine Romagnoli ed il Tabano Bianco 2017 Montecappone;

al top dei vini dolci, invece, il Pasithea Oro 2016 di Girlan, ed il Ben Ryé 2016 di Donnafugata, **mentre l'unico rosato** da 99/100, secondo Maroni, è il Merlot Rosato 2017 di Tenuta Ulisse (nessuno spumante, invece, ha raggiunto il punteggio massimo, in guida, con i tre migliori, tutti a 96 punti, che sono tre diverse espressioni di Lambrusco, ovvero il Pruno Nero Lambrusco di Modena Dry di Cleto Chiarli Tenute, il Lambrusco Premium Dolce Remigio di Cà de' Medici - Caprari, ed il Marcello Gran Cru 2017 di Ariola Vigne e Vini, ndr).

44 etichette che rappresentano, per Luca Maroni, il vertice dell'eccellenza, fatta, in questa edizione, complessivamente, da 671 etichette con un punteggio superiore ai 96/100, di cui 493 vini rossi, 112 bianchi, 40 vini dolci, 23 rosati e 3 spumanti.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Secolo XIX [II]

PAESE :Italia
PAGINE :45
SUPERFICIE :23 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :N.D.

15 novembre 2018

EVENTI IN PROGRAMMA SEMPRE DI DOMENICA POMERIGGIO

Ai Musei di Nervi tra arte e degustazioni tre appuntamenti con Capolavori diVini

I Musei di Nervi propongono sempre di domenica pomeriggio, "Capolavori diVini 2018", un evento per avvicinare il pubblico all'arte dell'Ottocento e del Novecento e apprezzarla con rinnovato interesse. Una raffinata scelta di importanti vini accompagnerà i visitatori in percorsi inediti tra i capolavori delle Raccolte Frugone, cornice d'eccezione, per assaporare le intensità dei bouquets dei nettari in degustazione e ascoltare un racconto artistico intorno ai dipinti e alle sculture esposte. Un viaggio culturale tra la bellezza delle opere d'arte e vini d'eccellenza, tra regioni italiane, nazioni europee.

Ecco di seguito i prossimi appuntamenti in programma.

Domenica 18 novembre, ore 16.30 - Le Sculture di Troubetzkoy e la Scapigliatura a cura della dott.ssa Francesca Cervellini, Art in Lab. Degustazione di Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento" - Montalbera 2016 a cura di AIS, Associazione Italiana Sommelier.

Domenica 25 novembre, ore 16.30 - Giovanni Fattori, Pattuglia di Cavalleggeri a cura del dott. Nicolò Bruzzone, Art in Lab. Degustazione di Montecucco Rosso Riserva "Collemassari" - Collemassari 2015 a cura di AIS, Associazione Italiana Sommelier.

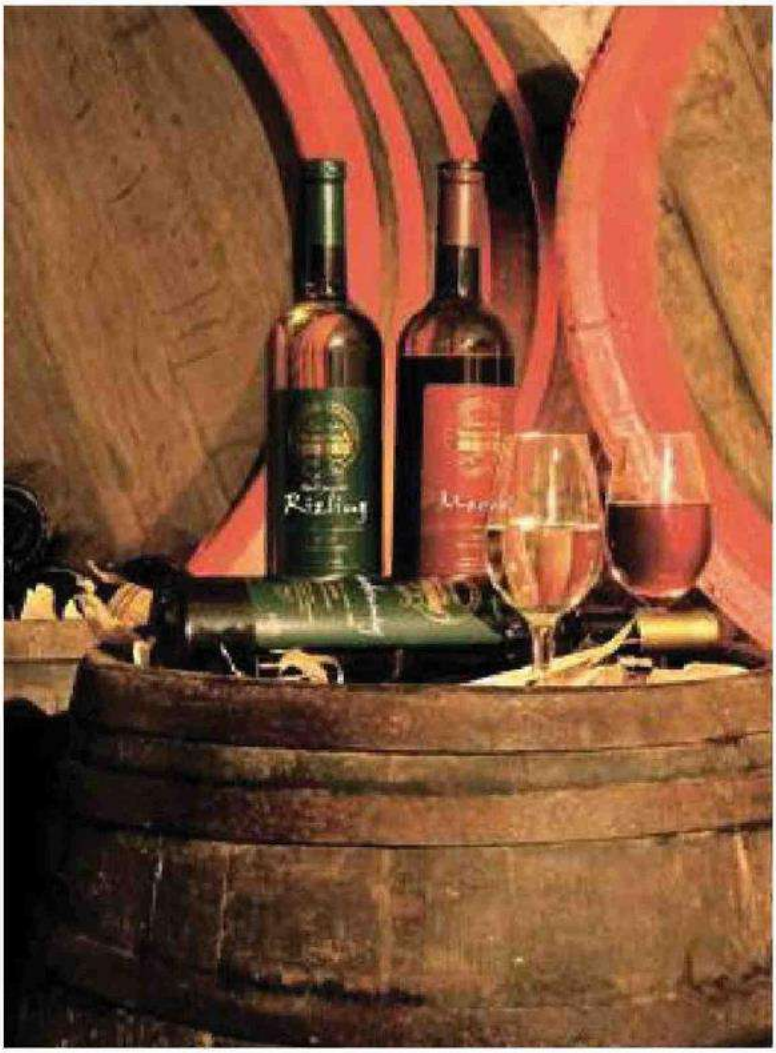
Domenica 2 dicembre, ore 16.30 - Ettore Tito, Pagine D'Amore a cura della dott.ssa Agnese Crisà, Art in Lab. Degustazione di Soave Classico "Calvarino" - Pieropan 2016 a cura di AIS, Associazione Italiana Sommelier.

Per ragioni organizzative i posti sono limitati ed è necessaria la prenotazione. Numero massimo di partecipanti ad evento: 20. Il costo di partecipazione è di € 5,00 (ingresso al Museo) e di € 15,00 (degustazione e guida alle opere).
Per prenotazioni: Chiara Campora AIS Genova, contattabile via mail all'indirizzo: referenteeventi.genova@aisliguria.it.

Strategic Communication

MONTALBERA

Proprietà Famiglia Morando



Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

ATnews.it
QUOTIDIANO ON LINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

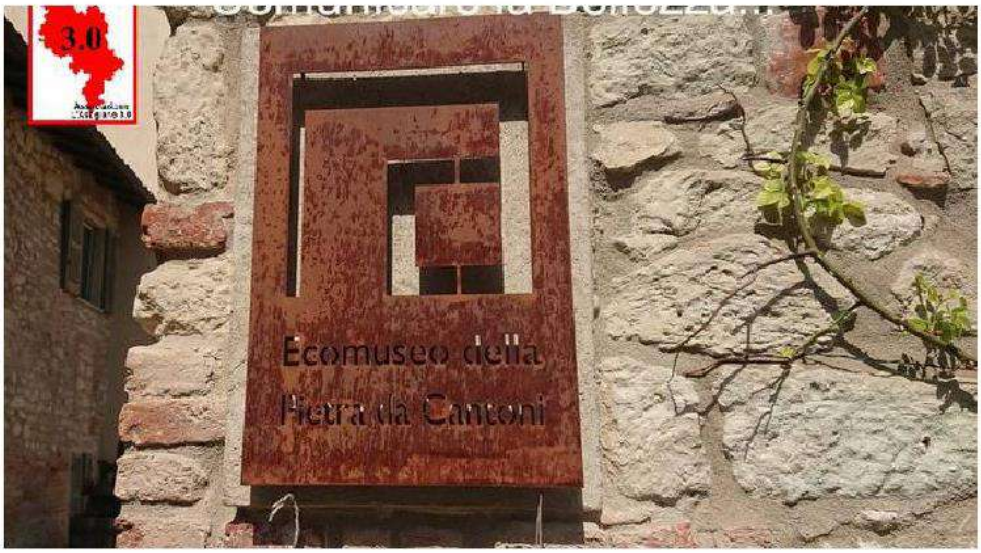
CULTURA

CONDIVIDI SU FACEBOOK

365Monferrato Wine Awards: ecco chi verrà premiato giovedì a Cella Monte

di **Redazione** - 19 novembre 2018 - 8:11 Stampa Invia notizia

Più informazioni su: 365 monferrato wine awards, cella monte



Giovedì 22 novembre 2018 a Cella Monte, in provincia di Alessandria, nella sede dell'Eco Museo Pietra di Cantoni in piazza Vallino dalle 18.30 avverrà il primo 365 Monferrato Wine Awards in segno di riconoscenza per il fondamentale contributo che le aziende vitivinicole del Territorio hanno offerto a 365 Monferrato Vineria e Osteria consentendo di raggiungere già nella prima estate risultati inaspettati.

Strategic Communication

Il premio nasce dall'iniziativa editoriale e le iniziative collegate per il Territorio della 365 Communication srl a partire dalla rivista 365 Monferrato.

La 365 Communication ha costruito questo nuovo format, un punto di riferimento per aumentare il gusto e la cultura del buon bere in cui "il Monferrato si mette in mostra e si confronta" con altre etichette fuori dal Territorio e sul mercato italiano, che nei primi 4 mesi ha selezionato e presentato 210 etichette circa 50 produttori.

Convinti della grande possibilità di sviluppo e di quote di mercato, di conoscenza e di cultura locale e nazionale, abbiamo organizzato di consegnare un riconoscimento, individuando in modo statistico le etichette più gradite durante l'Estate 2018, con l'impegno di ripetere periodicamente questi appuntamenti.

La presentazione e la consegna degli attestati per il riconoscimento Wine Label, Wine Brand, Wine Maker e Wine Seller si terrà a Cella Monte (AL) presso l'Ecomuseo Pietra dei Cantoni in Piazza Vallino
Giovedì 22 Novembre 2018 dalle 18.30 alle 20.00

ELENCO PREMIATI (IN ORDINE ALFABETICO)

TOP 10 WINE BRAND
ACCORNERO – Vignale M.to (AL); BANFI – Strevi (AL); CINQUE QUINTI – Cella Monte; COCCHI – Cocconato (AT) COLTERENZIO – Cornaiano (BZ); GAUDIO – Vignale M.to (AL); LIBRANDI – Cirò Marina (KR); MONTALBERA- Castagnole M.to (AT) RICCARDOCOPPO- Cella Monte (AL); SERAFINO – Canale d'Alba (CN)

TOP 10 WINE LABEL
BRUT – Riccardo Coppo; BRUT ROSÈ – Riccardo Coppo; CUVÉE AURORA – Banfi; CUVÉE AURORA ROSÉ – Banfi;
DEDALO – Cinque Quinti; FONSINA – Accorner; GIULIN – Accornero; RŐSA – Cocchi; PAS DOSÉ – Cocchi; TENER – Banfi

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Eventi

365 Monferrato Wine Awards: domani a Cella Monte la premiazione

21/11/2018

Giovedì 22 novembre, alle ore 18:30 a Cella Monte (AL), presso la sede dell'Eco Museo della Pietra da Cantoni (P.zza Mario Vallino), avverrà il primo "365 Monferrato Wine Awards" in segno di riconoscenza per il fondamentale contributo che le aziende vitivinicole del Casalese hanno apportato a *365 Monferrato Vineria e Osteria* consentendo di raggiungere già nella prima estate risultati inaspettati.

Strategic Communication

Il premio nasce dalle iniziative editoriali e di promozione del territorio della 365 Communication srl, a partire dalla rivista *365 Monferrato*.

La 365 Communication ha costruito questo nuovo format, un punto di riferimento per aumentare il gusto e la cultura del buon bere in cui "il Monferrato si mette in mostra e si confronta" con altre etichette fuori dal territorio e sul mercato italiano, che nei primi 4 mesi ha selezionato e presentato 210 etichette circa 50 produttori.

"Convinti della grande possibilità di sviluppo e di quote di mercato, di conoscenza e di cultura locale e nazionale, abbiamo organizzato di consegnare un riconoscimento, individuando in modo statistico le etichette piu' gradite durante l'Estate 2018, con l'impegno di ripetere periodicamente questi appuntamenti", spiegano dalla 365 Communication.

Di seguito l'elenco dei premiati (in ordine alfabetico):

TOP 10 WINE BRAND
ACCORNERO – Vignale M.to (AL); BANFI – Strevi (AL); CINQUE QUINTI – Cella Monte; COCCHI – Cocconato (AT); COLTERENZIO – Cornaiano (BZ); GAUDIO – Vignale M.to (AL); LIBRANDI – Cirò Marina (KR); MONTALBERA- Castagnole M.to (AT); RICCARDO COPPO- Cella Monte (AL); SERAFINO – Canale d'Alba (CN)

TOP 10 WINE LABEL
BRUT – Riccardo Coppo; BRUT ROSÈ – Riccardo Coppo; CUVÉE AURORA – Banfi; CUVÉE AURORA ROSÉ – Banfi;
DEDALO – Cinque Quinti; FONSINA – Accorner; GIULIN – Accornero; RŐSA – Cocchi; PAS DOSÉ – Cocchi; TENER – Banfi

TOP WINE MAKER
Donato Lanati e Mario Ronco

TOP WINE SELLER
Davide Ferrero Marcello

L.A.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando
La Nuova Provincia

Come si conquista il Monferrato con un'etichetta di vino

La semiotica, disciplina sempre più presente nelle strategie di vendita, attiva un processo emozionale che influisce su tutte le nostre scelte

108
Shares

Tour del Monferrato attraverso le etichette di vino

Questa settimana vi proponiamo un tour del Monferrato attraverso le etichette del vino, dimostrando quanto sia determinante la comunicazione. La semiotica, disciplina sempre più presente nelle strategie di vendita, attiva un processo emozionale che influisce su tutte le nostre scelte.
Al di là della legge e delle regole, l'etichetta, ma più in generale il packaging del vino, comunica molto più di quanto immaginiamo.

Il linguaggio del vino

Ogni vino ha bisogno di parlare la propria lingua per comunicare al consumatore, e lo fa da sempre: nel 79 A.C. si trattava di un linguaggio semplice, quello delle anfore, nel 1663 il Claret di Pontact è stato il primo a scrivere in bottiglia la propria provenienza, ma è solo successivamente che l'etichetta diventa un aspetto fondamentale del vino, portando con sé un senso ben definito. Ci aspettiamo che un'etichetta aderisca alle nostre aspettative, e con essa il packaging in generale: la bottiglia contiene un messaggio, così come la chiusura, la carta, l'inchiostro, il formato dell'etichetta, con i suoi elementi tipografici e visivi.

Come cambiano le etichette

Strategic Communication

Anche l'etichetta, come tutto il mondo del vino, sta vivendo cambiamenti enormi: da una parte, cambia il messaggio da comunicare, ad esempio con i vini naturali e rispettosi dell'ambiente che occupano sempre più spazio e poi i formati, pensiamo ai bag in box o addirittura le lattine!
La "firma, che molti produttori mettono in etichetta, vuole ad esempio sottolineare le radici storiche dell'azienda, così come è importante anche la gerarchia che il singolo produttore decide a quale aspetto dare un peso maggiore, c'è chi mette in rilievo il territorio, chi il nome dell'azienda, chi la denominazione. In Monferrato sono molti i produttori che utilizzano al meglio questo potente mezzo di comunicazione.
Pensiamo alla Tenuta Montalbera di Castagnole Monferrato che se da una parte è molto attenta all'utilizzo del naming allo stesso tempo è attenta alla tradizione con le grandi anfore che contengono Grignolino ben in mostra ai visitatori della cantina oppure la Tenuta Montemagno, simbolo di eleganza quasi aristocratica.

I nuovi marchi

Altri produttori che investono in nuove cantine abbinano nuovi marchi a quelli della casa madre, pensiamo alla Tenuta Garetto di Castelnuovo Calcea che in etichetta ora ritroviamo con la famosa mascherina dei Poderi Gagliardo di La Morra. Poi ci sono i giovani produttori, appassionati di design che stanno attirando su di sè l'attenzione di un pubblico attento all'immagine. Tra i casi più interessanti quello di Cascina Montariolo di Alfiano Natta che con la linea "Costanza", "Diva" e "Nanà" si sta facendo riconoscere nei migliori ristoranti ed enoteche d'Italia. Ormai storiche sono le etichette dei vini "banditi e naturali" di Nadia Verrua "Cascina Tavijn" che grazie al grafico Gianluca Cannizzo sono diventate un vero e proprio must. Una linea moderna e accativante "Hosteria" anche quella di una new entry, la Bonzano Vini di Tenuta Mandoletta a Casale Monferrato. Altre etichette raccontano invece una storia d'amore per il Monferrato, quella dei Cinque Quinti di Cella Monte ne è un esempio che vi consigliamo di approfondire. Infine i cipressi dell'Art Park la Court della famiglia Chiarlo, un successo e un simbolo del made in italy nel mondo. Per approfondimenti e tour: info@sistemamonferrato.it

La felicità a Natale passa (anche) dalla tavola

Spumanti e champagne, panettoni speciali e altre prelibatezze. La nostra vetrina per feste gourmet.

di Cristiana Ceci

1. Nicolas Feuillatte

Lo **champagne** iconico della maison, il Réserve Exclusive Brut, in una confezione di latta che si trasforma in una suggestiva **lanterna**, nei decori bianco e oro. 39 euro.

2. Calvisius Tradition Royal

Pregiato **caviale** made in Italy. Solo da Storione Bianco, ideale da gustare in purezza o come topping di un lussuoso risotto. Nuovo il **packaging**: "Senza Tempo" (nella foto, 100 g , 220 euro) e "Total Black" (30 g, a partire da 67 euro).

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

11.

Montalbera

Ruchè di Castagnole **Monferrato** Docg Laccento 2017, per aggiungere calore al pranzo di Natale. 15 euro.

Courtesy Photo

12.

Conte Guicciardini

Courtesy Photo

Belvedere Campóli Riserva Chianti Classico. La bottiglia giusta per accompagnare piatti a base di **carne** dai sapori intensi. In vendita nelle enoteche o presso la stessa riserva. 25 euro.

Strategic Communication

hiips://www.marieclaire.com/it/casa/gourmet/g25331880/food-wine-natale2018/

MONTALBERA

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA
DICEMBRE 2018

Strategic Communication

INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
Style.it	Online	Una bottiglia speciale per le feste	Ruchè	03/12/18
Vogue.it	Online	Idee Regalo Natale 2018: cesti natalizi, champagne, vino, dolci	Ruchè	04/12/18
Idea Magazine	Cartaceo	#abbiamofattotris	Barbera d' Asti Nuda	06/12/18
La Stampa - Edizione Asti	Cartaceo	La lista dei vini astigiani "da non perdere"	Barbera d' Asti Nuda	13/12/11
Idea Magazine	Cartaceo	#abbiamofattotris	Barbera d' Asti Nuda	14/12/18
Il Sole 24 Ore	Cartaceo	A tavola con Gaetano Micciché. Il crocevia tra la Palermo di Guttuso e la Milano della grande finanza	Citazione Barbera d' Asti Nuda	16/12/18
Ilsole24ore.com	Online	Micciché, una vita al crocevia tra finanza e calcio, tra Palermo e Milano	Citazione Barbera d' Asti Nuda	16/12/18
Wikieventi.it	Online	Capodanno 2019 CasaSlurp Osteria Nuova	Ruchè	18/12/18
Mam-e.it	Online	I migliori vini per il Natale. Ecco i nostri suggerimenti	Ruchè	19/12/18
Lofficielitalia.com	Online	Tre Bicchieri 2019, i vini migliori d'Italia premiati	Tre Bicchieri 2019 Gambero Rosso	21/12/18
Famiglia Cristiana	Cartaceo	Due etichette per giorni speciali	Ruchè	23/12/18
Vanityfair.it	Online	I migliori 20 spumanti italiani per brindare a Capodanno 2019	Cuvée Rosè	27/12/18
Ilnazionale.it	Online	Sanremo: a Capodanno, un veglione speciale al ristorante Buca Cena	Citazione	29/12/18
Sanremonews.it	Online	Sanremo: a Capodanno, un veglione speciale al ristorante Buca Cena	Citazione	29/12/18
Menu à Porter	Cartaceo	Montalbera oltre il Ruchè: abbiamo fatto tris	Ruchè / Barbera d'Asti Nuda	dic-18
Torino Magazine	Cartaceo	Montalbera oltre il Ruchè	Ruchè / Barbera d'Asti Nuda	dic-18

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

STYLE MAGAZINE
Speciale Regali di Natale 2018

UNA BOTTIGLIA SPECIALE PER LE FESTE

Packaging originali e accattivanti per vini e birre delle feste. Edizioni limitate per bottiglie da collezione. Ecco una guida all'acquisto per doni preziosi | TORNA ALLO SPECIALE

DI **BEBA MARSANO**

DICEMBRE 2018

Bottiglie da collezione per un Natale prezioso. Limited edition parate a festa da artisti e stilisti. **Angelo Marani** firma le edizioni speciali per **Lini 910**, la cantina di famiglia in Correggio, che offre il suo pregiato metodo classico (bianco, rosè e rosso) in sette bottiglie gioiello vestite di altrettante stampe iconiche del brand, dall'animalier al dégradé, fino alle dive del cinema tempestate di cristalli **Swarovski**.

Castiglion del Bosco propone il suo nobile, attesissimo **Brunello di Montalcino Riserva 2012 Collezione Zodiaco** con l'etichetta beneaugurale realizzata ogni anno da un talento contemporaneo sul simbolo dell'oroscopo cinese; per il 2019, **Anno del Maiale**, la firma è

Strategic Communication

quella dell'artista di **Hong Kong Tse Yim**. Per la magnum del **Cabernet Sauvignon 2015** (vitigno "capolavoro" dell'annata), anche **Cantina Kaltern** sceglie un'etichetta d'autore realizzata, nell'ambito del progetto artistico kunst.stück, dalla giovane **Margit Pittschieler**, mentre **Gualdo del Re** imbottiglia il suo pluripremiato **Merlot** in un'opera realizzata dalla celebre vetreria **Carlo Moretti di Murano e Zenato** trasforma il vino in musica, ripone le sue pregiate etichette in cassette in legno di design con numerazione progressiva che si trasformano **in amplificatori per smartphone.**

Feudi di San Gregorio si è alleato invece con **Carthusia,** maestri di fragranze capresi, per un cofanetto in soli 500 pezzi scrigno di un **DUBL Rosato** e un profumo d'ambiente che ne traduce le note suadenti. **Buone feste.**

MONTALBERA | Il Ruchè Laccento 2017, vino simbolo di Montalbera, storica azienda tra Langhe e Monferrato, proposto per le feste in formato magnum accompagnato da un'accattivante confezione in alcantara, traduzione tattile della note setose al palato.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VOGUE

EDIZIONE ITALIA

FASHION BEAUTY NEWS FASHION SHOWS TALENTS PHOTOGRAPHY ABBONAMENTI

NEWS

Idee Regalo Natale 2018: cesti natalizi, champagne, vino, dolci

DI ELENA BARA

4 DICEMBRE 2018

Una selezione di prodotti gourmet per un Natale ancora più dolce

Il Natale si avvicina, e con lui anche tanti aperitivi, decine di cene e infiniti festeggiamenti. Insomma, è **arrivato il momento di dedicarsi agli acquisti gourmet**, per allietare i vostri ospiti a tavola o per deliziare amici e familiari con dolcissime idee regalo. Certo, l'offerta è ampia, e districarsi tra le proposte sempre più difficile: ecco perché abbiamo selezionato per voi una serie di prodotti d'eccellenza - tra panettoni e cioccolatini, champagne e liquori pregiati - che vi aiuteranno a fare la scelta giusta.

Strategic Communication

Food: panettoni, dolci e cioccolato

Per coloro che non rinunciano alla tradizione e a Natale scelgono di regalare un panettone non c'è che l'imbarazzo della scelta. Il nostro consiglio? Puntare su un prodotto artigianale di alta pasticceria - vedi quelli di Cova, Giacomo, Martesana e T'a Milano - o sulle proposte di chef stellati come Gian Piero Vivalda e Antonino Cannavacciuolo. Senza dimenticare la cioccolateria, of course, perché tra Bodrato, Ernst Knam, Domori e Guido Gobino, l'assortimento di cofanetti e confezioni speciali declinate fra varie tipologie di cacao è vastissimo.

Beverage: champagne, vino e liquori pregiati

Per brindare all'anno nuovo e a tutti i buoni propositi da realizzare è d'obbligo la bottiglia di champagne perfetta. Come sceglierla? Noi suggeriamo di andare sul classico, prediligendo le storiche maison francesi come Moët & Chandon, Krug, Ruinart e Veuve Clicquot. Chi, invece, alle bollicine preferisce liquori e distillati, può scegliere tra la vodka di Absolut, Grey Goose o Belvedere, il rum venezuelano Diplomatico o il Bacardi Reserva Ocho, e il pregiatissimo Gin Lù, invecchiato in botti di legno con un processo di affinamento esclusivo.

https://www.vogue.it/news/article/idee-regalo-natale-2018-cesti-natalizi-champagne-vino-dolci

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA

► 13 dicembre 2018 - Edizione Asti

La lista dei vini astigiani "da non perdere"

A fine anno le guide enologiche pubblicano le liste dei vini "da non perdere": nell'elenco anche barbera e moscato

COLETTI — P.43

LE ETICHETTE SEGNALATE DALLE PRINCIPALI GUIDE

Questi sono i vini "top" da sorseggiare nel 2019

Sui gradini più alti del podio la Barbera nella diverse tipologie. Bene anche il Moscato Docg e nella versione Passito

RICCARDO COLETTI
NIZZA MONFERRATO

Il vitigno è antico e si chiama Barbera. Un simbolo per il Piemonte, un vino per tutti che in un decennio ha cambiato pelle e anno dopo anno si è fatto «internazionale» senza perdere la sua identità. «Ecco perché il mondo ci guarda con interesse – sottolinea Filippo Mobirici, presidente del Consorzio della Barbera -. I nostri vitigni autoctoni hanno identità chiara e riconoscibile. Un'identità che fonda le sue radici nella tradizione senza aver mai paura di evolversi senza snaturarsi». Con l'arrivo dell'inverno, e la chiusura delle vendemmia, si aprono le guide enologiche. I testi che «consigliano» ai winelover i migliori vini da consumare nel 2019 stanno mettendo l'Astigiano sotto la lente d'ingrandimento.

Gambero rosso

Non a caso la guida del Gambero Rosso anno dopo anno degusta sempre più vini astigiani. Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla Barbera da Gambero Rosso. Quattro volte campione "Tre Bicchieri" la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produzione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte è stato premiato il Nizza, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno Barbera. Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: Moscato Passito e Pinot Nero. Nella scorsa edizione, nel

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

2017, erano state sei le etichette tutelate dal Consorzio tra i premiati.

Il Gambero Rosso ha premiato: Coppo – L'Avvocata 2017; Luigi Spertino – La Mandorla 2016; Montalbera – Nuda 2015; Pico Maccario – Lavignone 2017; Borgo Isolabella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris – 2015; Tenuta Olim Bauda – 2015; Cascina Pastori – Apertura 2015

Vini Slow 2019

Premiati: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armangia con "Titòn" 2015; La Gironda con "Le Nicchie" 2015. Sul podio dei "Vino Quotidiano" dal miglior rapporto qualità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti "Ai Cruss" 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti "Amor mio" 2017; Gianni Doglia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carussin - Barbera d'Asti "Asinoi" 2017; Dacapo Barbera d'Asti "Sanbastian" 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017

«Vitae»

La rivista di Ais ha premiato con le "4 Viti": Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 – Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba 2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 – Contratto; Loazzolo Piasa Rischei 2014 - Forteto della Luja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda.

Guida ai Vini de L'Espresso

Massimo riconoscimento a: Pas Dosè Blanc de noir for Englad 2013 – Contratto; "Bricco dell'Uccellone" 2016 – Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Lo stand del Consorzio della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato al Vinitaly

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Strategic Communication

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

EUROZONA

LA RESILIENZA DELL'EUROPA NON BASTA PER L'ECONOMIA

di **Sergio Fabbrini**

—*Continua da pagina 1*

L'Ue si è dunque dimostrata più resiliente di quanto ritenuto dai suoi avversari. Ciò significa che essa va bene così come è? Non direi proprio, per almeno due ragioni. La prima ragione riguarda la sua struttura decisionale. Giovedì e venerdì scorsi, a Bruxelles, si sono riuniti il Consiglio europeo dei capi di governo, l'Euro Summit (i capi di governo dell'Eurozona), l'Eurogruppo (ministri finanziari dell'Eurozona insieme ai ministri finanziari del Paesi che non partecipano all'Eurozona).

A queste riunioni hanno partecipato il presidente e i vice-presidenti della Commissione, oltre che il presidente del Parlamento europeo e il presidente della Banca centrale europea. Tra capi di governo, ministri, commissari, cabinets dei vari presidenti, un centinaio di persone ha partecipato alle deliberazioni. Queste persone costituiscono la testa intergovernativa dell'Ue e, nel caso dell'Eurozona, il suo esecutivo collegiale. Tali organismi intergovernativi prendono decisioni con fatica, spesso sotto l'influenza della coalizione interstatale più forte. Ad esempio, l'altro ieri, l'Euro Summit (recependo le indicazioni dell'Eurogruppo) ha deciso di porre il Fondo salva-stati al centro della futura governance dell'Eurozona, facendone lo strumento finanziario principale per la gestione delle crisi (oltre che trasformandolo nel backstop finanziario del Fondo unico di risoluzione delle sofferenze bancarie).

Nello stesso tempo, ha deciso però di rinviare il completamento dell'Unione bancaria (con l'istituzione dello Schema europeo di assicurazione dei depositi) e di svuotare la proposta di budget dell'Eurozona (seppure avanzata dalla Francia), trasformandola in un capitolo minore del budget dell'Ue (con lo scopo di favorire la convergenza tra Paesi dell'Eurozona, senza alcuna funzione anti-ciclica). L'esito sarà il rafforzamento ulteriore della logica intergovernativa (il Fondo salva-stati si basa su un trattato internazionale), confondendo ancora di più le responsabilità per le scelte che verranno prese.

La seconda ragione è che tale complessità intergovernativa fa fatica a misurarsi con le crisi (sociali, economiche e politiche) che colpiscono asimmetricamente alcuni stati membri dell'Ue o dell'Eurozona. Questi ultimi non hanno strumenti o risorse sufficienti per affrontare quelle crisi, in quanto i processi decisionali si sono ormai trasferiti a Bruxelles e non sono più nella capitale nazionale. E' inevitabile che ciò produca reazione tra i cittadini più colpiti dalle decisioni prese o non-prese.

Di qui, la richiesta di "riportare a casa" il controllo su quelle decisioni. Una richiesta irrealistica, ma utile agli imprenditori della rivolta. Che hanno infatti alimentato il malessere, in particolare in quei Paesi dell'Eurozona che hanno una struttura economico-politica poco congeniale con la logica fiscale che governa quest'ultima. Se la Germania può portare il suo debito pubblico sotto il 60 per cento del Pil nel 2019, ciò è impossibile in Paesi come l'Italia e la Francia.

Non basta dire che i Gilet Gialli esprimono una rabbia sociale senza testa, né ci si può accontentare di denunciare che i populisti (una volta giunti al governo come in Italia) non sanno cosa fare (anche per la inquietante modestia delle loro leadership politiche). Il malessere sociale che alimenta quei movimenti va affrontato e governato, non lasciato in mano a dilettanti allo sbaraglio. E per governarlo ci vuole molto di più che la convergenza tra le economie europee. Ci vuole un governo dell'Eurozona liberato dai vincolati intergovernativi, anche se inclusivo degli interessi dei governi nazionali che la costituiscono.

Insomma, la buona notizia è che le vicende di Londra e Roma ci dicono che l'Ue e l'Eurozona sono molto più resilienti di quanto ritenuto dai loro avversari. La cattiva notizia è che le vicende di Parigi e Roma ci dicono che la resilienza non basta per governare i cambiamenti delle nostre economie e società.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A TAVOLA CON
Gaetano Micciché

Banchiere di lungo corso, è protagonista dello sviluppo industriale in Italia - Ora al vertice di Banca Imi e Lega Calcio

Il crocevia tra la Palermo di Guttuso e la Milano della grande finanza

di **Paolo Bricco**

«La nostra casa a Palermo era aperta. Mio padre Gerlando e mia madre Maria Teresa avevano l'abitudine di ospitare sempre tantissimi amici. Spesso si giocava a bridge. Le signore a canasta. Si ascoltava musica classica e lirica. Si parlava di tutto con persone molto interessanti. Venivano anche Elvira ed Enzo Sellerio, Leonardo Sciascia e Renato Guttuso che a tavola voleva sempre una bottiglia di whiskey Johnnie Walker etichetta rossa. Alla fine del pranzo, dopo il caffè, Guttuso prendeva i tovaglioli, vi disegnava sopra delle colombe e poi li regalava alle signore».

Ritratto di interno di borghesia siciliana e, dunque, italiana. Gaetano Micciché, 68 anni, è un banchiere di lungo corso (ora è presidente di Banca Imi) ed è il presidente della Lega Calcio. Ma, soprattutto, al di là delle posizioni occupate al vertice dell'*establishment*, Micciché è uomo di crocevia e di confine. Si trova al crocevia fra le tre città chiave della Storia italiana degli ultimi cinquant'anni: Palermo, Milano e Roma. E opera sul confine fra la dimensione industriale e la dimensione finanziaria, la doppia anima del nostro capitalismo.

Da Boeucc, ci danno il tavolo d'angolo nella sala principale, un punto di osservazione milanesissimo su tutto quello che capita nella città degli affari, del potere civico e dell'influenza culturale. Lui prima di leggere il menù scorre l'elenco dei vini e mi lascia scegliere («Sei piemontese, fallo tu»): prendiamo la barbera d'Asti Nuda di Montalbera prodotta dalla famiglia Morando.

Micciché è cresciuto nella violenta e sensuale Palermo: «Ero con mio padre a Milano quando, un giorno di fine settembre del 1979, la mafia assassinò il suo amico Cesare Terranova, rientrammo subito a Palermo», «le donne di allora erano affascinanti nella loro bellezza naturale, nessun naso rifatto, nessun seno rifatto, i corpi nascosti nei vestiti». Ci ha lavorato: «Alla Cassa di Risparmio delle Province Siciliane, da neoassunto dopo la laurea in giurisprudenza, ho fatto tutto: cassa, fidi, mutui». È arrivato, a poco più di trent'anni, nella Milano in cui nessuno è straniero: «Quando, nel 1983, venni qui per l'Mba alla Bocconi era una città diversa da oggi, la domenica diventava deserta, pochi bar erano aperti per bere un cappuccino, c'era perfino più nebbia. Ogni volta che un banchiere, un avvocato o un imprenditore era ospite alle lezioni, mi scrivevo il suo numero di telefono sulla prima pagina della mia rubrica. È così che ho iniziato, a Milano, a costruire la mia agenda. Ed è allora che ho capito che, qualunque cosa mi fosse successa, quelle relazioni sarebbero state importanti».

Da Boeucc, dove ai tavoli si consuma il rito ambrosiano della conversazione né sovraeccitata né trattenuta, Micciché guarda tutti quelli che passano non lontano da noi con interesse e con distacco, pronto a

Illustrazione di **Ivan Canu**

> NEGLI ANNI 90 ANDAVO OGNI DUE MESI DA CUCCIA. PARLAVAMO PRIMA DI SICILIA, POI DI INDUSTRIA ED ECONOMIA

trasformare in un secondo l'interesse in distacco e il distacco in interesse. Ora, da qui, ha esteso la sua attività a Roma, per esempio con la Lega Calcio. La Lega Calcio ha la sede in Via Rosellini a Milano. Tuttavia per la complessità e per il tumulto, per i mille significati reconditi ed espliciti che in Italia ha il pallone, la Lega ha una natura che non può non dirsi romana. E a Roma si trova la Figc, di cui lui è vicepresidente: «Roma come città non l'ho mai amata particolarmente, è disordinata e le cose si fanno con poca puntualità. A Roma ho lavorato soltanto un anno più di vent'anni fa in Iritecna, ma vivevo in albergo. Roma però non è sovrapponibile ai romani. Ho molti amici fra loro, più antichi e più recenti. E molti li frequento anche a Capalbio, nella casa della mia compagna Jacaranda».

Di antipasto, prende una insalata di puntarelle con le acciughe. Io, invece, un piatto di culatello con una foglia di parmigiano sopra. Di primo lui una sogliola ai ferri, io una sogliola alla mugnaia. Ha un vestito grigio ravvivato dal fazzoletto nel taschino («All'inizio, quando andavo nei consigli di amministrazione lo toglievo perché mi sembrava una sciccheria poco apprezzata, poi ho deciso di tenerlo sempre»), una cravatta blu notte e una camicia bianca con le iniziali del nome e del cognome anch'esse blu scure, ma piccole piccole.

Appartiene a una delle maggiori famiglie di Palermo: il padre Gerlando, che ora ha 97 anni, fu nel 1946 e nel 1947 segretario particolare di Vittorio Emanuele Orlando a Roma, entrò poi nel Banco di Sicilia fino a diventarne vicedirettore generale, uno dei signori di una delle città più belle e complicate, insieme dentro la Storia e fuori dalla Storia del nostro Paese. «I nostri amici erano i nostri amici, non li frequentavamo per una ragione di interesse o di convenienza. Quell'ambiente mi ha insegnato a trattare con gentilezza e rispetto tutti: il rapporto viene prima di ogni cosa». Gentilezza e rispetto delle persone e delle gerarchie che gli consentono di rimanere sempre un metro avanti e un metro indietro rispetto all'apparenza del potere, secondo un'arte appunto molto borghese e molto siciliana.

Questo strano amalgama di cortesia e di caparbietà, di consistenza e di plasticità è la caratteristica principale di Gaetano Micciché. Il quale ha una esperienza diretta di cose in apparenza diversissime, ma in realtà integrate e organiche, in un Paese integrato e organico come l'Italia. Una nazione bancocentrica, in cui la simbiosi fra banche e tessuto industriale è profonda, intersecata e articolata. Per tutti gli anni Novanta Micciché lavora nell'industria e, in particolare, nell'industria in via di ristrutturazione, quella in cui si imparano di più i meccanismi di funzionamento del sistema economico e regolatorio italiano, nei suoi rapporti con il credito e con la dimensione pubblica. Nel 1989 va in Rodriquez (nautica), nel 1992 in Gerolimich (holding di partecipazioni industriali), nel 1996 in Santavaleria (chimica e vetro), nel 1997 in Olcese (tessile). Dunque, oltre dieci anni trascorsi nel capitalismo privato e nel capitalismo generato dalla crisi dell'economia pubblica di matrice Iri.

«Negli anni Novanta - ricorda, mentre sorseggia la barbera - andavo ogni due mesi da Enrico Cuccia. Mio padre lo aveva chiamato e poi mi aveva detto: "Vai a trovarlo, è nostro parente". Cuccia e mio papà avevano in comune il nonno, Simone Cuccia, senatore del Regno d'Italia. I nostri colloqui ogni volta duravano un'ora e seguivano sempre lo stesso schema: io lo aspettavo nella sala del consiglio di Via Filodrammatici, lui entrava, passava la prima parte dell'incontro a parlare degli zii e delle zie, dei cugini e degli amici di Palermo, chi c'era e chi da tempo se ne era andato, e poi discutevamo di industria ed economia. Era curioso e ironico. Qualche volta si univa Renato Pagliaro. Mi colpiva che Pagliaro fumasse in sua presenza».

Nel 2002 Micciché entra nell'allora Intesa-Bci. Che ha la presidenza di Giovanni Bazoli, la leadership di Corrado Passera e nella prima linea manageriale, fra gli altri, Pier Francesco Saviotti, Francesco Micheli, Stefano Lucchini e Carlo Messina. Lui guida la divisione *corporate*. E, in una banca autodefinitasi di "sistema", il suo ruolo - all'interno della gerarchia - diventa importante per molti casi che compongono in questi 15 anni la partitura economica nazionale alla stregua - al di là dei singoli esiti - di una politica industriale condotta dalla banca: Yomo, Impregilo, Fiat, Piaggio, Edison-Italenergia, Prada, Alitalia, Ntv. «Lavorando a questi casi ho puntato a realizzare un metodo fatto di ricerca e individuazione delle priorità, costruendo una eccellente squadra manageriale», spiega Micciché, che ha applicato a complesse questioni di industria e di finanza di impresa la sua capacità di lasciare che le cose si assestino in maniera naturale per poi orientarle secondo uno schema preciso. Il tutto in un processo in cui, all'identificazione e all'isolamento dei termini dell'equazione, deve corrispondere prima una strategia e infine l'esecuzione.

L'attitudine combinatoria - appunto fra il permettere alle situazioni di trovare un punto di equilibrio autonomo e fra il perimetrarle e il ricomporle secondo un disegno preciso - è una delle ragioni per cui - il "sistema" - lo ha scelto per una posizione difficile come la Lega Calcio. Il calcio rappresenta la metafora dell'Italia. «Provo a portare razionalità, senso del valore della condivisione nelle scelte e a porre le basi per una nuova fase di crescita - dice bevendo il caffè - in un mondo segnato da tutto e dal contrario di tutto, da grandi squadre dal profilo internazionale e da piccole realtà di provincia, da club molto strutturati e da club ancora indietro sotto il profilo manageriale, da imprese capaci a lavorare sulla reputazione del brand e da realtà più pittoresche che vanno aiutate ad evolvere. Le nostre società di calcio, nella loro quasi totalità, non hanno stadi di proprietà. I ricavi sono già importanti, ma ancora inferiori rispetto alla media europea. I diritti televisivi, fatta l'eccezione della Premier League, sono in linea con quest'ultima. Quello che abbiano in più sono di sicuro le più belle città del mondo per arte e turismo, cibo e vino, artigianato e moda. Se il calcio come sistema riesce a integrarsi con le città che ospitano le squadre, questo sport può diventare un vero lievito per lo sviluppo dell'intero Paese».

Il "sistema", appunto. Le città, appunto. Palermo, Milano, Roma. E tutte le altre di un Paese insieme vitale e semplice, sfuggente e complicato, che avrà sempre bisogno di qualcuno che - con disincanto e passione - metta insieme le cose.

@PaoloBricco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 ORE

CAPOREDATTORE CENTRALE
Roberto Iotti
CAPO DELLA REDAZIONE ROMANA
Giorgio Santilli

LUNEDÌ
Marco Mariani
Franca Deponti (*vice caporedattore*)
UFFICIO GRAFICO CENTRALE
Adriano Attus (*creative director*)

Attilio Geroni (*Mondo*)
Laura La Posta (*Rapporti*)
Christian Martino (*Plus24*)
Francesca Padula (*.moda*)
Stefano Salis (*Commenti*)

GRUPPO 24 ORE
PROPRIETARIO ED EDITORE
Il Sole 24 ORE S.p.A.

SEDE LEGALE - DIREZIONE E REDAZIONE
Via Monte Rosa, 91 - 20149 Milano - Tel. 023022.1 - Fax 0243510862
AMMINISTRAZIONE
Via Monte Rosa, 91 - 20149 Milano
REDAZIONE DI ROMA
P.zza dell'Indipendenza 23b/c - 00185 - Tel. 063022.1 - Fax 063022.6390

PREZZI
con "La Guida Visuale alla Negoziazione" € 9,90 in più;
con "Norme e Tributi" € 12,90 in più;
con "Saldo 2018-IMU & TASI" € 9,90 in più;
con "Amministratori di Società" € 9,90 in più;
con "Auto e Fisco" € 9,90 in più;
con "How To Spend It" € 2,00 in più.

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

ospitare sempre tantissimi amici. Spesso si giocava a bridge. Le signore a canasta. Si ascoltava musica classica e lirica. Si parlava di tutto con persone molto interessanti. Venivano anche Elvira ed Enzo Sellerio, Leonardo Sciascia e Renato Guttuso che a tavola voleva sempre una bottiglia di whiskey Johnnie Walker etichetta rossa. Alla fine del pranzo, dopo il caffè, Guttuso prendeva i tovaglioli, vi disegnava sopra delle colombe e poi li regalava alle signore».

Ritratto di interno di borghesia siciliana e, dunque, italiana. Gaetano Micciché, 68 anni, è un banchiere di lungo corso (ora è presidente di Banca Imi) ed è il presidente della Lega Calcio. Ma, soprattutto, al di là delle posizioni occupate al vertice dell'*establishment*, Micciché è uomo di crocevia e di confine. Si trova al crocevia fra le tre città chiave della Storia italiana degli ultimi cinquant'anni: Palermo, Milano e Roma. E opera sul confine fra la dimensione industriale e la dimensione finanziaria, la doppia anima del nostro capitalismo.

Da Boeucc, ci danno il tavolo d'angolo nella sala principale, un punto di osservazione milanesissimo su tutto quello che capita nella città degli affari, del potere civico e dell'influenza culturale. Lui prima di leggere il menù scorre l'elenco dei vini e mi lascia scegliere («Sei piemontese, fallo tu»): prendiamo la barbera d'Asti Nuda di Montalbera prodotta dalla famiglia Morando.

Micciché è cresciuto nella violenta e sensuale Palermo: «Ero con mio padre a Milano quando, un giorno di fine settembre del 1979, la mafia assassinò il suo amico Cesare Terranova, rientrammo subito a Palermo», «le donne di allora erano affascinanti nella loro bellezza naturale, nessun naso rifatto, nessun seno rifatto, i corpi nascosti nei vestiti». Ci ha lavorato: «Alla Cassa di Risparmio delle Province Siciliane, da neoassunto dopo la laurea in giurisprudenza, ho fatto tutto: cassa, fidi, mutui». È arrivato, a poco più di trent'anni, nella Milano in cui nessuno è straniero: «Quando, nel 1983, venni qui per l'Mba alla Bocconi era una città diversa da oggi, la domenica diventava deserta, pochi bar erano aperti per bere un cappuccino, c'era perfino più nebbia. Ogni volta che un banchiere, un avvocato o un imprenditore era ospite alle lezioni, mi scrivevo il suo numero di telefono sulla prima pagina della mia rubrica. È così che ho iniziato, a Milano, a costruire la mia agenda. Ed è allora che ho capito che, qualunque cosa mi fosse successa, quelle relazioni sarebbero state importanti».

Da Boeucc, dove ai tavoli si consuma il rito ambrosiano della conversazione né sovraeccitata né trattenuta, Micciché guarda tutti quelli che passano non lontano da noi con interesse e con distacco, pronto a trasformare in un secondo l'inte-

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

«A TAVOLA CON»: GAETANO MICCICHÈ

Micciché, una vita al crocevia tra finanza e calcio, tra Palermo e Milano

di Paolo Bricco | 16 dicembre 2018

Illustrazione di Ivan Canu

«La nostra casa a Palermo era aperta. Mio padre Gerlando e mia madre Maria Teresa avevano l'abitudine di ospitare sempre tantissimi amici. Spesso si giocava a bridge. Le signore a canasta. Si ascoltava musica classica e lirica. Si parlava di tutto con persone molto interessanti. Venivano anche Elvira ed Enzo Sellerio, Leonardo Sciascia e Renato Guttuso che a tavola voleva sempre una bottiglia di whiskey Johnnie Walker etichetta rossa. Alla fine del pranzo, dopo il caffè, Guttuso prendeva i tovaglioli, vi disegnava sopra delle colombe e poi li regalava alle signore».

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Banca Imi) ed è il presidente della **Lega Calcio**. Ma, soprattutto, al di là delle posizioni occupate al vertice dell'*establishment*, Micciché è uomo di crocevia e di confine. Si trova al crocevia fra le tre città chiave della Storia italiana degli ultimi cinquant'anni: Palermo, Milano e Roma. E opera sul confine fra la dimensione industriale e la dimensione finanziaria, la doppia anima del nostro capitalismo.

«A TAVOLA CON»: CARLO DE BENEDETTI | 29 aprile 2018
«Quarant'anni fa arrivai a Ivrea e divenni subito olivettiano»

Da Boeucc, ci danno il tavolo d'angolo nella sala principale, un punto di osservazione milanesissimo su tutto quello che capita nella città degli affari, del potere civico e dell'influenza culturale. Lui prima di leggere il menù scorre l'elenco dei vini e mi lascia scegliere («Sei piemontese, fallo tu»): prendiamo la barbera d'Asti Nuda di Montalbera prodotta dalla famiglia Morando.

Micciché è cresciuto nella violenta e sensuale Palermo: «Ero con mio padre a Milano quando, un giorno di fine settembre del 1979, la mafia assassinò il suo amico Cesare Terranova, rientrammo subito a Palermo», «le donne di allora erano affascinanti nella loro bellezza naturale, nessun naso rifatto, nessun seno rifatto, i corpi nascosti nei vestiti». Ci ha lavorato: «Alla Cassa di Risparmio delle Province Siciliane, da neoassunto dopo la laurea in giurisprudenza, ho fatto tutto: cassa, fidi, mutui». È arrivato, a poco più di trent'anni, nella Milano in cui nessuno è straniero: «Quando, nel 1983, venni qui per l'Mba alla Bocconi era una città diversa da oggi, la domenica diventava deserta, pochi bar erano aperti per bere un cappuccino, c'era perfino più nebbia. Ogni volta che un banchiere, un avvocato o un imprenditore era ospite alle lezioni, mi scrivevo il suo numero di telefono sulla prima pagina della mia rubrica. È così che ho iniziato, a Milano, a costruire la mia agenda. Ed è allora che ho capito che, qualunque cosa mi fosse successa, quelle relazioni sarebbero state importanti».

A TAVOLA CON SUOR RITA GIARETTA | 23 luglio 2018
La silenziosa lotta alla schiavitù di strada di suor Rita, Sorella Africa

Da Boeucc, dove ai tavoli si consuma il rito ambrosiano della conversazione né sovraeccitata né trattenuta, Micciché guarda tutti quelli che passano non lontano da noi con interesse e con distacco, pronto a trasformare in un secondo l'interesse in distacco e il distacco in interesse. Ora, da qui, ha esteso la sua attività a Roma, per esempio con la Lega Calcio. La Lega Calcio ha la sede in Via Rosellini a Milano. Tuttavia per la complessità e per il tumulto, per i mille significati reconditi ed espliciti che in Italia ha il pallone, la Lega ha una natura che non può non dirsi

Strategic Communication

fanno con poca puntualità. A Roma ho lavorato soltanto un anno più di vent'anni fa in Iritecna, ma vivevo in albergo. Roma però non è sovrapponibile ai romani. Ho molti amici fra loro, più antichi e più recenti. E molti li frequento anche a Capalbio, nella casa della mia compagna Jacaranda».

Di antipasto, prende una insalata di puntarelle con le acciughe. Io, invece, un piatto di culatello con una foglia di parmigiano sopra. Di primo lui una sogliola ai ferri, io una sogliola alla mugnaia. Ha un vestito grigio ravvivato dal fazzoletto nel taschino («All'inizio, quando andavo nei consigli di amministrazione lo toglievo perché mi sembrava una sciccheria poco apprezzata, poi ho deciso di tenerlo sempre»), una cravatta blu notte e una camicia bianca con le iniziali del nome e del cognome anch'esse blu scure, ma piccole piccole.

Appartiene a una delle maggiori famiglie di Palermo: il padre Gerlando, che ora ha 97 anni, fu nel 1946 e nel 1947 segretario particolare di Vittorio Emanuele Orlando a Roma, entrò poi nel Banco di Sicilia fino a diventarne vicedirettore generale, uno dei signori di una delle città più belle e complicate, insieme dentro la Storia e fuori dalla Storia del nostro Paese. «I nostri amici erano i nostri amici, non li frequentavamo per una ragione di interesse o di convenienza. Quell'ambiente mi ha insegnato a trattare con gentilezza e rispetto tutti: il rapporto viene prima di ogni cosa». Gentilezza e rispetto delle persone e delle gerarchie che gli consentono di rimanere sempre un metro avanti e un metro indietro rispetto all'apparenza del potere, secondo un'arte appunto molto borghese e molto siciliana.

Questo strano amalgama di cortesia e di caparbietà, di consistenza e di plasticità è la caratteristica principale di Gaetano Miccichè. Il quale ha una esperienza diretta di cose in apparenza diversissime, ma in realtà integrate e organiche, in un Paese integrato e organico come l'Italia. Una nazione bancocentrica, in cui la simbiosi fra banche e tessuto industriale è profonda, intersecata e articolata. Per tutti gli anni Novanta Miccichè lavora nell'industria e, in particolare, nell'industria in via di ristrutturazione, quella in cui si imparano di più i meccanismi di funzionamento del sistema economico e regolatorio italiano, nei suoi rapporti con il credito e con la dimensione pubblica. Nel 1989 va in Rodriquez (nautica), nel 1992 in Gerolimich (holding di partecipazioni industriali), nel 1996 in Santavaleria (chimica e vetro), nel 1997 in Olcese (tessile). Dunque, oltre dieci anni trascorsi nel capitalismo privato e nel capitalismo generato dalla crisi dell'economia pubblica di matrice Iri.

«Negli anni Novanta - ricorda, mentre sorseggia la barbera - andavo ogni due mesi da Enrico Cuccia. Mio padre lo aveva chiamato e poi mi

d'Italia. I nostri colloqui ogni volta duravano un'ora e seguivano sempre lo stesso schema: io lo aspettavo nella sala del consiglio di Via Filodrammatici, lui entrava, passava la prima parte dell'incontro a parlare degli zii e delle zie, dei cugini e degli amici di Palermo, chi c'era e chi da tempo se ne era andato, e poi discutevamo di industria ed economia. Era curioso e ironico. Qualche volta si univa Renato Pagliaro. Mi colpiva che Pagliaro fumasse in sua presenza».

Nel 2002 Micciché entra nell'allora Intesa-Bci. Che ha la presidenza di Giovanni Bazoli, la leadership di Corrado Passera e nella prima linea manageriale, fra gli altri, Pier Francesco Saviotti, Francesco Micheli, Stefano Lucchini e Carlo Messina. Lui guida la divisione *corporate*. E, in una banca autodefinitasi di "sistema", il suo ruolo - all'interno della gerarchia - diventa importante per molti casi che compongono in questi 15 anni la partitura economica nazionale alla stregua - al di là dei singoli esiti - di una politica industriale condotta dalla banca: Yomo, Impregilo, Fiat, Piaggio, Edison-Italenergia, Prada, Alitalia, Ntv. «Lavorando a questi casi ho puntato a realizzare un metodo fatto di ricerca e individuazione delle priorità, costruendo una eccellente squadra manageriale», spiega Micciché, che ha applicato a complesse questioni di industria e di finanza di impresa la sua capacità di lasciare che le cose si assestino in maniera naturale per poi orientarle secondo uno schema preciso. Il tutto in un processo in cui, all'identificazione e all'isolamento dei termini dell'equazione, deve corrispondere prima una strategia e infine l'esecuzione.

L'attitudine combinatoria - appunto fra il permettere alle situazioni di trovare un punto di equilibrio autonomo e fra il perimetrarle e il ricomporle secondo un disegno preciso - è una delle ragioni per cui - il "sistema" - lo ha scelto per una posizione difficile come la Lega Calcio. Il calcio rappresenta la metafora dell'Italia. «Provo a portare razionalità, senso del valore della condivisione nelle scelte e a porre le basi per una nuova fase di crescita - dice bevendo il caffè - in un mondo segnato da tutto e dal contrario di tutto, da grandi squadre dal profilo internazionale e da piccole realtà di provincia, da club molto strutturati e da club ancora indietro sotto il profilo manageriale, da imprese capaci a lavorare sulla reputazione del brand e da realtà più pittoresche che vanno aiutate ad evolvere. Le nostre società di calcio, nella loro quasi totalità, non hanno stadi di proprietà. I ricavi sono già importanti, ma ancora inferiori rispetto alla media europea. I diritti televisivi, fatta l'eccezione della Premier League, sono in linea con quest'ultima. Quello che abbiano in più sono di sicuro le più belle città del mondo per arte e turismo, cibo e vino, artigianato e moda. Se il calcio come sistema riesce a integrarsi con le città che ospitano le squadre, questo sport può diventare un vero lievito per lo sviluppo dell'intero Paese».

che avrà sempre bisogno di qualcuno che - con disincanto e passione - metta insieme le cose.

@PaoloBricco

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

WikiEventi TORINO

...WikiEventi...per non annoiarsi mai!...

Capodanno 2019 CasaSlurp Osteria Nuova

Cerca Evento... Cerca

Categoria: Food & Drink
Quando: Lunedì 31-12-2018 alle 21:12

Dove: Casa Slurp, Torino
Indirizzo: via 20 Settembre, 2M Torino
Prezzo: Vario
Link: Sito Web dell'evento

G+ Tweet Mi piace 0

Dalle ore 21:15 CasaSlurp Osteria Nuova Via XX settembre 2/m Torino (a due passi dalla stazione di Porta Nuova) Menu Capodanno 2019 Calice di benvenuto con i nostri stuzzichini Insalata russa non tradizionale, salsa tonnata, uova di quaglia Salmone Marinato, Barbabietola, Tartufo nero Crema di piselli, straccatella di burrata, Scampo marinato Cannellone di sogù di Cinghiale, Rape, salsa Mornay Baccalà islandese, crema di polenta Cotechino in crosta, crema di lenticchie Mousse al cioccolato, riso soffiato, lampone ghiacciato Panettone, crema mascarpone e nocciole Nel prezzo della cena è compreso il vino con cui gli ospiti preferiranno accompagnare la cena, scegliendo tra i seguenti vini: Franciacorta Santa Giulia Gewurztraminer Via Augustea Petit Derthona Doc Massa Nebbiolo Produttori del Barbaresco Pinot Nero Blauburgunder Cantine Terlano Ruchè Laccenti MontalbeRa Euro 85 Per info e prenotazioni 3347073860

Dati Aggiornati al: 18-12-2018 14:23:32
WikiEventi.it non è l'organizzatore dell'evento e non è responsabile di eventuali cambiamenti di programma.
Consultare sempre il sito web di riferimento.

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

MAMe
estetica metropolitana, dalla A alla Zip

FOOD

I MIGLIORI VINI PER NATALE. ECCO I NOSTRI SUGGERIMENTI

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

QUANDO PENSIAMO AL MENU DI NATALE È INEVITABILE PARTIRE DAI PIATTI. C'È CHI FESTEGGIA CON LE STESSE PIETANZE OGNI ANNO E CHI AMA SPERIMENTARE. FATTO STA CHE LA PASSIONE PER IL BUON CIBO RISCHIA SPESSO DI FAR PASSARE IL VINO IL SECONDO PIANO, COME UN DETTAGLIO DELL'ULTIMO MINUTO.

Un errore secondo chi, come noi, è convinto che il buon vino abbia pari importanza rispetto al cibo nella costruzione di un menu e sia fondamentale per esaltare i sapori delle ricette. Soprattutto nelle occasioni speciali. Ecco quindi i nostri consigli sui migliori vini per Natale.

CENA IL 24 O PRANZO IL 25?

Dipende da dove lo si festeggia, se a nord o a sud della nostra penisola. Perché se da Firenze in su (km più, km meno) i festeggiamenti natalizi si concentrano durante il pranzo del 25, da Roma in giù la festa parte con la cena della vigilia, il 24.

PRANZO DI NATALE

I MENU

Il menu del 25 è dedicato principalmente agli antipasti tra paté, insalata russa fatta in casa, giardiniera e gelatine, gamberetti in salsa rosa, per poi passare ad un caldo primo con agnolotti del Plin, casoncelli o cappelletti in brodo, bolliti vari con salsa verde, frutta secca e panettone o pandoro.

Durante la cena della vigilia, invece, la carne è rigorosamente bandita. Domina il pesce, anche crudo, uno o due primi sempre di mare, e poi capitone, baccalà fritto o al forno... comunque pesce, in tutte le sue declinazioni. Presenti spesso anche torte salate e verdure miste. Naturalmente i dolci – tanti – che possono variare da regione a regione e l'immancabile panettone o pandoro.

Strategic Communication

Doverosa premessa è che i vini devono essere scelti in base al menu. Il primo distinguo da fare, quindi, è tra coloro che festeggiano durante la cena della Vigilia, e che – come abbiamo già visto – molto probabilmente mangeranno **pesce**, e coloro che optano per il pranzo del 25, che nella maggior parte dei casi vedrà la presenza della **carne**.

PROSECCO TENUTA VAL DE BRUN -ASTORIA-

PER COMINCIARE

Un brindisi di benvenuto, in ogni caso, non si nega a nessuno: ecco perché il primo consiglio è valido per tutti, indipendentemente dalla scelta dei piatti. Come prima bottiglia da sorseggiare prima di sedersi a tavola, una buona idea può essere quella di optare – ricordiamoci che siamo italiani – per un buon bicchiere di prosecco. Abbiamo scelto la cantina **Astoria** e il suo ***Cuvèe Tenuta Val de Brun millesimato 2017.***

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MISCO TENUTA DI TAVIGNANO 2017

PER LA CENA DI PESCE

Preferiamo restare sul classico. Scegliamo la **Tenuta di Tavignano,** una garanzia, e prendiamo una bottiglia del suo ***Verdicchio di Jesi Misco*** che molto difficilmente andrà incontro a critiche. Un vino bianco marchigiano dal colore giallo oro, ricco di personalità e carattere, con un piacevole bouquet di frutta estiva e richiami floreali (mandorla fresca, pesca gialla e ginestra in fiore), succoso e intenso.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

RUCHÈ LACCENTO 2017

PER IL PRANZO DI CARNE

Un vino perfetto per la cena di carne, invece, non può che venire dal Piemonte. Proponiamo la cantina **Montalbera** di Castagnole Monferrato con il suo ***Ruchè Laccento 2017.*** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.

CHIUDIAMO IN DOLCEZZA

Anche se non tutti lo accettano, il dolce richiama il dolce. Facciamoci coccolare da un ***Ramandolo*** del 2011

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Reading time 25 minutes

FOOD

Tre Bicchieri 2019, i vini migliori d'Italia premiati

I vini migliori del 2019 che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento di Gambero Rosso (e le loro cantine produttrici)

21.12.2018
by Letizia Redaelli

Reading time 25 minutes

Se la ristorazione ha le stelle Michelin, i **vini** hanno i **Tre Bicchieri**. Il riconoscimento di **Gambero Rosso**, giunto alla sua 32esima edizione, ha raggiunto anche quest'anno i **vini migliori d'Italia**, consacrandone le cantine produttrici. Il team di 70 esperti ha valutato 40mila vini in ogni regione italiana e, addirittura, nel canton Ticino: chissà se i suoi fondatori, nell'estate del 1987 in cui è stata redatta la prima lista, immaginavano di passare dal recensire 500 cantine e 1500 vini a oltre 2500 produttori e quasi 23mila vini. Una bellissima storia di valorizzazione del vino italiano che porterà le sue grandi degustazioni dei **vini premiati con i Tre Bicchieri** 2019 in giro per il mondo: se la prima data è stata il 27 ottobre 2018 a Roma per poi toccare altre città italiane (l'ultima è stata Lecce, il 26 novembre), ce ne saranno altre anche all'estero. Dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, ecco quali sono i **vini**

I vini premiati con i Tre Bicchieri 2019: Piemonte

Alta Langa Zero Ris. ’12 – Enrico Serafino
Barbaresco Albesani ’14 – Cantina del Pino
Barbaresco Albesani Santo Stefano Ris. ’13 – Castello di Neive
Barbaresco Asili ’15 – Ca’ del Baio
Barbaresco Asili ’15 – Ceretto
Barbaresco Asili Ris. ’13 – Produttori del Barbaresco
Barbaresco Asili V. Viti ’13 – Roagna
Barbaresco Camp Gros Martinenga Ris. ’13 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
Barbaresco Cottà ’15 – Sottimano
Barbaresco Currà Ris. ’12 – Bruno Rocca
Barbaresco Montaribaldi ’14 – Fiorenzo Nada
Barbaresco Montefico ’15 – Carlo Giacosa
Barbaresco Pajoré ’15 – Bel Colle
Barbaresco Rabajà ’15 – Giuseppe Cortese
Barbaresco Sorì Tildin ’15 – Gaja
Barbera d’Alba Vittoria ’15 – Gianfranco Alessandria
Barbera d’Asti L’Avvocata ’17 – Coppo
Barbera d’Asti Lavignone ’17 – Pico Maccario
Barbera d’Asti Nuda ’15 – Montalbera
Barbera del M.to Sup. Bricco Battista ’15 – Giulio Accornero e Figli
Barbera del M.to Sup. Le Cave ’16 – Castello di Uviglie
Barolo Bricco Ambrogio ’14 – Negretti
Barolo Bussia 90 Dì Ris. ’12 – Giacomo Fenocchio
Barolo Bussia V. Mondoca Ris. ’12 – Poderi e Cantine Oddero
Barolo Cannubi ’14 – Marchesi di Barolo
Barolo Cerretta ’14 – Giacomo Conterno
Barolo del Comune di La Morra ’14 – Brandini
Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. ’12 – Bruno Giacosa
Barolo Ginestra Ris. ’11 – Cascina Chicco
Barolo Ginestra Ris. ’10 – Paolo Conterno
Barolo Lazzarito Ris. ’12 – Ettore Germano

Barolo Monprivato ’13 – Giuseppe Mascarello e Figlio
Barolo Monvigliero ’14 – F.lli Alessandria
Barolo Novantesimo Ris. ’11 – Paolo Scavino
Barolo Rapet ’14 – Ca’ Rome’
Barolo Ravera Bricco Pernice ’13 – Elvio Cogno
Barolo Ris. ’11 – Giacomo Borgogno & Figli
Barolo Rocche dell’Annunziata ’14 – Renato Corino
Barolo Rocche di Castiglione ’14 – Vietti
Barolo Sottocastello di Novello ’13 – Ca’ Viola
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso ’14 – Giovanni Rosso
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino ’16 – La Colombera
Coste della Sesia Nebbiolo ’15 – Odilio Antoniotti
Derthona Sterpi ’16 – Vigneti Massa
Dogliani Papà Celso ’17 – Abbona
Dolcetto di Ovada ’16 – Tacchino
Erbaluce di Caluso 13 Mesi ’16 – Benito Favaro
Fara Bartön ’15 – Gilberto Boniperti
Gattinara Osso San Grato ’14 – Antoniolo
Gattinara Ris. ’13 – Giancarlo Travaglini
Gavi del Comune di Gavi Minaia ’17 – Nicola Bergaglio
Gavi V. della Madonnina Ris. ’16 – La Raia
Ghemme ’13 – Torraccia del Piantavigna
Ghemme Balsina ’13 – Ioppa
Giuseppe Galliano Brut Nature M. Cl. ’13 – Borgo Maragliano
Grignolino del M.to Casalese ’17 – Tenuta Tenaglia
Langhe Rosso Giàrborina ’16 – Elio Altare
Marcalberto Extra Brut Millesimo2Mila13 M. Cl. ’13 – Marcalberto
Moscato d’Asti Casa di Bianca ’17 – Gianni Doglia
Nizza ’15 – Tenuta Olim Bauda
Nizza Augusta ’14 – Isolabella della Croce
Nizza La Court Ris. ’15 – Michele Chiarlo
Nizza Liberta ’15 – Roberto Ferraris
Ovada Convivio ’16 – Gaggino
Piemonte Moscato Passito La Bella Estate ’16 – Vite Colte
Piemonte Pinot Nero Apertura ’15 – Colombo-Cascina Pastori

Strategic Communication

Roero Arneis Cecu d'la Biunda '17 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Sarun '17 – Stefanino Costa
Roero Ròche d'Ampsèj Ris. '14 – Matteo Correggia
Roero Valmaggiore V. Audinaggio '16 – Cascina Ca' Rossa

I vini premiati con i Tre Bicchieri 2019: Valle d'Aosta

Sopraquota 900 – Rosset Terroir
Valle d'Aosta Chambave Muscat Fletrì '16 – La Vrille
Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois '16 – Les Crêtes
Valle d'Aosta Chardonnay Main et Cœur '16 – Maison Anselmet
Valle d'Aosta Fumin '16 – Lo Triolet
Valle d'Aosta Petite Arvine '17 – Elio Ottin

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VITA IN CASA
LE NOSTRE RICETTE

VINI SELEZIONATI

DUE ETICHETTE PER GIORNI SPECIALI

BRINDIAMO IN ROSSO

Il Ruché di Montalbera proviene da Castagnole Monferrato, in Piemonte, da vigne vecchie di oltre 25 anni. Affinato minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Ha colore rosso rubino con importanti riflessi violacei tendenti al granato. Ha profumo intenso, persistente e sapore caldo e setoso.

BOLLICINE ROSATE

Rymarosè Marche Igp Sangiovese è la grande novità del 2018 della casa Ciù Ciù della famiglia Bartolomei. Si tratta di un vino spumante di qualità biologico brut, realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al cento per cento. Dal gusto delicato e al tempo stesso intenso, è perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e carni bianche.

Charlotte con crema di castagne, marrons glacés e panna montata

Ha un ripieno delicato: crema di castagne e marrons glacés spezzettati, con l'aggiunta di panna montata. Si può preparare in anticipo e conservare in frigo.

PREPARAZIONE: 50 minuti oltre il tempo di riposo
DIFFICOLTÀ: media
PERSONE: 6

INGREDIENTI:
- **1** pan di Spagna già pronto oppure biscotti savoiardi morbidi
- **2,5 dl** di latte
- **60 g** di zucchero
- **4** tuorli d'uovo
- **40 g** di cioccolato fondente
- **150 g** di crema di castagne
- **150 g** di marrons glacés spezzettati
- **15 g** di gelatina in fogli
- **3 dl** di panna
- **1 baccello** di vaniglia
- **1,5 dl** di sciroppo al rum (1 dl di acqua, 50 g di zucchero, 1 cucchiaio di rum)

Per la decorazione:
- panna
- **alcuni** marrons glacés interi

1. **Preparare il composto di marroni:** far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.

2. **Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero,** aggiungere il latte, portato a ebollizione in un tegamino a parte con il baccello di vaniglia, versare il composto in un tegame e portare quasi a ebollizione, mescolando continuamente finché la salsa velerà il cucchiaio (alla temperatura di 84 gradi circa); estrarre il baccello di vaniglia e tenerlo da parte per altre preparazioni. Togliere il tegame dal fuoco, unirvi la gelatina ben scolata e mescolare facendola sciogliere; aggiungere il cioccolato tritato; dopo qualche minuto, mescolarlo per farlo sciogliere. Versare il composto in una ciotola, fa raffreddare, amalgamarvi l crema di castagne e i marr glacés tritati; incorporarvi infine la panna, montata a parte.

3. **Ritagliare dal pan di Spagna** delle fette dell spessore di 1 cm circa e della larghezza di 3 cm e foderare uno stampo alto d charlotte. Versarvi il compo di marrons glacés e coprirl con uno strato di fette di pa di Spagna; porre lo stampo frigorifero per almeno 2 or

4. **Sformare la charlotte** sul piatto di portata, spennellarla con lo sciropp e decorarla quindi a piacer con ciuffetti di panna, mont a parte, e con dei marrons glacés interi.

Strategic Communication

MONTALBERA

Proprietà Famiglia Morando

VINI SELEZIONATI

DUE ETICHETTE PER GIORNI SPECIALI

BRINDIAMO IN ROSSO

Il Ruché di Montalbera proviene da Castagnole Monferrato, in Piemonte, da vigne vecchie di oltre 25 anni. Affinato minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Ha colore rosso rubino con importanti riflessi violacei tendenti al granato. Ha profumo intenso, persistente e sapore caldo e setoso.

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VANITY FAIR

Video People Beauty Benessere Lifestyle Fashion Show Food Traveller Vanity stars Oroscopo

Topic: Lavoro Sport Musica Dieta Capelli Photoshop Wedding Whatsapp Gravidanza Fitness Regali di natale Fi

FOOD , VINI

I migliori 20 spumanti italiani per brindare a Capodanno 2019

27 DEC, 2018
di ANNA MAZZOTTI

Allegre e versatili, le bollicine sono l'ideale per brindare ma anche per accompagnare pranzi e cene di Natale e Capodanno. Dalla Lombardia alla Sicilia, ecco 20 etichette di grande prestigio, nuove o rare, ma sempre di grande effetto

27 DEC, 2018
di ANNA MAZZOTTI

Strategic Communication

La questione è sempre la stessa: **cosa si stappa per brindare a un'occasione speciale o per accompagnare un pranzo delle feste? Spumante italiano o Champagne?** Dipende dalla qualità delle bollicine: che siano italiane o francesi, ci sono ottime etichette che vale assolutamente la pena provare, tra le Riserve, i classici e soprattutto tra le novità uscite nel corso dell'anno, scegliendo tra **Franciacorta, Trentodoc, Prosecco** e vini prodotti anche in altri territori vocati alle bolle, come l'**Oltrepò Pavese, i Colli piacentini, il Piemonte e la Sicilia**

LEGGI ANCHE

Brindisi low cost: le bollicine sotto i 10 €

LEGGI ANCHE

I migliori champagne per il Natale 2018

È stata presentata pochi mesi fa, per esempio, la nuova, esclusiva**Riserva Trentodoc Giulio Ferrari Rosé**, la versione in rosa di Giulio Ferrari, straordinario Blanc del Blancs creato dalla Famiglia Lunelli nel 1980: una rarità nel mondo dei rosé italiani, perché matura sui lieviti per oltre 10 anni prima di uscire sul mercato (e perché ne sono state prodotte solo 5000 bottiglie).

Spostandosi in **Franciacorta**, un'etichetta considerata tra le migliori d'Italia è **Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2009**, un must tra gli intenditori: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, ha un lunghissimo affinamento in bottiglia e straordinaria complessità. Restando in Franciacorta, un classico per le grandi occasioni è **Guido Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2008**, Pinot nero in purezza, intenso, raffinato, di grande persistenza e longevità. Perfetti per le feste sono anche **Mosnel Pas Dosé 2008, Riserva** rimasta custodita a lungo nelle seicentesche cantine di famiglia e grande espressione dei migliori Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero dell'azienda, e **Marchesi Antinori Contessa Maggi Riserva 2007,** bottiglia che porta il nome di una nota famiglia aristocratica della zona, i Conti Maggi, ma viene prodotta dall'antichissima famiglia toscana Marchesi Antinori.

Ci sono poi gli spumanti creati per celebrare un grande evento: sempre Franciacorta,**Bellavista 2012 Teatro alla Scala,** scelto per brindare al debutto della stagione del Teatro Alla Scala di Milano con l'opera di Verdi *Attila* e che è stato abbinato anche ai piatti cucinati da Daniel Canzian per il gala dinner del Dopo La Scala, e **Villa Emozione 40 anni,** Riserva Brut Millesimato 2008 realizzata in limited edition per l'anniversario

dell'azienda (che ha sede in un antichissimo borgo ristrutturato) rispettando la «ricetta» originale della prima bottiglia di Emozione Brut 1978.
Altre etichette classiche, che sono una garanzia per la riuscita di un party o di una cena, sono **Trentodoc Altemasi Riserva Graal 2010,** grande bollicina di montagna di uve Chardonnay e Pinot Nero, con almeno 72 mesi di affinamento; dalla Sicilia, **Tasca d'Almerita Contea di Scafani Contessa Franca 2011**, spumante fine e complesso di uve Chardonnay, fragrante e armonico, e **Frescobaldi Leonia Pomino Brut 2015,** audace ed elegante, prodotto dall'antichissima famiglia fiorentina che si occupa di vino da ben 700 anni.

Tra **le rarità**, i vini difficili da trovare sul mercato ma apprezzatissimi dai winelovers, da non perdere sono **Hofstätter Barthenau Rosé** (solo formato Magnum), spumante trentino che nasce da una piccola parte della vigna S. Urbano dell'azienda Hofstätter, in una delle aree migliori al mondo per la produzione di Pinot nero; dal Veneto, **Ca' di Rajo Manzoni Rosa Extra Dry Millesimato,** rosé ricavato da uno vitigni più rari al mondo, il Manzoni Rosa, incrocio tra Traminer e Trebbiano coltivato a Bellussera (metodo di coltivazione della vite in via di estinzione) e, novità dell'anno, **Barone Pizzini Tesi Uno**, una bollicina che nasce in Franciacorta da una delle aziende più note della zona, ma che non è un Franciacorta. Si tratta di un'assemblaggio di Pinot nero e Chardonnay con **60% di Erbamat,** antico vitigno autoctono del bresciano che è stato riscoperto e da poco è entrato a far parte dei vitigni consentiti dal disciplinare per produrre Franciacorta.

Tra i rosè, invece, ecco due curiosità**: Montalbera Cuvée Rosè 2017,** uno spumante Brut diverso e davvero insolito, che racconta il territorio tra Monferrato e Langhe, ottenuto da uve di Grignolino con metodo Martinotti, fine, persistente ed equilibrato, con note di fiori e fragole, e **Santa Margherita Rosé brut**, un'anteprima che sarà sul mercato nella primavera del 2019 (ora può essere acquistato solo on-line) nato dalla fusione dei tre territori storici di Santa Margherita: Glera (Conegliano-Valdobbiadene), Chardonnay (dal Trentino Alto Adige) e Malbech (Veneto Orientale).

Sempre più apprezzati sono anche gli **spumanti Nature**, senza l'aggiunta della *liqueur d'expedition:* vini «puri», ancora più secchi di un Brut, adatti ad accompagnere molti piatti: per esempio **Trentodoc Moser Brut Nature 2012,** Chardonnay millesimato prodotto nell'azienda del celebre ciclista Francesco Moser;**Il pigro Dosaggio zero di Romagnoli Villò,** Metodo Classico millesimato piacentino, blend 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, cremoso e piacevolmente sapido, e **Torrevilla La Genisia Riserva 110 Nature,** prodotto con uve di Pinot nero vinificate in bianco da una cantina storica che rappresenta la tradizione vinicola dell'Oltrepò Pavese.
Per chiudere il pasto e accompagnare i tipici dessert delle feste l'ideale è un vino dolce, come il **Moscato d'Asti Isolabella della Croce Valdiserre,**
vincitore di premi internazionali, giovane, fragrante e agrumato, e il Prosecco di Nino Franco **Primo Franco Valdobbiadene,** spumante dry fresco e immediato, perfetto con il panettone**(Nella gallery in alto, le caratterisriche degli spumanti, gli abbinamenti consigliati e i prezzi).**

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VF

18

Montalbera Cuvée Rosè 2017

È uno spumante Brut diverso, che racconta il territorio, prodotto dalla storica azienda vitivinicola, situata tra Monferrato e Langhe, della Famiglia Morando. È ottenuto da uve a bacca nera (Grignolino) con metodo Martinotti, affinato in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia. Rosa tenue, bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, con richiami alla polpa di fragoline e ai petali di rosa. Adatto da abbinare a tutto pasto.

Prezzo: 14 euro

Strategic Communication

https://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/2018/12/27/migliori-20-spumanti-italiani-2018-2019

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

SANREMO news .it
le parole che valgono, le notizie che restano

Sanremo: a Capodanno, un veglione speciale al ristorante Buca Cena

Protagonisti il magnifico scenario del Campo Golf di Sanremo, il menu gastronomico preparato dagli Chef Davide Bisato e Andrea Scarella, la musica di Mauro Neuhoff e ovviamente gli oltre 150 partecipanti alla serata.

Fervono i preparativi al Ristorante Buca Cena di Sanremo in vista della festa per il Veglione di San Silvestro. Protagonisti il magnifico scenario del Campo Golf di Sanremo, il menu gastronomico preparato dagli Chef Davide Bisato e Andrea Scarella, la musica di Mauro Neuhoff e ovviamente gli oltre 150 partecipanti alla serata.

Il menu prevede: aperitivo di benvenuto con Salmone e flûte di Prosecco, Gli Antipasti con Tris di tacos all'italiana (Tartara di tonno, riccia e arancia, Gambero rosso e nocciola, Caviale beluga e panna acida) e ostrica in tempura con salsa agrodolce, i primi piatti con Plin di anatra all'arancia saltati con burro Occelli e pepe di Sichuan e a seguire Risotto al limone candito e scampo glassato, il secondo con Pavé di ombrina scottata, flan di topinambur e vellutata leggera di bagna càuda, il dessert con Tortino di cioccolato ai lamponi, croccante di wafer e nocciola. Non mancheranno cotechino e lenticchie, uva, noci, mandarini. Vini dell'Azienda agricola Montalbera: Cuvée Blanche Spumante Extra dry e Calypsos Langhe DOCG 2017.

Acqua minerale, caffè e parcheggio sono compresi nel prezzo di 130,00 € per persona. Menu bambini: 35,00 € per persona. Solo su prenotazione (Tel.: +39 0184 557442; info@bucacena.it).

Buca CenaBuca Cena è un'oasi protetta all'interno del circolo da Golf degli Ulivi di Sanremo. È raggiungibile in cinque minuti ma è senza i rumori del centro, è circondata da prati verdi dove gli alberi prendono il posto dei soliti palazzi, è lontana dallo smog e da qualunque altro elemento possa disturbare un pasto perfetto. Buca Cena propone ai suoi ospiti una carta delle pietanze che contiene i grandi classici della gastronomia italiana e francese, nonché tutti i sapori tipici della cucina ligure così come da tradizione o rivisitati in chiave moderna al fine di stuzzicare occhi e palato.

La filosofia di Buca Cena descrive la ristorazione come una sorta di food therapy alla ligure, cioè dal prezzo contenuto, per la quale l'atto stesso del mangiare diventa un formidabile antistress. La condizione affinché questa "terapia" abbia effetto, cioè affinché attraverso il palato si rilassino anche il corpo e lo spirito, è una sola: gustare dell'ottimo cibo lontani da ogni fonte di disturbo. In dialetto sanremasco "Buca Cena" significa "Bocca piena", nel gergo golfistico vuol dire aver fatto un ottimo punteggio.

Informazioni per il pubblico: Ristorante Buca Cena - Via Campo Golf 5918038 Sanremo IM - Tel. +39 0184 55 74 42

info@bucacena.it FB @bucacena

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

il Nazionale
Quotidiano d'informazione nazionale online

Sanremo: a Capodanno, un veglione speciale al ristorante Buca Cena

0
Consiglia

Fervono i preparativi al Ristorante Buca Cena di Sanremo in vista della festa per il Veglione di San Silvestro. Protagonisti il magnifico scenario del Campo Golf di Sanremo, il menu gastronomico preparato dagli Chef Davide Bisato e Andrea Scarella, la musica di Mauro Neuhoff e ovviamente gli oltre 150 partecipanti alla serata.

Il menu prevede: aperitivo di benvenuto con Salmone e flûte di Prosecco, Gli Antipasti con Tris di tacos all'italiana (Tartara di tonno, riccia e arancia, Gambero rosso e nocciola, Caviale beluga e panna acida) e ostrica in tempura con salsa agrodolce, i primi piatti con Plin di anatra all'arancia saltati con burro Occelli e pepe di Sichuan e a seguire Risotto al limone candito e scampo glassato, il secondo con Pavé di ombrina scottata, flan di topinambur e vellutata leggera di bagna càuda, il dessert con Tortino di cioccolato ai lamponi, croccante di wafer e nocciola. Non mancheranno cotechino e lenticchie, uva, noci, mandarini. Vini dell'Azienda agricola Montalbera: Cuvée Blanche Spumante Extra dry e Calypsos Langhe DOCG 2017.

Acqua minerale, caffè e parcheggio sono compresi nel prezzo di 130,00 € per persona. Menu bambini: 35,00 € per persona. Solo su prenotazione (Tel.: +39 0184 557442; info@bucacena.it).

Buca CenaBuca Cena è un'oasi protetta all'interno del circolo da Golf degli Ulivi di Sanremo. È raggiungibile in cinque minuti ma è senza i rumori del centro, è circondata da prati verdi dove gli alberi prendono il posto dei soliti palazzi, è lontana dallo smog e da qualunque altro elemento possa disturbare un pasto perfetto. Buca Cena propone ai suoi ospiti una carta delle pietanze che contiene i grandi classici della gastronomia italiana e francese, nonché tutti i sapori tipici della cucina ligure così come da tradizione o rivisitati in chiave moderna al fine di stuzzicare occhi e palato.

La filosofia di Buca Cena descrive la ristorazione come una sorta di food therapy alla ligure, cioè dal prezzo contenuto, per la quale l'atto stesso del mangiare diventa un formidabile antistress. La

Strategic Communication

condizione affinché questa “terapia” abbia effetto, cioè affinché attraverso il palato si rilassino anche il corpo e lo spirito, è una sola: gustare dell’ottimo cibo lontani da ogni fonte di disturbo. In dialetto sanremasco "Buca Cena" significa "Bocca piena", nel gergo golfistico vuol dire aver fatto un ottimo punteggio.

Informazioni per il pubblico: Ristorante Buca Cena - Via Campo Golf 5918038 Sanremo IM - Tel. +39 0184 55 74 42

info@bucacena.it FB @bucacena

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

menu { à porter

I menu dei migliori ristoranti di Torino

A cura di Corrado Laronga

Montalbera oltre il Ruchè:

Abbiamo fatto Tris XXX

Franco, il biennio 2017/2018 ha segnato una serie di grandi successi per Montalbera, raccontaci cos'è successo.

È vero, tanto il 2017 quanto il 2018 sono sicuramente anni da incorniciare. Appena due mesi fa abbiamo avuto l'onore di ricevere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso per "Nuda", la nostra Barbera d'Asti Superiore DOCG 2015. Sempre nel 2018 erano già arrivati i Tre Bicchieri per il nostro Ruchè DOCG 2016 "Laccento", mentre ricordo ancora con una certa emozione l'annata 2015 (edizione Vini d'Italia 2017), quando il nostro Ruchè DOCG "La Tradizione" fu il primo Ruchè in assoluto a ricevere il massimo riconoscimento e il primo a portare i TRE BICCHIERI alla denominazione. Inoltre, un altro risultato davvero straordinario, il nostro Grignolino d'Asti DOC "Lanfora" è arrivato in finale sempre nella selezione dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso ed è stato valutato 97 punti nell'Annuario dei Vini italiani di Luca Maroni, una denominazione cara alla mia famiglia e a me che tutti insieme con grande passione stiamo rivalutando.

Che effetto ti fa sapere che tre denominazioni così importanti per il Territorio stanno diventando, anche grazie a Montalbera, sempre più conosciute e apprezzate in Italia e nel mondo?

È sicuramente un privilegio poter interpretare a modo nostro le tre denominazioni principe del Monferrato e ricevere un riscontro simile, tanto dalle guide quanto dai consumatori. Oggi Montalbera è un'azienda veramente trasversale, che con circa 160 ettari di terreno coltivati a vigneto a Castagnole Monferrato si è dimostrata capace di raggiungere una qualità altissima su diverse tipologie di prodotti: in primis il Ruchè, per il quale abbiamo riservato più di 85 ettari, poi il Barbera d'Asti con 25 ettari e il Grignolino d'Asti con 20 ettari cui mi

lega un sentimento speciale, essendo stato in passato il vino del cuore di mio nonno. Non dimentichiamo poi i nostri vigneti storici a Castiglione Tinella, per una pezzatura complessiva di 20 ettari che ci donano presso il miglior "cru" Moscato d'Asti DOCG San Carlo.

Contemporaneamente portate avanti progetti di ecosostenibi-

lità importanti. Ce ne vuoi parlare?

Certamente. La nostra filosofia di ecosostenibilità parte in vigna, grazie ai nostri agronomi e a tutti coloro che lavorano seguendo quei principi di naturalità che ci hanno permesso, tra le altre cose, di proporre con credibilità un'etichetta vegana. Lo stesso concetto viene applicato in cantina, dove per il nostro vino vegan non utilizziamo alcun procedimento tecnico che aggiunga proteine di origine animale. Le persone in tutto il mondo stanno cercando soluzioni per vivere una vita più sana e sostenibile. Vogliamo ispirarne quante più possibile e dare loro gli strumenti per vivere in modo più sostenibile, rendendo questa scelta semplice e accessibile a tutti. Anche noi faremo la nostra parte, trasformando le nostre modalità di lavoro per diventare un business circolare e avere un impatto sociale e climatico positivo in tutte le aree in cui operiamo. E dovremo lavorare tutti insieme, perché sfide così grandi non si vincono da soli. Iniziamo con una parola d'ordine "Vinitaly sempre in bici, iniziamo a cambiare dalle piccole e forse banali consuetudini" per poi arrivare alla montagna.

Ci sono nuovi progetti in arrivo?

Sì, e riguarderanno principalmente gli ettari di Castiglione Tinella, dove abbiamo appena impiantato 4 ettari dedicati alla BOLLICINA ALTA LANGA, prodotto in cui credo molto. A Vinitaly 2019 presenteremo il primo Rosè fermo da uve Ruchè in purezza, un vino che ricorderà, con i suoi fini sentori di petali di rosa, i grandi rosé provenzali. Contemporaneamente usciremo con un prodotto di cui vado molto fiero e cioè un Metodo Classico da uve Ruchè 36 mesi sui lieviti di cui abbiamo fatto quest'anno la prima vendemmia. E, novità che vi svelo in esclusiva, dall'anno prossimo saremo distributori unici di una grande Maison di Champagne di cui però non posso ancora svelarvi il nome!

E tu, Franco Morando, come ti vedi tra 10 anni?

Sempre più innamorato del vino e del suo mondo, con una maggiore esperienza ma ancora attento a interpretare il gusto delle nuove generazioni per il contesto commerciale e di sopravvivenza aziendale, ma soprattutto intenzionato a produrre solo eccellenza per soddisfare il "mio di gusto", sempre più severo in ogni singolo segmento della produzione, dalla vigna all'imbottigliamento. Non c'è nulla che io non controlli personalmente e la mia severità aumenta quotidianamente, e questo lo ritrovo nel mio personale bicchiere. Personalmente sono un amante dei grandi vini affinati in legno, quindi ci stiamo muovendo in quella direzione e contemporaneamente stiamo lavorando per acquisire un'azienda in California, nella zona della Napa Valley e una nel Sud Italia, in Puglia per la precisione, vicino agli stabilimenti Morando Petfood che sono, per altro, il più grande sito di produzione di cibo per animali in Europa. Questo ci permetterà di studiare e cominciare a interpretare vini nuovi, con l'obiettivo di diventare un'azienda dalla vocazione sempre più internazionale e trasversale. Se c'è la passione...perché non sognare!!!

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

TORINO MAGAZINE

INVERNO 2018

LE STRADE DI TORINO
LA MAGIA COMINCIA QUI

SILVIO FALCO
IL FUTURO DELLA
CITTA' DELLA SALUTE

MASSIMO GUERRINI
E IL CENTRO CITTA'

TORINO D'INVERNO
TRA SUGGESTIONI
E SFUMATURE

100 PAGINE DI EVENTI
E APPUNTAMENTI IN CITTÀ

VIAGGIO AD ABU DHABI
NOTTI D'ORIENTE

DAL TRAMONTO ALL'ALBA
I SUGGERIMENTI
DALL'APERITIVO
AL BREAKFAST

LA NUOVA RISTOGUIDA
IL MEGLIO DELL'INVERNO
ENGLISH VERSION

1988
2018
30 anni
insieme
alla città

Subsonica

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera a Castagnole Monferrato Patrimonio dell'Unesco

Le vigne

Montalbera
Oltre il Ruchè

L'eccellenza arriva con il premio Tre Bicchieri per la Barbera d'Asti DOCG superiore 'Nuda' 2015

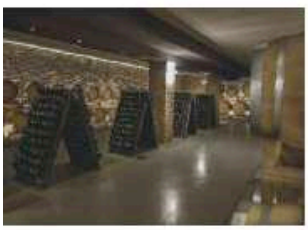


foto ARCHIVIO CANTINA MONTALBERA

È considerato l'artefice della seconda rinascita del Ruchè, l'uomo della svolta dopo quella, fondamentale, di **Don Giacomo Cauda**, il parroco-vignaiolo di **Castagnole Monferrato**, in provincia di Asti: nel **1983**, partendo da una **prima vendemmia** che rese solo **28 bottiglie**, portò all'onor del mondo questo **raro vitigno** dalle antiche e incerte origini, che regala un **vino elegante** e di carattere, dai delicati **sentori fruttati e floreali** di rosa e di viola e dalle intriganti **note speziate**.
Franco Morando, è lui l'uomo, l'imprenditore erede di un'importante famiglia che, da **sei generazioni**, vive il mondo del vino. Grazie al nonno **Enrico Riccardo**, inoltre, la famiglia Morando ha anche segnato indelebilmente il mercato del **pet food** in Italia, facendone la storia, inventandolo e sostenendolo, fino a diventare leader del settore con i brand **Migliorcane** e **Migliorgatto**. E ora si appresta a fare lo stesso significativo percorso nel **mondo enoico**, con il **Ruchè**.
Franco Morando ci riceve nella splendida **Cantina Montalbera**, scenografica quanto funzionale, riqualificata nel **2016** con l'inserimento della cantina nel sito **patrimonio dell'Unesco**: dalla cima del bricco domina un **anfiteatro circolare** di **160 ettari** in un unico appezzamento rigoglioso di vigneti, un palcoscenico naturale fatto di filari ordinati e puliti, con le viti che nei giorni d'autunno presentano colori che sfumano dal giallo al rossastro, colori incredibili che si circondano del verde dei boschi e dell'azzurro del laghetto a fondovalle. Un **affresco bucolico** e rassicurante che identifica in modo netto il percorso intrapreso da Montalbera, **azienda**

Strategic Communication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Vini di grande qualità premiati dal Gambero Rosso

Franco Morando

vitivinicola proiettata senza esitazioni verso l'**eccellenza**, con meticolosa attenzione alla purezza dei vini, sia nei caratteri distintivi varietali sia nelle declinazioni e nelle visioni che conducono alle sperimentazioni.

Hai portato in azienda innovazione, ma con grande rispetto per la tradizione; così, in pochi anni siete riusciti a dare al Ruchè un'impronta stilistica importante, che vi distingue dagli altri produttori del territorio.

«Siamo arrivati su un vitigno autoctono piemontese, su cui mai nessuno aveva portato studio, applicazione, scienza produttiva. Grande umiltà a partire dalla campagna, con severi diradamenti e tecnologie enologiche avanzate in cantina, hanno fatto il resto. I miei personali viaggi nei terroir dei cugini francesi mi hanno indotto a creare una forte identità qualitativa e uno stile inconfondibile nei vini Montalbera. La passione e la quotidianità lavorativa mi spingono e ci spingono a sognare un costante miglioramento qualitativo: il giorno che smetteremo di sognare, si fermerà anche la qualità Montalbera».

La vostra cantina, moderna e dotata di tutte le tecnologie, è stata realizzata per valorizzare al meglio i vostri vini...

«Ci sembrava importante ringraziare un territorio di simile bellezza e maestosità qualitativa, il Monferrato, con un progetto architettonico che mirasse anch'esso al ricordo visivo e fosse piacevole nell'impatto ambientale. Per me l'architettura è una forma d'arte, così come lo è pensare a un grande vino».

Ma Montalbera non è solo Ruchè...

«Siamo molto legati alla nostra seconda azienda agricola a Castiglione Tinella, in Langa, terra natale di mio nonno Enrico Riccardo Morando, pioniere imprenditoriale del vino al pet food. Le nostre produzioni di Moscato, di Barolo, di Barbaresco, e quelle dei vini tipici del Monferrato come il Grignolino d'Asti e la Barbera d'Asti, ci offrono anch'esse soddisfazioni qualitative e commerciali. Ma non ci vogliamo fermare qui: Montalbera vuole andare oltre e quest'anno, sempre a Castiglione Tinella, abbiamo investito quattro ettari per produrre – a mio avviso – la bollicina italiana del futuro enologico, l'Alta Langa. La prima bottiglia? Vi aspetto in cantina fra sei anni».

Puntate in modo deciso anche sulla Barbera. Perché 'Nuda' e quali sono le caratteristiche di questo grande vino?

«Montalbera fa parte della Holding Morando Corporate. In quanto direttore generale dell'omonima azienda agricola, riferisco sempre con piacere i miei sogni e le mie speranze al consiglio d'amministrazione, composto esclusivamente da membri della mia famiglia. Il mio sogno era di emergere in un contesto in cui l'eccellenza produttiva era già stata portata da altri vignaioli, così ecco il mio gioco: Barbera d'Asti DOCG superiore 'Nuda', vigna calcarea con diradamenti e attenzione agronomica unica, legni di rovere francese selezionati annualmente da me, Barbera non stabilizzata e imbottigliata 'nuda' dalle mie barriques. Il resto lo lascio esprimere dal bicchiere».

Che significato ha, per Montalbera, il prestigioso premio Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso, ricevuto dalla vostra Barbera, e cosa comporta nell'immediato futuro?

«Siamo onorati del fatto che la nostra Barbera d'Asti 'Nuda' 2015 abbia ottenuto il massimo riconoscimento sensoriale italiano, i Tre Bicchieri. Siamo arrivati sul podio dove tanti altri importanti produttori ci hanno preceduto. Con grande umiltà, entriamo nel gotha dell'eccellenza della denominazione Barbera d'Asti e, con grande umiltà, continuerò nel mio studio quotidiano su una delle denominazioni e tipologie di vino che ancora oggi mi emozionano di più. Non guardo solo al futuro e all'innovazione, ma cerco di migliorare anche ciò che è già stato fatto egregiamente da altri. Questo riconoscimento è dedicato con tutto il cuore a mio nonno, che è stato sempre un amante della Barbera d'Asti. Ora Montalbera non è più solo Ruché, è andata oltre».

MONTALBERA
CANTINA DI CASTAGNOLE MONFERRATO
Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141.292125
www.montalbera.it
Facebook: Montalbera Terra del Ruchè

«Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo»

Franco Morando

La Montalbera
In basso: una bottiglia di Barbera 'Nuda'

WHY CHOOSE MONTALBERA?

- Montalbera is a Unesco world heritage site located between Monferrato and Langhe territories
- High quality wines awarded by Gambero Rosso
- Wine shop and tour to the underground cellars

Strategic Communication