



RASSEGNA STAMPA GENNAIO 2019



INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1 La Stampa Tutti i Gusti	Cartaceo	La rivoluzione della Barbera	Barbera d'Asti Nuda	17/01/19
2 Foodcommunity.it	Online	Vincenzo Servello è il nuovo Direttore Commerciale di Montalbera	Vincenzo Servello Nuovo Direttore Commerciale	18/01/19
3 Tigulliovino.it	Online	Montalbera oltre il Ruchè	Vincenzo Servello Nuovo Direttore Commerciale	18/01/19
4 Winemag.it	Online	Montalbera: Vincenzo Servello nominato nuovo Direttore Commerciale	Vincenzo Servello Nuovo Direttore Commerciale	18/01/19
5 Indexwine.it	Online	Montalbera oltre il Ruchè: Vincenzo Servello nominato nuovo Direttore Commerciale	Vincenzo Servello Nuovo Direttore Commerciale	18/01/19
6 Alimentando.info	Online	Montalbera: Vincenzo Servello nominato nuovo Direttore Commerciale Italia	Vincenzo Servello Nuovo Direttore Commerciale	21/01/19
7 Enopress.it	Online	Un primo bilancio del 2018	Annata 2018 secondo Franco Morando	31/01/19

LA STAMPA

► 17 gennaio 2019 - Edizione Tuttigusti



Eleganza pop—

LA RIVOLUZIONE DELLA BARBERA

*Vendite e classifiche dimostrano il successo
del vitigno piemontese, che si sta scrollando
di dosso gli ultimi pregiudizi
“Il cambiamento anche grazie ai giovani”*

Roberto Fiori
Asti

Barbera e Champagne cantava alla fine degli Anni 60 Giorgio Gaber, accomunando in un'unica malinconia due condizioni sociali ben distinte: rossa e popolare la prima, spumeggiante e aristocratica la seconda. Ma ora la musica è cambiata e il ritmo è quello della «Barbera Revolution», slogan con cui dal Monferrato si scandisce il

tempo di un vino sempre più fresco ed elegante, pronto a scrollarsi definitivamente



di dosso gli ultimi pregiudizi e a conquistare i palati di tutto il mondo.

I segnali sono tanti, ma vanno tutti verso una direzione: quella di un rosso di grande interesse, che ha dalla sua una straordinaria versatilità e una vocazione internazionale, grazie alla **innata acidità**. Sono queste caratteristiche ad aver convinto Kerin O'Keefe, italian editor della rivista statunitense *Wine Enthusiast*, a mettere per la prima volta una Barbera sulla vetta delle classifiche mondiali del vino. Non era mai successo e l'onore è toccato al Nizza docg Cipressi 2015 di Michele Chiarlo, che ha conquistato il primo posto tra gli «Enthusiast 100» del 2018. Ovvero, i cento vini top che ogni anno i redattori dell'autorevole magazine scelgono fra oltre 24 mila bottiglie provenienti da 17 Paesi. «Il Cipressi è un vino delizioso, elegante, esprime benissimo il suo territorio e ha un rapporto qualità prezzo imbattibile. Così ha conquistato tutti i nostri degustatori» spiega con pragmatismo la O'Keefe, che ai consumatori di tutto il mondo ha lanciato un semplice ed efficace messaggio: «Now is the Time to Drink Barbera from Piedmont».

Cosa è cambiato

Ma i successi non nascono dal nulla. Occorre dunque spiegare che la rivoluzione della Barbera è iniziata molti decenni fa grazie a cantine che, come **Chiarlo**, hanno sempre creduto nelle potenzialità del vitigno più popolare e maggiormente coltivato di tutto il Piemonte. E occorre citare nomi come Bersano, Scarpa, Coppo, Braida, Bava, Marchesi Alfieri, Cascina Castlet, Cossetti, Guasti e Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra.

«Era la fine degli **Anni 50** quando decisi di puntare tutto sulla Barbera, sebbene all'epoca fosse un vino modesto, realizzato da vigne senza regole - ricorda un patriarca come Michele Chiarlo -. Nessuno credeva che da quel vitigno si potesse ottenere un prodotto di qualità: i ristoranti preferivano il Dolcetto e anche il mio professore all'Enologica di Alba insegnava che la Barbera era un vino da taglio da mescolare con quelli del Sud. Invece, un'altra strada era possibile e l'abbiamo dimostrato». Era invece il 1982 quando Giacomo Bologna produceva il primo «Bricco dell'Uccellone»,

altro vino simbolo della denominazione costruito grazie a tre elementi principali: selezione del cru, basse rese d'uva e uso sapiente della barrique.

Per questo Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, preferisce parlare di «un

risveglio, un rilancio che non può però scordare una storia nata secoli fa». La comparsa della Barbera è **datata 1512**, anno a cui risale un atto catastale del Comune di Chieri in cui se ne segnala la presenza. Fin da subito divenne il vitigno utilizzato per la produzione dei vini destinati al consumo personale, iniziando così la costruzione di quel rapporto quotidiano che rappresenta ancora oggi uno dei suoi più profondi tratti identitari.

Com'è il vitigno

Il barbera è il vitigno a bacca nera più diffuso e coltivato in Piemonte: interessa circa il 30% dei 45 mila ettari di superficie vitata della regione. **Originario del Monferrato**, è coltivato soprattutto nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo, ma ha una certa rilevanza anche in zone come l'Oltrepò Pavese, i Colli Piacentini, la Franciacorta, l'Umbria. È presente anche Oltreoceano, ad esempio in California e in Sud America. Il riconoscimento della Docg per la Barbera d'Asti è datato 2008, a cui si è aggiunta nel 2016 la Docg autonoma del Nizza, che fino ad allora era considerata una sottozona come quelle di Tinella e dei Colli Astiani.

E se oggi si parla di Barbera Revolution, il primo vero rilancio risale agli **Anni 80**, grazie a un gruppo di produttori decisi ad accrescerne la qualità complessiva con un grande lavoro sia in vigna, sia in cantina. «Accanto alla vinificazione in acciaio, che contraddistingue la Barbera d'Asti nella sua versione più fresca e immediata, si è sviluppato con il tempo anche l'uso di barrique e botti, il cui uso è finalizzato a produrre la tipologia Superiore, più complessa per caratteristiche organolettiche e proiettata a un consumo posticipato nel tempo - spiega Mobrìci -. Grazie alla sua componente acida, levigata in cantina tramite la fermentazione malolattica, la Barbera d'Asti è tanto un prodotto immediato



e di facile beva, quanto un vino capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato».

Questa versatilità, unita a una relativa semplicità in quanto ad abbinamenti gastronomici, ha consentito alla Barbera di conquistare crescenti quote nei mercati esteri. Nel 2017 il numero delle bottiglie di Barbera d'Asti è cresciuto del 6,3% raggiungendo i **21 milioni**, a cui si devono aggiungere i 20 milioni di bottiglie della Doc Piemonte Barbera. Le cantine imbottigliatrici sono 609, di cui 434 in provincia di Asti. Le vendite raggiungono l'Italia e l'estero (soprattutto verso Gran Bretagna, Paesi Scandinavi e Germania). Il 30% va in America (con prevalenza di Canada e Stati Uniti), 9% in Asia, il 5% in Russia.

«Fino a qualche tempo fa, assistevamo ogni anno a una riduzione degli ettari vitati - spiegano dal Consorzio -. Oggi il trend si è invertito e vediamo il ritorno dei giovani in cantina, che si portano in dote una maggiore preparazione tecnica e culturale, ma anche una mentalità più aperta». Il prossimo passo? «Delimitare meglio le zone di produzione, distinguendo in modo chiaro ciò che diventerà Piemonte Barbera, Barbera d'Asti Superiore o Nizza. È un processo non solo tecnico, ma culturale. E poi la promozione. La **qualità nelle bottiglie** non manca più, ora dobbiamo lavorare per farci conoscere. La Barbera Revolution è appena iniziata». —

© TUTTI I DIRITTI RISERVATI

INOSTRI CONSIGLI

ETICHETTE STORICHE

1. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Bogliona*
Scarpa, Nizza Monferrato
2. *Nizza Docg La Court*
Michele Chiaro, Calamandrana
3. *Nizza Docg Generala*
Bersano, Nizza Monferrato
4. *Nizza Docg Pomorosso*
Coppo, Canelli
5. *Barbera d'Asti Docg Superiore Stradivario*

Bava, Cocconato

6. *Barbera d'Asti Docg Superiore Alfiera*
Marchesi Alfieri, San Martino Alfieri
7. *Barbera d'Asti Docg Superiore Passum*
Cascina Castlet, Costigliole d'Asti
8. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Vigna Vecchia*
Cossetti, Castelnuovo Belbo
9. *Barbera d'Asti Docg Bricco dell'Uccellone*
Braida, Rocchetta Tanaro
10. *Barbera d'Asti Docg Superiore Insynthesis*
Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra, Vinchio

ETICHETTE EMERGENTI

1. *Barbera d'Asti Docg Superiore Epico*
Pico Maccario, Mombaruzzo
2. *Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda*
Montalbera, Castagnole Monferrato
3. *Barbera d'Asti Docg Superiore Le Rocchette*
Tenuta Olim Bauda, Incisa Scapaccino
4. *Barbera d'Asti Docg Superiore Sichei*
Franco Roero, Montegrosso
5. *Barbera d'Asti Docg Superiore Genio*
Gianni Doglia, Castagnole Lanze
6. *Barbera d'Asti Docg Superiore Mongovone*
Elio Perrone, Castiglione Tinella
7. *Barbera d'Asti Docg Superiore La Cricca*
Roberto Ferraris, Agliano Terme
8. *Barbera d'Asti Docg Superiore Bricco Paradiso*
Tenuta Il Falchetto, Santo Stefano Belbo
9. *Barbera d'Asti Docg Superiore Rouvè*
10. *Barbera d'Asti Docg Superiore Piovà*
La Montagnetta, Roatto



Venerdì 18 Gen 2019

FOODCOMMUNITY



gennaio 18, 2019

Vincenzo Servello è il nuovo Direttore Commerciale di Montalbera

Vincenzo Servello (nella foto) è stato nominato Direttore Commerciale Italia di **Montalbera**, azienda vitivinicola situata tra **Monferrato** e **Langhe**, conosciuta per il suo **Ruchè** e guidata oggi da **Franco Morando**.

Dopo una lunga esperienza nell'horeca, nell'ultimo decennio Servello ha ricoperto ruoli manageriali per alcune aziende vitivinicole italiane tra cui **Contratto**, **Fontanafredda**, **Mionetto** e **Barone Ricasoli**.

“Con l’inserimento di un manager di alto profilo e una migliore organizzazione – dichiara Franco Morando – possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato. Abbiamo tutti gli strumenti adeguati per farlo e lo faremo”.

I principali vini prodotti da Montalbera sono: Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Lacceto, Barbera d’Asti Superiore Docg Nuda e Grignolino d’Asti Doc Lanora.



tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

"Montalbera oltre il Ruchè"

📍 Castagnole monferrato (AT) - Azienda vitivinicola Montalbera

📅 il 18 gennaio 2019

di [Mariella Belloni](#)



Vincenzo Servello è il nuovo Direttore Commerciale Italia di Montalbera

Vincenzo Servello è stato nominato Direttore Commerciale Italia di Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando.

Dopo una lunga esperienza nel settore Ho.re.ca Italia, nell'ultimo decennio Servello ha ricoperto ruoli manageriali per alcune delle più prestigiose aziende vitivinicole italiane tra

cui Contratto, Fontanafredda, Mionetto e Barone Ricasoli.

"Con l'inserimento di un manager di alto profilo ed una migliore organizzazione" dichiara Franco Morando "possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato. Abbiamo tutti gli strumenti adeguati per farlo e lo faremo".

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 (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpata 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 accorpata in un unico appezzamento.

www.montalbera.it





#WINEMAG

WINE, FOOD & SPIRIT MAGAZINE

Home > APPROFONDIMENTI > Montalbera: Vincenzo Serbello nominato nuovo Direttore Commerciale Italia

Montalbera: Vincenzo Serbello nominato nuovo Direttore Commerciale Italia

PRONTI ALLE NUOVE SFIDE DEL SETTORE CON LA NOMINA DEL MANAGER SERBELLO

18 Gennaio 2019 Redazione



CASTAGNOLE MONFERRATO – Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da **Franco Morando** ha un nuovo Direttore Commerciale Italia, **Vincenzo Serbello**.

Quest'ultimo dopo una lunga esperienza nel settore Ho.re.ca Italia, ha ricoperto negli ultimi dieci anni ruoli manageriali per alcune delle più prestigiose aziende vitivinicole italiane tra cui Contratto, Fontanafredda, Mionetto e Barone Ricasoli.

“Con l’inserimento di un manager di alto profilo ed una migliore organizzazione” ha dichiarato Franco Morando “possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato. Abbiamo tutti gli strumenti adeguati per farlo e lo faremo”.

L'AZIENDA MONTALBERA

Nata all'inizio del ventesimo secolo, l'azienda vinicola Montalbera si trova in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato.

Di proprietà della famiglia Morando da sei generazioni, si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte con il più grande numero di ettari accorpatisi in un unico appezzamento. Due le proprietà: 160 ettari a Castagnole Monferrato, in un territorio dichiarato da **Unesco** Patrimonio dell'Umanità e 15 ettari a Castiglione Tinella in Langa.

Dal 2003 si dedica alla valorizzazione del vitigno autoctono **Ruchè**, principale interprete, propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Tra i principali vini prodotti dall'azienda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento, il vino Barbera d'Asti Superiore Docg Nuda e il Grignolino d'Asti DOC Lanfora.





indexwine

“Montalbera oltre il Ruche” Vincenzo Servello nominato Direttore commerciale Italia

Pubblicato da indexwine_redazione In Dalle Aziende Il 18 Gennaio 2019

Con l’inserimento di un manager di alto profilo ed una migliore organizzazione possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato

Vincenzo Servello è stato nominato Direttore Commerciale Italia di Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della **Famiglia Morando** e guidata oggi da **Franco Morando**. Dopo una lunga esperienza nel settore Ho.re.ca Italia, nell’ultimo decennio Servello ha ricoperto ruoli manageriali per alcune delle più prestigiose aziende vitivinicole italiane tra cui **Contratto, Fontanafredda, Mionetto e Barone Ricasoli**.

“Con l’inserimento di un manager di alto profilo ed una migliore organizzazione” dichiara **Franco Morando** *“possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato. Abbiamo tutti gli strumenti adeguati per farlo e lo faremo”*.

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



4/2/2019

"Montalbera oltre il Ruche" Vincenzo Servello nominato Direttore commerciale Ita

chiarezza nei vini prodotti dall'azienda (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e



Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpate 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 accorpate in un unico appezzamento.

Montalbera

Castagnole Monferrato, 18 gennaio 2019



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home | Bio | Ortofrutta | Dolci&Salati | Formaggi | Olio&Aceti | Pasta&Riso | Salumi | Vini | Tecnologie | Mercato | Retail | Fiere | Canali



21 GENNAIO 2019 - 17:08

Montalbera: Vincenzo Servello è il nuovo direttore commerciale Italia

Vini

Castagnole Monferrato (At) – Vincenzo Servello è il nuovo direttore commerciale Italia di Montalbera. La storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando, è oggi guidata da Franco Morando. Dopo una lunga esperienza nel settore Horeca Italia, nell'ultimo decennio Servello ha ricoperto ruoli manageriali per alcune delle più prestigiose aziende vitivinicole del Bel Paese, tra cui Contratto, Fontanafredda, Mionetto e Barone Ricasoli. "Con l'inserimento di un manager di alto profilo e una migliore organizzazione", evidenzia Franco Morando, "Possiamo affrontare con maggiore incisività le nuove sfide in un mondo profondamente cambiato. Abbiamo tutti gli strumenti adeguati per farlo e lo faremo".

TAGS: DIRETTORE COMMERCIALE, HORECA, ITALIA, MONTALBERA, VINCENZO SERVELLO.





MONTALBERA "OLTRE IL RUCHÈ"



Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso ○○○○○● Ottimo Valutazione

Dettagli

UN PRIMO BILANCIO DEL 2018

(www.enopress.it). "La vendemmia 2018 si è terminata sostanzialmente con un bilancio positivo, con una produzione importante per l'enologia piemontese che ritrova Montalbera sempre tra i leader quantitativi e qualitativi del segmento vino/Piemonte soprattutto per le denominazioni monferrine, in primis il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** in aumento del 16% rispetto al 2017.



Impegnate circa 110 persone durante il periodo vendemmiale la qualità è stata di sublime espressione con gradazioni in aumento e temperature diurne molto alte e notturne molto basse che han dato vita al concetto dottrinale dello "stress termico", dato che ben fa sperare a profumi d'annate uniche ed indimenticabili. **Arrivano per la prima volta i Tre Bicchieri del Gambero Rosso sulla nostra Barbera d'Asti DOCG Superiore NUDA 2015**, denominazione a noi cara che rende al lettore l'interpretazione della nostra Cantina come trasversale, qualitativa su numerose denominazioni di prestigio. Riconfermati i 99 punti di Luca Maroni su LACCENTO – Ruchè 2017 che quest'anno un po' nervosetto si è dovuto inchinare per la prima volta nella Sua produzione ai 15% alcolici svolti, a mio sommo avviso qualità di raro ricordo in silenzio liquido.

Ma sicuramente dopo la stupefacente performance della Nostra Barbera un piccolo inciso è sulla produzione scientifica del **Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016** che raggiunge le finali dei Tre Bicchieri e si aggiudica 95 punti dal sensorialista romano Luca Maroni. La terra d'Impruneta in microossigenazione mio personale progetto, ha portato in evoluzione un vino dalle caratteristiche terrose in nocciola e spezie, veramente risultati qualitativi difficili da pensare in raggiungimento ex-ante. Sono soddisfatto sia della qualità dei nostri vini, dei continui studi che il mio team enologico compie quotidianamente e del "polmone" commerciale sempre più allenato ad affrontare mercati più rigidi e scoscesi con cambiamenti gustativi molto veloci e segmentati. Esiste un mondo in



cui le persone non lasciano che le cose accadano. Le fanno accadere. Non dimenticano i propri sogni nel cassetto, li tengono stretti in pugno. Si gettano nella mischia, assaporano il rischio, lasciano la propria impronta. È un mondo in cui ogni nuovo giorno e ogni nuova sfida regalano l'opportunità di creare un futuro migliore.

Chi abita in quel luogo, non vive mai lo stesso giorno due volte, perché sa che è sempre possibile migliorare qualcosa. Le persone, là, sentono di appartenere a quel mondo eccezionale almeno quanto esso appartiene loro. Lo portano in vita con il loro lavoro, lo modellano con il loro talento. V'imprimono, in modo indelebile, i propri valori. Forse non sarà un mondo perfetto e di sicuro non è facile. Nessuno sta seduto in disparte e il ritmo può essere frenetico, perché questa gente è appassionata – intensamente appassionata – a quello che fa. Chi sceglie di abitare là è perché crede che assumersi delle responsabilità dia un significato più profondo al proprio lavoro e alla propria vita.

"Questa per me è Montalbera, questa per me è la mia Vita"

Franco Morando



**RASSEGNA STAMPA
FEBBRAIO 2019**





INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1 Alice Cucina	Cartaceo	Ruchè il principe rosso del Monferrato	Doc Ruchè - Laccento, La Tradizione, Nuda	gen-19
2 Indexwine.it	Online	Celebra San Valentino con il vino dell'Amore di Montalbera	Ruchè Laccento	05/02/19
3 Italiangourmet.it	Online	San Valentino goloso: regali per innamorati gourmet	Ruchè Laccento	06/02/19
4 Tigulliovino.it	Online	Celebra San Valentino con il vino dell'Amore by Montalbera	Ruchè Laccento	10/02/19
5 Winenews.it	Online	Da Roma a Milano, tra le etichette di VinNatur e i vini al top delle Guide "Simply the Best"	Gowine Barolo, Barbaresco e Roero - citazione	20/02/19
6 Gdapress.it	Online	Gowine Barolo, Barbaresco e Roero Hotel Michelangelo Milano	Gowine Barolo, Barbaresco e Roero - citazione	21/02/19
7 Ideawebtv.it	Online	Successo per Barolo, Barbaresco e Roero al Banco d'assaggio di Milano	Gowine Barolo, Barbaresco e Roero - citazione	23/02/19
8 Onavnews.it	Online	Onav Alessandria il Ruchè in degustazione	Ruchè Laccento	25/02/19



MONTALBERA

Proprietà Famiglia Morando



cucina

ALICE

GENNAIO 2019 - € 4,50

24 SCUOLE DI CUCINA
104 RICETTE

IN TV
221

ALICE
OCCHIO
AL COINCIONE

BUON ANNO

RE FAROITA DI CAPODANNO,
TIMBALLO DI PASTA INTRECCIATA,
ROLLE DI COTECHINO IN CROSTA,
ASTICE ARANCIA E ZENZERO,
MELAGRANA DI PASTA CHOUX E ZABAGIONE

BRUNO BARBIERI
CHIEF 7 STELLE IN CARRIERA

TAGLIATELLE al ragout 2.0

DELIZIE ORTOLANE

CREMA
DI CAROTE
E CURIOMA
GAMBERI
E LARDO
RISO VENESE
SNADA CAVOLI
E VERZI

PASTICCERIA

SEMIFREDDO
CIOCCOLATO
FONDENTE
E FRALINATO,
CREMOSO ALLA
GIANDUIA
E MANDARINO
TORIA BAVARESE
AL TORRONE,
BLINDT CAKE
ALL'ARANCIA



Tagliatelle con ragout di piccione,
fondente di caprina e profumo di noce moscata



DOC

RUCHE', IL PRINCIPE ROSSO DEL MONFERRATO

SIAMO DI FRONTE A UN VINO DI INNEGABILE FASCINO,
CON ORIGINI SCONOSCIUTE E SENTORI COSÌ PARTICOLARI
CHE LO DISTINGUONO NETTAMENTE DAGLI ALTRI VINI PIEMONTESI.

di GUIDO MONTALDO (@GWY_MONTALDO)



Il Ruchè è un vitigno tra i più rari nel Monferrato astigiano. Fu probabilmente importato dalla Borgogna da monaci che lo impiantarono vicino al convento scomparso di S. Rocco. Merito del suo salvataggio fu del parroco don Giacomo Cauda (1960), per questo viene chiamato anche il "vino del Parroco". La cantina Montalbera invece ha condotto studi sul DNA, che lascerebbero supporre una vera e propria originalità del vitigno, simile in alcuni tratti al Pinot Nero. Destinato in passato al consumo familiare, era il vino delle "grandi occasioni", offerto alle persone più care; nel tempo il Ruchè ha mantenuto questi tratti, facendosi riconoscere e apprezzare in tutta Italia e anche all'estero. Il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato ne rappresenta il punto di riferimento della filiera. www.viniastimonferrato.it



1. Bava: Ruchè e la cultura dei vini del Monferrato astigiano

La famiglia Bava coltiva vigne fin dal 1600 e nel 1911 costruì la sua prima cantina. Oggi con 52 ha di vigneti e 20 di prati e boschi, distribuiti in tre cascine, coltivati con la stessa sensibilità di un tempo e l'attenzione di una volta, produce un'agricoltura sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente. Ognuna delle tre cascine ha una storia e caratteristiche proprie e

arricchisce la gamma di vini di carattere differente. Oltre al Ruchè, Bava è esclusiva dell'Albarossa, un incrocio da Nebbiolo per Barbera, creata nel 1938 dal prof. Giovanni Dalmasso. Quindi delle Barbera di Pianoalto e i grandi Nebbioli di Cascina Scarrone. www.bava.it

2. Bersano una storia di terre, uomini e tradizione

La storia di Bersano inizia nei primi anni del '900 a



Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Nel 1935 Arturo Bersano, uomo di cultura, prese le redini della cantina e dopo 30 anni, oggi le famiglie Massimelli e Soave, titolari di Bersano, hanno consolidato una imponente realtà di cascine dove, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono uve di grande qualità. Tra i vini più blasonati il Ruchè di Castagnole Monferrato, la Barbera D'Asti Docg Superiore, il Barolo Docg oltre intriganti bollicine metodo classico, per finire con il Brachetto D'Acqui Docg e lo Spumante Moscato D'Asti Docg San Michele.
www.bersano.it

3. Ferraris: quattro generazioni di viticoltori

Una storia che parte da lontano, quando il bisnonno di Luca Ferraris, attuale titolare, da Castagnole emigrò in

America alla ricerca dell'oro durante la "Golden rush". Grazie ai proventi derivanti da questa attività, nel 1921, fu acquistata la casa in via al Castello, fino a poco tempo fa sede dell'azienda e oggi trasformata in museo. Oggi l'azienda produce circa 180.000 bottiglie di cui circa 100.000 di Ruchè Docg, si estende su 28 ettari di cui 21 coltivati a vigneto ed è l'azienda agricola a gestione familiare più grande che si trova nell'area dei 7 comuni del Ruchè. Dal 2017 la cantina ha scelto di produrre esclusivamente Ruchè e Viogner.
www.ferrarisagricola.com

4. La Mondianese: la casa del Ruchè

Una scommessa d'amore e di passione per il vino e la sua antica cultura ha dato nuova vita all'Azienda Agricola La Mondianese. L'antico podere ottocentesco rinnovato e la

modernissima cantina per la vinificazione e l'invecchiamento dominano oltre i 15 ha di vigneti adagiati dolcemente tra le colline di Montemagno e Castagnole Monferrato, in una delle migliori zone vinicole del Piemonte. La cantina elabora due tipologie di Ruchè: la prima, di maggiore immediatezza, affina in acciaio; mentre la seconda gode di un passaggio di alcuni mesi in barrique, che conferisce una maggiore

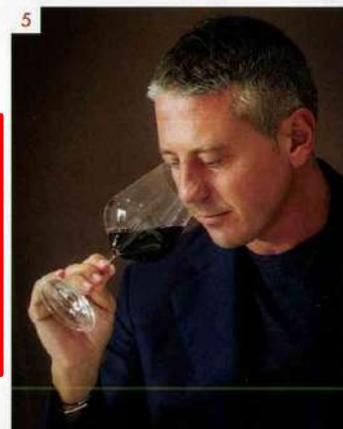
Ben 82 ha sono impiantati a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione; mentre le altre varietà sono Barbera e Grignolino. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, producendone una tipologia certificata vegana.
www.montalbera.it



struttura. Sono prodotte anche alcune tipologie di Barbera d'Asti e Grignolino Doc.
www.lamondianese.com

5. Montalbera: mission Ruchè

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio dell'800 in un anfiteatro di colline e vigneti che si estende su 175 ha vitati tra Monferrato e Langhe. La cantina è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico.





DOC

**VINI E RICETTE:
GLI IMPERDIBILI
ABBINAMENTI
DI ALICE**



pag. 84

*Timballo in piedi
in crosta*



Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Bava. Aromatico con profumi di rosa e viola e note di pepe bianco. Gusto morbido, caldo e persistente.



pag. 39

*Polenta croccante,
fonduta di groviera,
luganega e porcini
secchi*



Ruchè Docg S. Pietro Realto Bersano. Molto intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Armonico e vellutato.

pag. 17

*Tagliatelle con
ragò di piccione
fondente
di caprino
e profumo
di noce moscata*



Cremosina Barbera d'Asti Docg Superiore Bersano. Rosso importante, granata profumo ricco di lamponi e viola, pieno e complesso.



pag. 42

*Ragù di ossobuco agrumi
spuma di patate
e terra di pane*



Ruchè Docg L'accento Montalbera. Grande profondità e fascino, trionfo al naso di frutta rossa, viola passita e tipica speziatura che torna al palato.



pag. 50

*Morbidezze di tacchinella
con semi di lino*



Barbera d'Asti Docg superiore Nuda. Intensa, potente e caratteristica, con sentori di cassia e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e spezie.



pag. 150

pag. 143

*Tortini di verza con
prosciutto cotto e
broccoli*



Albarossa Doc La Pieve Bava. Uva piemontese ottenuta da incrocio da Nebbiolo di Dronero X Barbera, creato nel 1938.



pag. 147

*Slaw di cavolo cappuccio
bianco e viola con braciolo
di maiale mele e cumino*



Ruchè Docg La Tradizione Montalbera. Intenso e aromatico, con spiccati sentori di petali di rosa e violetta, piccoli frutti rossi e spezie dolci.



pag. 20

*Tazza di patate
e animelle in gratin
con burro all'aglio limone
e prezzemolo e salsa
di porcini*



Sant'Eufemia Ruchè Docg Ferraris. Fresco, intenso, con aroma di fiori e frutta come rosa e ciliegia. Aromatico e gustoso al palato.



pag. 20

Pizza Ariccia



Opera Prima Ruchè Docg Ferraris. Dedicato al fondatore dell'azienda. Elegante e fine con sensazioni gustative calde e morbide.



pag. 133

*Zuppa di zolfini
e porcini
con cotechino di cinta
senese e vincotto*



Ruchè Docg La Mondianese. Bouquet con i tipici sentori di petali di rosa e frutti di bosco in confettura. Palato caldo e armonico.



pag. 145

*Orecchiette con cavoletti
cavolo nero speck e crescenza*



Clasic Ruchè Docg Ferraris. Trama olfattiva elegante e complessa. Dove prevalgono aromi di petali di rosa, su sentori di confettura e ciliegie. Chiude con venature speziate.



pag. 138

*Rollé di cotechino
in crosta di patate*



Ruchè Docg La Mondianese. Aprono i tipici sentori di fiori e bacche rosse, per ampliarsi a ricche sensazioni speziate dovuta al legno. Lunga persistenza in bocca.





inde  wine

Celebra San Valentino con "Il Vino dell'Amore" di Montalbera

Il Ruchè Laccento renderà l'atmosfera ancora più magica, romantica e ...inebriante!

Per festeggiare **San Valentino Montalbera**, storica azienda vitivinicola situata tra **Monferrato e Langhe**, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da **Franco Morando**, propone **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2017**, il vino simbolo dell'azienda, proveniente dal cuore del Monferrato, dove il Ruchè trova la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa. Di colore rosso rubino intenso, dal carattere inconfondibile, dai sapori e profumi unici è ideale per celebrare la serata più romantica dell'anno. **Sorprendete la vostra amata o il vostro amato con il "vino dell'amore"**: le intense note floreali che ricordano il profumo dei petali di rosa arriveranno dritte al loro cuore! Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 15,00 a bottiglia.

DETTAGLIO DEL VINO RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017 100% Ruchè. È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovrasmaturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di premacerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco 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 (i **principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora**). Dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, 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.*

Montalbera



italiangourmet

San Valentino goloso: regali per innamorati gourmet

6 febbraio 2019



I fiori ovviamente non possono mancare, ma neanche i cioccolatini, e una bottiglia di vino... a rendere speciale la festa più romantica dell'anno ci sono tante cose golose, piccole e grandi, da assaporare insieme o da regalare alla persona amata. Tra tante idee, sicuramente troverete quella giusta per il vostro San Valentino.

A cura di Daniela Guaiti

Al di là delle mode, al di là del tempo, lo Champagne, da regalare o da sorseggiare, è un'icona per tutti gli innamorati. **Ayala Brut Rosé Majeur**, con il suo colore rosa chiaro, la sua freschezza e il suo profumo di uva spina e lampone, si abbina a quei sapori che non possono mancare in una cena romantica, dal salmone ai frutti di bosco.

Irresistibili bollicine rosa, quelle di **Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2012**, da uve 100% Sangiovese: avvolgente e setoso, ideale da tutto pasto, è perfetto per un brindisi a due.

La storica pasticceria **Cova** di Via Montenapoleone a Milano propone una selezione di prodotti dedicati a questa occasione, dai cioccolatini alle cheese cake, dalle praline alle mousse al cioccolato, tutti pensati, realizzati e confezionati per rendere speciale questa occasione.

Per celebrare la giornata più romantica dell'anno **TH Home Decor** propone 4 mise en place dedicate alla colazione, curate in ogni dettaglio grazie alla collaborazione tra interior designer e psicologa. Le 4 proposte



“breakfast with love” riflettono per 4 tipologie di coppie: “intellectual-chic”, “eco-green”, “creativa” e “minimal”.

Chilly's Bottiglie termiche dallo stile romantico, mantengono la temperatura fredda per 24 ore e calda per 12 ore: un regalo originale per chi ama le cose belle e buone.

Bellissimo e coloratissimo, oltre che dolcissimo, il San Valentino di **Ernst Knam**. I suoi cuori di cioccolato conquistano a prima vista e al primo assaggio. Il Cuore giallo racchiude in una camicia bianca gelée passion, crema al mango e crispy passion; il giallo Pollock ha una camicia fondente con cremino fondente e arance candite; camicia fondente con cremino fondente e gelée al mirtillo per il cuore viola, mentre il viola Pollock vede una camicia al latte con cremino al caramello salato; il cuore rosso ha una camicia fondente con cremino fondente e confettura di amarene, il rosso Pollock una camicia al latte con cremino alla nocciola e crispy fragola.

Può una bottiglia conquistare il cuore di chi si ama? Sì, se è **Bellavista Franciacorta DOCG Rosé**, una cuvée rara ed elegante, in cui garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano, mentre si sprigionano profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato.

Un fiore nel nome, un fiore sull'etichetta, **Fiorfiore Umbria Grechetto IGT** è un bouquet da regalare e da sorseggiare, profumato di Ananas, mela golden, piccoli fiori gialli e delicate note di spezie dolci.

Il nuovo spumante **Rymarosè Marche I.G.P. Sangiovese di Ciù Ciù**, vino spumante di qualità biologico brut, con il suo romantico colore è perfetto per accompagnare una cena a lume di candela.

Due proposte da sorseggiare arrivano da Collesi: la birra artigianale **Collesi Ubi**, con il suo colore ramato e il suo gusto dolce e minerale, dall'intenso profumo di caramello, spezie e nocciole tostate. Premiata come miglior birra scura al mondo ai World Beer Awards 2018, è ideale da degustare con i formaggi, ma anche con il cioccolato. E per un dopocena romantico, un cocktail preparato con il **Gin Collesi**, frutto di materie prime eccellenti: l'acqua purissima del Monte Nerone, le bacche di ginepro dell'Appennino, i migliori orzi, e soprattutto le visciole.

La dolce metà si trova in pasticceria. La **Pasticceria Martesana** quest'anno con “spaccacuori” accontenta le coppie innamorate ma anche i single golosi. Una torta a forma di cuore composta da due metà di gusti differenti, da scegliere tra quattro ricette cult: Alexander, con la sua copertura di pistacchio; Cheese Cake, per gli amanti dei frutti rossi; Dolce Sinfonia, con mousse al cioccolato fondente e bavarese di nocciola e caramello; Divina, dolce senza glutine al mango e frutto della passione.



Una bottiglia bella e colorata come un mazzo di fiori per uno spumante che ha il colore delle rose e il profumo dei frutti rossi. **Valdo Rosè Floral** è pensato come un omaggio alle donne: un blend che è il risultato dell'incontro di uva Glera, vocata alla produzione di Prosecco DOCG, tipica per le note armoniche e gentili, con i preziosi vitigni siciliani di Nerello Mascalse delle pendici dell'Etna. La grafica floreale della bottiglia è un vero inno alla gioia e all'amore.

Chi pensa che la birra non sia adatta a una cena romantica si sbaglia. Swinkels Family Brewers propone **8.6 Red**, la birra doppio malto ideale per riscaldare l'atmosfera. Rosso è il colore del packaging, che riflette l'anima di una birra dal gusto intenso e deciso, ricca e corposa.

Ancora birra, dall'intenso profumo speziato. È **Speziale, del birrifico Ex Fabrica**, capace di sedurre con il suo colore rosso e con il suo aroma di assenzio, rabarbaro e ginepro.

Cioccolato rosa. Il gusto simbolo della passione declinato nel colore simbolo dell'amore. Questo è **Ruby**, il cioccolato naturally pink che **Zaini** la boutique-chocolat della storica Fabbrica di cioccolato milanese propone per prima a Milano. Nato per rappresentare il quarto gusto di cioccolato, dopo il fondente, il latte e il bianco, Ruby ha un gusto dolce e vellutato, in equilibrio tra dolce e amaro. Il suo profumo di frutti di bosco è frutto del particolare tipo di cacao da cui nasce, con una ricetta che non prevede l'uso di coloranti e di aromi.

Dolcezza con stile. **Armani/Dolci** dedica a San Valentino una collezione e una nuova, raffinata pralina, con guscio di cioccolato fondente decorato da granella di lamponi e ripieno di crema al cocco, proposte in un romantico packaging rosso acceso, caratterizzato da una stampa effetto marmo. L'interno della scatola e il logo Armani/Dolci sono in oro.

Ancora una bottiglia speciale. **Bastianich Vespa Bianco** racchiude un'armonia di note minerali e agrumate, che si evolvono in sentori di fiori selvatici e miele: il compagno ideale per una cena romantica.

Se si desidera tingere di rosso anche il bicchiere, **Montalbera**, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, propone **Laccetto Ruchè** di Castagnole Monferrato DOCG 2017. Intenso il colore rubino, ma soprattutto intenso il profumo, quello delle rose, ovviamente rosse: un mazzo di fiori da bere.



tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

Celebra San Valentino con il "Vino dell'Amore" di Montalbera

📍 ovunque si festeggia San Valentino

📅 il 14 febbraio 2019

di [Mariella Belloni](#)



Un tête-à-tête con la dolce metà e il Ruchè Laccento renderà l'atmosfera ancora più magica, romantica e...inebriante!

Per San Valentino, Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, propone un vino dedicato agli innamorati, protagonisti di questa giornata: **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2017, un vino ricco di passione e di amore**, e simbolo dell'azienda, proveniente dal cuore del Monferrato, dove il Ruchè trova la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa.

Di colore rosso rubino intenso, dal carattere inconfondibile, dai sapori e profumi unici è ideale per celebrare la serata più romantica dell'anno. Sorprendete la vostra amata o il vostro amato con il "vino dell'amore": le intense note floreali che ricordano il profumo dei petali di rosa arriveranno dritte al loro cuore!

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2017 100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovra-maturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di pre-macerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

Montalbera Oltre il Ruchè

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco 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 (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, 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.

Buon San Valentino a tutti gli innamorati dei vini Montalbera e della vita ♥!

https://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17544





WineNews

POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 20 Febbraio 2019 - Aggiornato alle 18:02

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

ITALIA

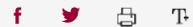
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da Roma a Milano, tra le etichette di VinNatur e i vini al top delle Guide di "Simply the Best"

Ecco gli eventi. Focus Piemonte: nel Monferrato prosegue Gastronomix firmata Collisions, Torino ospita il Festival del Giornalismo Alimentare

ROMA, 20 FEBBRAIO 2019, ORE 15:34



Assaggi e riflessioni attorno al vino in agenda

< 1 / 3 >

"Sostenibilità ambientale, alla base della viticoltura del futuro": di questo si parlerà a convegno in apertura di **VinNatur**, l'evento promosso dai viticoltori naturali guidati da Angiolino Maule, alle Officine Farneto a Roma (23-24 febbraio), con 90 produttori provenienti da Italia, Francia e Slovenia, protagonisti di un evento che non vuole essere un semplice banco d'assaggio, ma un'occasione per avvicinarsi ad una forma di coltivazione rispettosa della natura e della terra. E da Roma a Milano, **nel calice degli eventi segnalati in agenda da WineNews** ci saranno anche i vini più premiati dalle Guide 2019 di 50 cantine protagoniste di **"Simply the Best - Il Top delle Guide vini 2019"**, il wine tasting della storica rivista **Civiltà del Bere**, il 25 febbraio al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, aperto anche al pubblico degli eno-appassionati. Le griffe nel calice? Da Altemasi, a Marchesi Antinori, da Argiolas a Bellavista, da Guido Berlucchi a Bertani Domains, da Cà Maiol a Cecchi, da Cusumano a Donnafugata, da Ferrari a Frescobaldi, da Gianfranco Fino a Kettmeir, da Le Macchiole a Librandi, da Lungarotti a Marchesi di Barolo, da Masciarelli a Masi Agricola, da Mastroberardino a Monteverro, da Nino Negri a Ornellaia, da Quintodecimo alla Cantina Santadi, da Tasca d'Almerita alla Tenuta San Guido, dalla Tenuta San Leonardo a Tenute Lunelli-Bisol, Tommasi Family Estates, Torrevento, Cantina Tramin, Umani



Ronchi, Velenosi, Venica & Venica, Villa Sandi, Zenato e Zymè, per citarne solo alcune. Spostandosi nel Canavese e Monferrato, tra Asti, Ivrea e Vercelli, fino al 23 febbraio prosegue **Gastronomix**, evento promosso dal Consorzio Vini Docg Caluso, Carema e Canavese in collaborazione con il Consorzio Barbera D'Asti e Vini del Monferrato e il Consorzio Riso di Baraggia, **Ideato dal Progetto Wine & Food del Festival Collisioni di Barolo** diretto da Ian D'Agata, ed in cui si parla di vino con grandi sommelier, giornalisti e influencer, ma anche di cucina creando vere e proprie "collisioni" culinarie tra chef piemontesi e chef provenienti da tutta Europa, in un ricco programma di degustazioni di vini e prodotti del territorio, tavole rotonde di confronto, laboratori di cucina e cene tematiche. Restando in Piemonte, a Torino, l'esigenza di fare un'informazione di qualità è l'argomento sul tavolo del **Festival del Giornalismo Alimentare 2019** (Torino Incontra, da domani al 23 febbraio), edizione n. 4 dell'**appuntamento di riferimento e riflessione sulla comunicazione del wine & food** che riunisce un panel internazionale di professionisti, giornalisti, blogger, aziende, funzionari di amministrazioni pubbliche, professionisti della sicurezza alimentare, uffici stampa e rappresentanti di associazioni con i loro interventi, i loro spunti e le loro testimonianze, di interesse anche per il pubblico: da Vytenis Andriukaitis, Commissario europeo alla Salute e Sicurezza Alimentare, a Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari e del Turismo, da Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, a Giancarlo Caselli, presidente dell'Osservatorio Agromafie, dalla professoressa Elsa Fornero agli chef Pietro Leemann, Simone Salvini e Cristina Bowerman, accanto alla blogger Benedetta Rossi, in testa alle classifiche tra le influencer nel food. E fino al 24 febbraio prosegue un nuovo evento nato in città: la prima **Torino Wine Week**, un festival diffuso firmato Bonobo Events e Spiriti Indipendenti, le due realtà alla regia dei più importanti eventi in città legati alla mixology, dedicato agli eno-appassionati con un ricco programma di incontri, conferenze, cene, masterclass, workshop e, ovviamente, degustazioni, nei locali del Salotto d'Italia e con il clou a Palazzo Carignano, sede del primo Parlamento italiano, che si trasformerà in una suggestiva cantina per ospitare un Salone del Vino con più di 30 produttori ed i prodotti dei Maestri del Gusto. Tornando, nelle Langhe, infine, **"Stelle & Calici"**, evento promosso da **Vite in Riviera**, con una serie di cene di chef stellati con i migliori prodotti liguri di stagione e Presidi Slow Food, in abbinamento ai vini Dop e Igp della Riviera Ligure di Ponente, prosegue con lo chef Gianpiero Vivalda all'Antica Corona Reale a La Morra (28 febbraio), e poi con Marco Sacco al Piccolo Lago a Verbania (28 marzo).

Scorrendo l'agenda degli eventi con WineNews

Dal Trentino Alto Adige al Veneto

Per gli amanti dello sci e delle vette ancora innevate, c'è **"Trentodoc sulle Dolomiti**, kermesse diffusa dedicata alle bollicine di montagna, a Madonna di Campiglio e nei Comuni della Val di Fassa, tra degustazioni in enoteche, Spa, rifugi, golf club e ristoranti, con oltre 150 etichette Trentodoc prodotte dalle 52 cantine dell'**Istituto Trentodoc**, servite come aperitivo e in abbinamento a pizza gourmet o ai menu proposti dagli chef stellati Sabino Fortunato del Gallo Cedrone, Giovanni D'Alitta di Stube Hermitage (Stella Michelin 2019), Davide Rangoni del Dolomieu, Paolo Donei di Malga Panna e Stefano Ghetta del Chimpl da Tamion. Il 23 febbraio **Alois Lageder** nello storico Palazzo Casòn Hirschprunn a Magrè celebra l'edizione n. 10 del progetto **VIN-OTON** e ospita compositori di musica classica contemporanea e poeti provenienti dall'Alto Adige e dalla Germania - da Eduard Demetz a Roberta Dapunt - che, ispirati all'approccio olistico della griffe, creano meravigliose composizioni e poesie.

A Verona, fino al 28 marzo, **nella storica Bottega del Vino prosegue la rassegna "Versi in Bottega"**, con un nuovo format e con la voglia di raccontare, anche in maniera canzonatoria e informale, diversi temi nel cuore degli organizzatori, nella speranza di appassionare e suscitare la curiosità del pubblico, dall'oste della Bottega Luca Nicolis all'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo: il 28 febbraio sarà la volta



di un personaggio controverso, geniale, di cui forse si conosce poco, come Nikola Tesla, e il 28 marzo di un omaggio a Peppino Impastato: un uomo che non dovremmo dimenticare mai. E dopo la prima edizione torna il **Premio Maculan**, la sfida, ideata da Fausto Maculan insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, con presidente di giuria Nicola Portinari, chef del ristorante due stelle Michelin La Peca di Lonigo, lanciata fino al 28 febbraio a chef di tutte le età, professionisti e non, per creare il miglior abbinamento di un vino dolce ad un piatto salato, che sarà svelato alla Cantina Maculan a Breganze il 25 marzo con l'assegnazione del Premio Maculan, un'opera realizzata dall'artista friulano Giulio Menossi, celebre per i suoi mosaici.

A Milano

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano con le loro nuove annate, ma anche le grandi, domani all'Hotel Michelangelo con **Go Wine**, di cantine come Mauro Veglio, G.D. Vajra, Giovanni Sordo, Prunotto, Poderi Luigi Einaudi, Poderi Gianni Gagliardo, Negro Angelo e Figli **Montalbera**, Marchesi di Gresy, Bruna Grimaldi, Bricco Maiolica, Gianfranco Bovio, Batasiolo e Anna Maria Abbona, per citarne solo alcune. Anche il **Milano Gin & White Spirits Festival** torna a solleticare i palati degli appassionati del buon bere: il 23 e 24 febbraio all'Hotel Marriott, la squadra del Milano Whisky Festival presenta una nuova edizione della kermesse dedicata esclusivamente agli spirits bianchi, con oltre 2.000 etichette di gin, mezcal, tequila e vodka. L'Hotel Principe di Savoia ospita invece l'edizione n. 15 di **"Tastin'France"** la degustazione professionale alla scoperta dei vini francesi di qualità alla ricerca di distributori in Italia con 15 Domaines provenienti da 5 regioni della Francia, dalla Champagne all'Alsazia, dalla Borgogna a Bordeaux, alla Valle della Loira, e la regia di **Business France**. E in città sono ripartiti anche **gli eventi alla Cantina Urbana**, la prima cantina in pieno centro a Milano aperta da Michele Rimpici, sul Naviglio Pavese, con serate settimanali di Wtf - Wine Tasting Friends tra vino, food e dj set (ogni mercoledì), gli appuntamenti del Wine Collective, che vedranno protagonisti produttori di vino e di eccellenze gastronomiche regionali insieme alle loro storie di successo (il 28 febbraio con "Il Trippaio di Gavinana. Leonardo Torrini" da Firenze, il 7 marzo con il produttore siciliano Filippo Mangione, il 21 marzo con Chiara Onida del caseificio Il Boscasso dall'Oltrepò Pavese, il 4 aprile con Giuliano luorio e il progetto Langa Style, il 18 aprile con Gentile Thogan dell'omonimo salumificio di Varzi in Oltrepò), e gli esclusivi percorsi di degustazione "Tour & Tasting" e "Crea il tuo Blend". Sempre a Milano, prosegue anche un evento particolare: il vino e la cucina sono legati non solo al piacere, quanto anche agli affari e al modo in cui la tavola può diventarne mediatrice e luogo ideale, nasce così **"Vino e cucina. Dal piacere agli affari"**, format-evento innovativo di incontri esclusivi al Neff Collection Brand Store c/o DesignElementi a Milano con cooking class a cura della Joia Academy tenute dal direttore didattico Sauro Ricci, e chef executive del ristorante stellato Joia di Milano, alla scoperta della Sicilia attraverso i piatti del ristorante e i vini di **Planeta** accompagnati dai racconti di Francesca Planeta e Antonio di Mora, direttore e sommelier del ristorante. Ogni lezione di cucina, a cui i partecipanti (non più di 14 alla volta) prendono parte attivamente, ha un tema diverso legato alla Sicilia e all'incontro tra le etichette della storica azienda siciliana e l'alta cucina vegetariana stellata del ristorante e della scuola di cucina fondati dalle chef Pietro Leemann, e si conclude con una cena per condividere i piatti preparati insieme e accompagnati dai vini e dall'olio di Planeta (19 marzo). L'hub della gastronomia **Identità Golose Milano**, invece, fino al 23 febbraio ospita Antonio Guida, chef del Mandarin Oriental Milano (e due stelle Michelin con il Ristorante Seta) e Vincenzo Guarino, che tra poche settimane si insedierà come chef del nuovissimo Mandarin Oriental Lago di Como, a Blevio.

In Toscana

"God Save The Wine", il festival promosso da Firenze Spettacolo e PromoWine con la direzione artistica di Andrea Gori torna domani all'Hard Rock Cafe Firenze, dove una



selezione di vini è accompagnata dal meglio della cucina americana unita ai tipici manicaretti toscani, dalla scelta di burgers classici Hard Rock passando per i tradizionali crostini ai fegatini alla toscana, ai funghi e tartufo, sulle note degli indimenticabili anni Ottanta con gli 80'S Rock Ballads. Dal 24 al 27 febbraio a Carrara Fiere torna invece **Tirreno Ct**, edizione n. 39 dell'evento di riferimento dedicato all'ospitalità italiana, con un ricco programma di incontri e appuntamenti con i grandi marchi del food&beverage italiano e l'ospitalità al mare di Balnearia. Accanto alle degustazioni guidate di vino, birra e tè, **a fare il punto sulla professione di sommelier sarà l'Aspi-Associazione della Sommelierie Professionale Italiana** il 25 febbraio con il convegno "Professione Sommelier". Ci si sposta a Livorno, dove il 28 febbraio al Circolo Ufficiali M.M. F. Mimbelli, l'Associazione Armonia, Associazione promozione della Cultura e dell'Arte Onlus, in collaborazione con l'Associazione Atlante Famiglia Onlus di Firenze organizzano **la conferenza "Vino, poesia della terra: vedi il calor del sol, che si fa vino, giunto all'omor che de la vite cola"**, con il medico Fabio Cerboni, l'enologo Claudio Gori e il bio agricoltore Carlo Lucchesi, a confronto sugli aspetti agronomici e salutistici del vino e dell'agricoltura biologica (ore 16,30).

Eventi in tutta Italia

In tutta Italia, cucina gourmet, territorialità e prezzi pop sono gli ingredienti dell'iniziativa che per il settimo anno consecutivo si propone di valorizzare il moderno ristorante e il territorio, strizzando l'occhio alla clientela più giovane o timorosa: è quella firmata **InGruppo**, il progetto che vede 22 chef e patron - per 14 stelle - di alcuni dei più importanti ristoranti italiani far conoscere le meraviglie della cucina di qualità e promuovere il "Piacere a tavola" **fino al 30 aprile offrendo menu, vini compresi, al costo prestabilito di 60 euro a persona (con il "Diritto di tappo", grazie al quale è possibile portare le proprie bottiglie con un costo extra di 10 euro per il servizio), 120 euro dagli stellati A'Anteprima dello chef Daniel Facen, allo storico trisstellato Da Vittorio dei fratelli Cerea, al Mudec dello chef superstellato Enrico Bartolini e dallo stellato Sadler dello chef Claudio Sadler**. E il 28 febbraio, nella Giornata Internazionale delle Malattie Rare, i ristoranti devolveranno 15 euro per ogni menu all'Istituto Mario Negri, da oltre 20 anni impegnato nella loro ricerca.

E fino al 12 marzo è possibile partecipare al Concorso letterario nazionale **"Bere il Territorio. Raccontare il vino attraverso il viaggio"**, all'edizione n. 18 promosso da **Go Wine** inviando un testo-racconto in forma libera che abbia per tema un viaggio in un territorio del vino italiano.

La stagione delle Anteprime fa una pausa. Torna Terre di Toscana. L'evento internazionale: Bellavita Expo fa tappa a Toronto

Le Langhe del Barolo & Co., la Valpolicella dell'Amarone, la Toscana con i suoi grandi vini, e dopo l'Umbria del Sagrantino e l'Emilia Romagna del Sangiovese, la stagione delle Anteprime del vino italiano fa una pausa. Ma il 3 e il 4 marzo l'appuntamento è con **Terre di Toscana**, evento per operatori, stampa ed appassionati all'edizione n. 12 all'Una Hotel Versilia a Lido di Camaiore, con 130 grandi vignaioli toscani ed oltre 600 vini - con tante vecchie annate - rappresentativi di tutta la Toscana, promosso dalla testata acquabuona.it, che celebra 20 anni con la novità di due degustazioni guidate "Sangiovese & Co" con alcuni dei suoi più fedeli alleati, e "La Nuova Tradizione" dedicata ai vitigni internazionali, con i giornalisti Fernando Pardini ed Ernesto Gentili. Evento nell'evento ci sarà anche Colosizia (4 marzo), con i cooking show di celebri chef toscani.

Con l'arrivo della primavera, torna l'**Anteprima del Chiantetto** a Lazise (Dogana Veneta, 10 e 11 marzo) organizzata dal Consorzio di Tutela del Chiantetto e del Bardolino, in collaborazione con il Consorzio Valtènesi, con l'annata 2018 di oltre 120 vini di 60 cantine delle Doc in rosa della riviera veronese e bresciana del Lago di Garda. **"I grandi terroir del Barolo"**, evento ideato da **Go Wine** all'edizione n. 10, sarà di scena invece a Monforte d'Alba (Ristorante Moda Venue, 23-24 marzo) con banchi



d'assaggio, degustazioni guidate, ma anche visite in cantina, con protagoniste le nuove annate di Barolo. Si prosegue poi con **Campania Stories**, con il meglio della produzione della terra dell'Aglianico, del Taurasi, della Falanghina e dei vini del Sannio a Napoli (28-31 marzo), e con tre appuntamenti ancora con i grandi vini piemontesi:

Taste Alto Piemonte, il più importante evento dedicato alle eccellenze vinicole e gastronomiche, dei territori delle 4 Province di Novara, Biella, Vercelli e Verbano Cusio Ossola promosso dal [Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte](#) al Castello Visconteo Sforzesco di Novara (30-31 marzo e 1 aprile), con walk-around tasting e seminari tecnici di approfondimento sulle Denominazioni per operatori ed appassionati; e i **Roero Days**, la rassegna itinerante del [Consorzio di Tutela del Roero](#) dedicata ai grandi vini della Denominazione Roero, di scena quest'anno a Bologna (Palazzo Re Enzo, 31 marzo-1 aprile), con le prime bottiglie di 60 cantine uscite in commercio che riportano in etichetta i nomi delle diverse Mga, le Menzioni Geografiche Aggiuntive; quindi **La Prima dell'Alta Langa**, l'evento organizzato dal [Consorzio Alta Langa](#) per operatori, ristoratori, enotecari e giornalisti al Castello di Grinzane Cavour (1 aprile), con 24 produttori e tutte le rispettive cuvée per oltre 40 etichette tra bollicine di Alta Langa bianche, rosate, Riserve e grandi formati, in degustazione. È tempo poi di **Sicilia en Primeur**, con le tante declinazioni enoiche dell'isola-continente con la regia di [Assovini](#), dell'**Anteprima dei vini della Costa Toscana** con "I Grandi Cru della Costa Toscana" a Lucca (Real Collegio, 4-5 maggio), e, sempre a maggio, del gran finale con la **Soave Preview** firmata dal [Consorzio di Tutela del Soave](#).

Infine, nel calendario dei grandi eventi internazionali, dal 24 al 26 febbraio è di scena il **Bellavita Expo Toronto**, all'Enercare Centre a Toronto, l'evento promosso da Bellavita, società inglese specializzata nelle fiere dell'agroalimentare made in Italy (nel cui capitale al 50% c'è la new.co tra Veronafiere e Fiera di Parma, VPE, ndr).

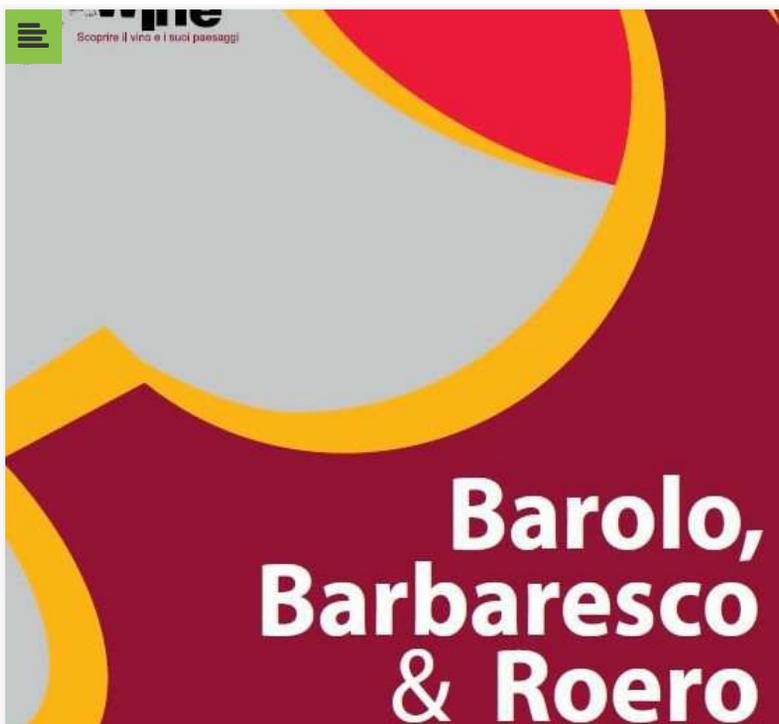
Copyright © 2000/2018

TAG: **AGENDA, CIVILTÀ DEL BERE, COLLISIONI, FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE, VINNATUR**



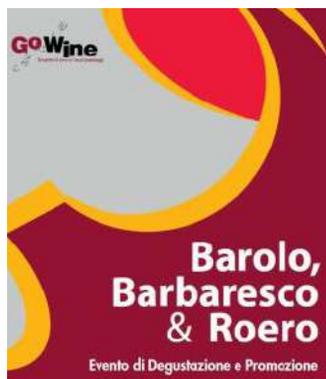


GDApress



GO WINE BAROLO BARBARESCO ROERO Hotel MICHELANGELO MILANO

🕒 21 febbraio 2019 📍 GDA 📌 barbaresco, barolo, go wine, hotel michelangelo, milano, roero 🍷 Enogastronomia 👁 4



BAROLO, BARBARESCO e ROERO

Giovedì, 21 febbraio 2019
Hotel MICHELANGELO –
MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 21 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del **Barolo**, del **Barbaresco** e del **Roero**.

Si tratta di una 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.

Nel corso dell'evento la settima edizione del Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero Tre ristoranti stellati di Milano alla ribalta

In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annate in commercio. Alcune 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.

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.

Ecco i protagonisti della degustazione con i principali vini che saranno presentati al banco d'assaggio

ABBONA ANNA MARIA

Frazione Moncucco, 21 – Farigliano

Tel 0173 797228 info@annamariabbona.it

Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2015

Barolo Bricco San Pietro 2015

Barolo Bricco San Pietro 2014

ABRIGO GIOVANNI

Via Santa Croce, 9 – Diano d'Alba

Tel 0173 69345 g.abrigo@abrigo.it

Barolo Ravera 2015

Barolo Ravera 2014

Barolo Ravera 2013

ADRIANO MARCO & VITTORIO

Frazione San Rocco Seno d'Elvio, 13/a – Alba

Tel 0173 362294 info@adrianovini.it

Barbaresco Sanadaive 2016

Barbaresco Basarin 2015

ALARIO CLAUDIO

Via Santa Croce, 23 – Diano d'Alba

Tel 0173 231808 Fax 0173 231433 info@alarioclaudio.it

Barolo Riva Rocca 2015

Barolo Sorano 2015

BATASIOLO

Frazione Annunziata, 87 – La Morra

Tel 0173 50130 Fax 0173 509258 info@batasiolo.com

Barolo 2015

Barolo Briccolina 2012

BENEVELLI PIERO

Località San Giuseppe, 14 – Monforte d'Alba

Tel 0173 78416 m.benevelli@tiscali.it

Barolo Ravera di Monforte 2015

BOASSO FRANCO

Borgata Gabutti, 3/a – Serralunga d'Alba



Tel 0173 635222 Fax 0173 635187
Barbaresco Martinenga 2015
Barbaresco Gaiun Martinenga 2014
MARSAGLIA
Via Madama Mussone, 2 – Castellinaldo
Tel 0173 213048 cantina@cantinamarsaglia.it
Roero Bric d' America 2013
MONCHIERO F.LLI
Via Alba Monforte, 49 – Castiglione Falletto
Tel 0173 62820 monchierovini@monchierovini.it
Barolo Rocche di Castiglione 2015
Barolo Montanello 2014
Barolo Rocche di Castiglione Riserva 2013
MONTALBERA
Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato
Tel 011 9433311 Fax 011 9434289 montalbera@montalbera.it
Barbaresco Lintuito 2015
Barolo Levoluzione 2013
MORRA DIEGO
Cascina Mosca, 37 – Verduno
Tel 0172 470170 Fax 0172 470170 info@morrawines.com
Barolo 2013
Barolo Monvigliero 2013
F.LLI MOSCONE
Località Sant' Anna, 9 Frazione Roddoli – Monforte d'Alba
Tel 0173 78458 info@cantinamoscone.com
Barolo 15 Giornate 2013
Barolo Bussia 2012
Barolo Bussia 2011
NADA GIUSEPPE
Via Giacosa, 12/a – Treiso
Tel 329 2907509 enrico.nada@live.it
Barbaresco Casot 2016
Barbaresco Casot 2015
Barbaresco Casot Riserva 2013
Barbaresco Marcarini Riserva 2013
NEGRO ANGELO E FIGLI
Frazione Sant' Anna, 1 – Monforte Roero
Tel 0173 90252 Fax 0173 90712 negro@negroangelo.it
Roero Ciabot San Giorgio Riserva 2015
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2015
Barbaresco Basarin 2015
PALLADINO
Pazza Cappellano, 9 – Serralunga d'Alba
Tel 0173 613108 Fax 0173 613448 info@palladinovini.com
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2014
Barolo Ornato 2014
Barolo Parafada 2014
PIAZZO COMM. ARMANDO
Frazione San Rocco Seno d'Elvio, 31 – Alba
Tel 0173 35689 Fax 0173 440703 apiazzo@piazza.it
Barbaresco 2015
Barbaresco Nervo – Vigna Giaia Riserva 2013
Barolo 2014
Barolo Sottocastello di Novello Riserva 2013
PODERI GIANNI GAGLIARDO
Serra dei Turchi, 88 – La Morra
Tel 0173 50829 Fax 0173 509230 gagliardo@gagliardo.it
Barolo Gianni Gagliardo 2015
Barolo Lazzarito Vigna Preve 2015





IDEA WEBTV



Home > Attualità > Successo per Barolo, Barbaresco e Roero al Banco d'assaggio di Milano

Attualità Home in evidenza Home top 1 Langhe e Roero

Successo per Barolo, Barbaresco e Roero al Banco d'assaggio di Milano

Da REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT - 23 febbraio 2019 17:34

44 0



49 cantine presenti in sala, un pubblico importante suddiviso fra professionisti del settore ed enoappassionati.

Un evento che Go Wine ripropone a Milano da 15 anni, sempre in febbraio, e che si è arricchito nel tempo della presenza dei nebbioli del Roero, a fianco del Barolo e del Barbaresco.

Il vitigno nebbiolo come assoluto protagonista, attraverso gli assaggi delle nuove annate (Barolo 2015 e Barbaresco 2016 in primis), ma anche valorizzando annate anteriori e altre etichette proposte dalle singole aziende.

Uomini e donne del vino in sala a raccontare le loro bottiglie e il loro lavoro; una sorta di concerto di profumi e gusti che ha nei tratti del nebbiolo il filo conduttore.

Un richiamo che avvicina gli operatori del settore del milanese, dalla ristorazione, all'enoteche, all'articolato settore della comunicazione e che registra nella seconda parte un pubblico di enoappassionati sempre attento e qualificato. Raccogliendo appunti di degustazione e poi programmando l'itinerario verso le cantine, raggiungibili in poco tempo.



Si confermano i riscontri positivi sull'annata 2015: un millesimo destinato a segnare un punto importante per la denominazione. Già dai primi assaggi avvince per l'eleganza e per i tannini, facendo presagire buone sensazioni per il futuro.

Molte cantine hanno presentato mini-verticali tratte dalla stessa menzione geografica; in degustazione anche alcune apprezzate Riserve.

Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero. Nella settima edizione del premio la scelta è caduta sulla ristorazione milanese di eccellenza, con la presenza in sala di tre ristorante stellati: si tratta del Ristorante Seta, due stelle Michelin, chef Antonio Guida, che opera all'interno del Mandarin Hotel, di Via Andegari. Il Ristorante Innocenti Evasioni, chef Tommaso Arrigoni, che si trova nella parte nord della città, con la presenza in sala della sommelier Lucia Gatti. E infine il Ristorante Tano passami l'Olio, dello chef e patron Gaetano Simionato che proprio nel 2019, come ha dichiarato in conferenza, celebra 50 anni di rapporto con il vino.

Il momento della premiazione è stato anche piacevole sipario per confermare il momento di qualità della ristorazione milanese, con una presenza importante di ristoranti di eccellenza, molti con una storia recente, frutto di nuovi investimenti in città.

L'associazione Go Wine archivia così un'altra edizione positiva dell'evento: fra le cantine partecipanti da segnalare anche alcune new entry, come Garesio di Serralunga, Benevelli e Moscone di Monforte, Abrigo Giovanni e alcuni ritorni come quelli di Bovio e Poderi Einaudi.

A seguire l'elenco delle cantine protagoniste dell'evento:

ABBONA ANNA MARIA – Farigliano

ABRIGO GIOVANNI – Diano d'Alba

ADRIANO MARCO & VITTORIO – Alba

ALARIO CLAUDIO – Diano d'Alba

BATASIOLO – La Morra

BENEVELLI PIERO – Monforte d'Alba

BOASSO FRANCO – Serralunga d'Alba

BOGLIETTI ENZO – La Morra

BOLMIDA SILVANO – Monforte d'Alba

BOVIO GIANFRANCO – La Morra

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 CHICCO – Canale



CASCINA DEL MONASTERO – La Morra

DOSIO VIGNETI – La Morra

FRANCONE – Neive

GARESIO – Serralunga

GRASSO F.LLI – Treiso

GRIMALDI BRUNA – Serralunga d’Alba

L’ASTEMIA PENTITA – Barolo

LANO GIANLUIGI – Alba

LE STRETTE – Novello

MARCHESI DI GRESY – Barbaresco

MARSAGLIA – Castellinaldo

MONCHIERO F.LLI – Castiglione Falletto

MONTALBERA – Castagnole Monferrato

MORRA DIEGO – Verduno

F.LLI MOSCONE – Monforte d’Alba

NADA GIUSEPPE – Treiso

NEGRO ANGELO E FIGLI – Monteu Roero

PALLADINO – Serralunga d’Alba

PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba

PODERI GIANNI GAGLIARDO – La Morra

PODERI LUIGI EINAUDI – Dogliani

PONCHIONE MAURIZIO – Govone

DIEGO PRESSEDA, LA TORRICELLA – Monforte

SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze

VAJRA G.D. – Barolo

VAL DEL PRETE – Priocca

VEGLIO MAURO – La Morra

VOERZIO MARTINI – La Morra

Con la ANTICA DISTILLERIA SIBONA – Piovesi d’Alba





ONAV



ONAV Alessandria: il Ruchè in degustazione

 25/02/2019  Guido Montaldo



Martedì 19 febbraio, presso l'Hotel Ali Due Buoi Rossi, storico e raffinato hotel situato nel centro storico di Alessandria, la locale Sezione ONAV ha organizzato una degustazione di sette Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG del 2017.

L'incontro, alla presenza di circa 50 assaggiatori, è iniziato con una breve relazione di presentazione a cura di Ezio Alini del territorio e delle caratteristiche del vino. Di seguito il Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, Luca Ferraris, ha illustrato l'importanza della produzione del Ruchè per l'areale in quanto il successo di questo vino ha favorito il ritorno alla vitivinicoltura dei giovani in un'area dove era stata significativa la fuga dei residenti verso la città.



Un successo che si estrinseca sia con  riconoscimento legislativo (1987: DOC - 2010: DOCG) che coi numeri in crescita dai 1.500 ettari vitati del 2000 agli 8.854 ettari del 2017. In anteprima ha



annunciato che i produttori hanno recentemente deliberato (dicembre 2017) la richiesta di modifica del Disciplinare introducendo la tipologia “Riserva” che prevederà, tra l’altro, l’affinamento di 24 mesi prima dell’immissione al consumo. Una Denominazione che abbraccia il territorio dei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti in provincia di Asti.

Il nome del vitigno è un mistero, varie sono le supposizioni, per alcuni deriverebbe dal nome di un convento benedettino dedicato a San Rocco, per altri dall’erto arroccamento (*ronchet/rocche*) delle viti, da cui un’ipotetica radice verbale del nome. Smentita, invece, l’ipotesi dell’importazione del vitigno dalla Borgogna nel XII secolo al seguito di monaci cistercensi, in quanto un recente studio (Schneider *et al.*, 2016) ha identificato i genitori del Ruchè: un incrocio spontaneo tra Malvasia aromatica di Parma (Malvasia odorosissima), varietà in vigneto-collezione, e Croatina.



I sette campioni presentati in degustazione, frutto di un’annata calda e siccitosa, evidenziano tutti un colore rubino inteso, brillante. Il primo campione vinificato della Cantina Sociale di Castagnole Monferrato si presenta con un’aromaticità sfuggente a bicchiere fermo, presenza di tannini e una nota di liquerizia in finale, buona sapidità, pronto. Il secondo vino “Pro Nobis”, della Cantine Sant’Agata Snc,

evidenzia profumi di rosa e pepe, un buon equilibrio olfattivo, ancora giovane con tannini importanti.

Nel Ruchè della cantina Crivelli Marco, terzo campione, il profumo di rosa è ben marcato, persistente nel tempo, tannini morbidi e alcolicità bilanciata, elegante, complesso. Note olfattive più complesse, dovute al passaggio in tonneaux di una parte del vino, sono presenti nel “Vigna del Parroco” della Ferraris Agricola, che ricordano i piccoli frutti di sottobosco (mirtillo), spezie dolci e vaniglia, cacao, tannini evidenti, giovane, ottima persistenza in bocca. Il quinto campione della Garrone Evasio & Figlio, con vigne ubicate su suoli più sciolti (sabbiosi), evidenzia profumi fruttati (ciliegia, frutti piccoli neri), mentre sono blande le note aromatiche (rosa e pepe), etereo, in bocca acidità più evidente rispetto agli altri campioni.

“Laccento” della Soc. Agr. Montalbera Srl, vinificato con un 20% di uve surmature, si presenta al naso nettamente aromatico con profumi amplificati di petali di rosa e frutti di bosco, leggere note di spezie dolci, l’alcolicità evidente lo rende morbido, tannini già polimerizzati, persistente, con grande spalla. L’ultimo campione della Soc. Semplice Agr. Amelio Livio rappresenta bene le caratteristiche varietali dell’uva, ricca in zuccheri, che in questo vino creano un buon equilibrio tra alcolicità e tannini, fine, già pronto. In sintesi, i sette campioni, pur mantenendo differenze in alcuni caratteri organolettici, sono ben riconoscibili come Ruchè.



La serata è stata arricchita anche dalla partecipazione di quattro produttori che hanno illustrato le caratteristiche delle aziende produttrici dei vini in degustazione. Interessante è stato l'intervento di Marco Crivelli che ha deliziato i presenti con la storia del Ruchè, vino riscoperto dal parroco di Castagnole Monferrato, don Luigi Cauda, che negli anni '70 iniziò a vinificare le uve vendemmiate nel Beneficio parrocchiale. La serata si è conclusa con una golosa e molto apprezzata degustazione di salumi della tradizione alessandrina (lardo, testa in cassetta, salame crudo e cotto) del Salumificio Cereda di Castellazzo Bormida.

Ezio Alini



RASSEGNA STAMPA MARZO 2019



INDICE

	TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1	Aismilano.it	Online	Montalbera, ovvero diventare grandi imparando a valorizzare un vitigno	Montalbera, focus Ruché	07/03/19
2	La Stampa ed.Torino	Cartaceo	I piatti anonimi stonano nelle sale auliche	Ruché- Citazione	10/03/19
3	La Stampa ed.Canavese	Cartaceo	I piatti anonimi stonano nelle sale auliche	Ruché- Citazione	10/03/19
4	Lastampa.it (Torino)	Online	I piatti anonimi stonano nelle sale auliche	Ruché- Citazione	10/03/19
5	Decanter.com	Online	Ruché: a Piedmontese secret	91 - Ruché La Tradizione	27/03/19
6	Food Machine	Cartaceo	Laccento Ruché Docg 2017	Montalbera	mar-19

Montalbera, ovvero: diventare grandi imparando a valorizzare un vitigno



Il racconto di un'azienda che dal nulla cosmico ha creato la propria fortuna su di un'uva rinnegata.

Altai Garin

Non è certo la prima volta che ci troviamo ad ascoltare le gesta di un'azienda che ha raccolto una sfida e sulla stessa ha plasmato favorevolmente il



proprio destino. Il canovaccio è simile a tanti altri: un'uva di casa propria ripresa e rilanciata nella maniera più intelligente raccogliendo il favore di critica e mercato.

Ciò che fa la differenza in queste trame così simili tra loro sono le piccole cose, i gesti, i personaggi e, per noi che abbiamo fatto dell'olfazione il nostro *quid*, i profumi. Sono questi dettagli che descrivono in pieno la fatica e il fascino dietro la storia dell'azienda di Castagnole Monferrato ed è **Francesco Ferrari** il relatore che indirizza sapientemente la serata.

Quindi: perché il ruchè?

«**Il ruchè è un'uva che nessuno voleva e pur moribonda è resistita**»: questa la lettura di **Vincenzo Servello** direttore commerciale dell'azienda. Un incipit che incuriosisce e invita all'approfondimento sull'uva semi-aromatica più sfacciatamente piemontese, nata dall'incrocio spontaneo di **croatina** e della latitante **malvasia aromatica di Parma**. La letteratura si ingrandisce quando Francesco ci racconta di un prete, tale Don Giacomo Cauda, che negli anni '60-'70, in opposizione alle direttive curiali, decise di restituire dignità a un vitigno snobbato per la sua poco esuberante produttività.

I "ventotto bottiglioni" di ruchè della prima vendemmia del prete impallidiscono di fronte agli 82 ettari vitati attuali (su 160 totali) di Montalbera, ma raccontano poeticamente il primo passo della lunga



cavalcata conclusa nel 2010 con la nascita della DOCG.

Non di solo ruchè, però, vive il castagnolese, e allora il profilo aziendale si apre su altri progetti dell'universo Montalbera ed è con il grignolino, un ossimoro a tutti gli effetti, che si apre la degustazione. «Il vino da tavola di tutte le persone agiate» lo definiva Galesio nell'800, «grignolino né acqua né vino» risponde un collega dal pubblico. Come sempre, le castagne dal fuoco ce le toglie il maestro Veronelli: «il più bianco tra i vini rossi ed il più rosso tra i vini bianchi».



Ed è proprio in questa ampelografica dicotomia che l'azienda si è tuffata a piè pari, tirando fuori dal cilindro uno spumante da Charmat lungo: il **Montalbera Brut**. Il colore rosa tenue ci apre le porte alla degustazione del vino: fine, dalle invitanti



bollicine, risultato dei sei mesi di maturazione in autoclave. Il naso è classicamente fresco, con esordi floreali di rosa e geranio e un *continuum* che oscilla tra la fragolina di bosco e la caramella gommosa. Assaggiandolo ritroviamo la caratteristica più classica del vitigno: la buona freschezza di beva.

Il secondo calice è un bianco che racconta di una sintesi tra due vitigni bianchi internazionali declinati nella loro versione più schietta. **Calypsos 2016** unisce l'opulenza del viognier alla freschezza dello chardonnay, prediligendo il varietale del primo, e confermando il rapporto 4 a 1 nel blend.

Maturazione in acciaio, veste paglierina chiara e un tripudio di profumi di frutta a polpa bianca e fiori di acacia e di campo. Le caratteristiche del viognier sgomitano in bocca; un sorso morbido e salino fa spazio a ritorni di albicocca matura, biglietto da visita dell'aromaticità del viognier. Il finale sorprendentemente balsamico chiude la degustazione.

Con il terzo vino l'azienda risponde al falso mito che vede il grignolino come vitigno inadatto alla creazione di vini di struttura. **Lanfora 2016** è un vino che racconta di un grignolino preso per mano e trasformato in vino d'attesa, di corpo e di sorprendente complessità. Il colore è quello dei grandi rossi italiani, granato brillante, didatticamente cristallino. Il profumo ha diversi assi nella manica: piccoli frutti rossi, viola, resina fresca e spunti speziati, con il chiodo di garofano a farla da padrone.



Il tannino racconta di una delle caratteristiche peculiari della *cultivar*, con la grande presenza tattile del tannino data dal vinacciolo e ingentilita dall'uso pionieristico della maturazione in anfora. Il sorso è fresco e il tenore alcolico è ben integrato grazie alla compattezza del liquido. Un vino dichiaratamente gastronomico: "Paniscia novarese!", l'abbinamento perfetto.

Gli ultimi tre assaggi sono tre declinazioni di ruchè che raccontano le caratteristiche del principe di Castagnole Monferrato nella maniera più esaustiva possibile.

La Tradizione 2017, *nomen omen*. A detta dei suoi stessi proprietari descrive «la classicità del ruchè»: colore rubino pieno con un profumo netto, di rosa rossa, motivo per cui il vitigno è iscritto al ristretto club dei semi-aromatici. Il naso capta sentori di agrumi, litchi e pepe bianco, mentre la bocca delinea un prodotto che ha nelle morbidezze le sue qualità: polialcoli e pseudo-calore che predominano a discapito del tannino. Un'acidità contenuta sentenzia la scarsa propensione all'invecchiamento, proclamandone al contempo la sua ottima beva già da ora.

Il secondo ruchè, nonostante una maturazione in acciaio pari al primo, cambia le carte in tavola.

Laccento 2016 è figlio di una scelta vendemmiale diversa (con un 10% di uva surmatura). Il vino si presenta più cupo, più profumato e più dolce. Il bouquet aromatico rimane pressoché lo stesso: fiori,



frutta, spezie. Cambiano però gli abiti degli interpreti. La rosa è in appassimento, l'agrume è più scuro e le spezie virano a Oriente. Il sorso rivela il residuo zuccherino che ben si sposa con gli aromi che il vino sprigiona. Al netto siamo di fronte a una complessità crescente.

Terminiamo la degustazione con un blend ottenuto dall'inserimento del 10% di barbera «per regalare un tocco di acidità». **Limpronta 2015** matura per un anno in tonneaux senza la presenza di uve vendemmiate tardivamente. Un “ruchè esasperato”, conclude Francesco, perché effettivamente questo vino prosegue il discorso iniziato dal precedente. I profumi evolvono, con la rosa che diventa secca, la spezia che si trasforma in vaniglia e i sentori di tabacco e tè che si aggiungono. Il sorso è nettamente caldo, ma la scelta aziendale di inserire la barbera dona equilibrio e persistenza all'assaggio, regalando un finale che lascia in bocca un sentore amarognolo di liquirizia.

«A differenza del nebbiolo che cresce dove vuole ma racconta del terreno e dell'annata, il ruchè tende a parlare più di se stesso, portando all'attenzione le caratteristiche che lo contraddistinguono e surclassando la questione pedoclimatica», conclude Francesco.

Ed ecco il lieto fine, per un vitigno che, malgrado il cataclisma di inizio 900', è sopravvissuto, continuando a parlare di sé senza snaturarsi e senza perdere quell'identità che, piano piano, lo sta rendendo grande.





LA STAMPA

► 10 marzo 2019 - Edizione Torino provincia & Canavese

La mano dei nuovi chef non ha ancora inciso sul ristorante d'hotel tra i più rinomati in città

I piatti anonimi stonano nelle sale auliche

ROCCO MOLITERNI

Forse che tutto non sarebbe andato per il verso giusto avrei dovuto intuirlo già dal sito dell'Hotel Turin Palace. Perché quando ieri mattina sono andato alla ricerca del menu del ristorante Les Petites Madeleines ho visto che come chef era indicato ancora Stefano Sforza, il quale ha lasciato il locale un po' di tempo fa per tentare una nuova avventura. Sul sito sono raccontati vari menu e anche la carta dei piatti e viene da chiedersi se questa sia firmata ancora da Sforza oppure dalla coppia formata da Giuseppe Lisciotta (lui era già sous chef nel ristorante) e Chiara Favole che ne ha preso il posto.

Per saperlo ho deciso di andarci a pranzo e ho scoperto che la carta dei piatti del sito è quella che viene effettivamente proposta nel ristorante, anche se a questo punto di incerta paternità. Ho scoperto anche di essere l'unico avventore nelle belle sale del locale, ricche di orchidee viola e di mobili stile anteguerra (quando mangio tutto solo in un locale mi consolo pensando a quella scena di *C'era una volta in America* in cui Roberto De Niro e la Connelly cenano in un ristorante vuoto con un'orchestrina che suona solo per loro). Ho anche

scoperto (e questa è stata una piacevole sorpresa) che a pranzo Les Petites Madeleines propone una formula di antipasto, primo e dolce, scelti dalla carta che c'è anche la sera, a 35 euro. Così ne ho approfittato ed essendo la prima settimana di Quaresima ho puntato su due

piatti «di magro». Ho cominciato con una «Insalata del Turin Palace», ricca di insalate miste, tonno, mozzarella di bufala, capperi, olive e arance. Direte: ma non puoi giudicare un ristorante da un'insalata.

Ora a parte il fatto che con la moda dell'orto di pertinenza l'insalata è diventata il cavallo di battaglia di fior di chef, qui il problema era la temperatura. La mozzarella, di cui si intuiva la buona qualità, era gelida e una mozzarella da frigo in un ristorante che abbia qualche ambizione non si può vedere. In compenso la zuppa di legumi e cereali che ho preso come primo era quasi da ustione (o forse l'ha giudicata tale il mio palato reduce dalla temperatura dell'insalata). Al gusto era buona e c'era varietà di ingredienti, dall'orzo ai fagioli, alle lenticchie, peccato solo per i ceci che avrebbero meritato una cottura più lunga. Ho chiuso con un tiramisù senza infamia e senza lode: era servito in un bicchiere,

mi è sembrato delicato ma non ho gradito il brodetto che si è formato al fondo. Con un bicchiere di Ruchè di Montalbera ho finito per spendere 45 euro.

Ma non mi sento di attribuire alcun voto: varrà la pena di tornare quando i due nuovi chef saranno un po' più rodati, perché oggi verrebbe da giudicare la cucina de Les Petites Madeleines come quella di anonimi alberghi, in cui «se una notte d'inverno un viaggiatore» si ferma, lo fa solo per pigrizia e non certo per le emozioni della tavola. —



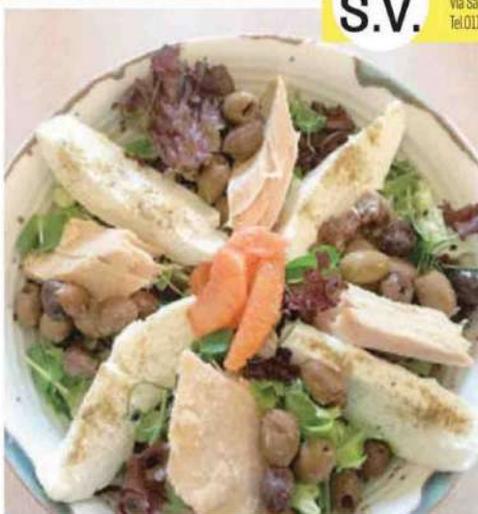
LA STAMPA

► 10 marzo 2019 - Edizione Torino provincia & Canavese



IL VOTO
S.V.

Les Petites Madeleines Hotel Turin Palace
Via Sacchi 8 Torino
Tel.011 082 5321



Le sale eleganti del ristorante Le Petites Madeleines all'interno del Turin Hotel Palace. L'insalata con la mozzarella di bufala e la zuppa di legumi e cereali.



LA STAMPA

► 10 marzo 2019 - Edizione Canavese

LA RECENSIONE

La mano dei nuovi chef non ha ancora inciso sul ristorante d'hotel tra i più rinomati in città

I piatti anonimi stonano nelle sale auliche

ROCCO MOLITERNI

Forse che tutto non sarebbe andato per il verso giusto avrei dovuto intuirlo già dal sito dell'Hotel Turin Palace. Perché quando ieri mattina sono andato alla ricerca del menu del ristorante Les Petites Madeleines ho visto che come chef era indicato ancora Stefano Sforza, il quale ha lasciato il locale un po' di tempo fa per tentare una nuova avventura. Sul sito sono raccontati vari menu e anche la carta dei piatti e viene da chiedersi se questa sia firmata ancora da Sforza oppure dalla coppia formata da Giuseppe Lisciotta (lui era già sous chef nel ristorante) e Chiara Favole che ne ha preso il posto.

Per saperlo ho deciso di andarci a pranzo e ho scoperto che la carta dei piatti del sito è quella che viene effettivamente proposta nel ristorante, anche se a questo punto di incerta paternità. Ho scoperto anche di essere l'unico avventore nelle belle sale del locale, ricche di orchidee viola e di mobili stile anteguerra (quando mangio tutto solo in un locale mi consolo pensando a quella scena di *C'era una volta in America* in cui Roberto De Niro e la Con-

nelly cenano in un ristorante vuoto con un'orchestrina che suona solo per loro). Ho anche scoperto (e questa è stata una piacevole sorpresa) che a pranzo Les Petites Madeleines propone una formula di antipasto, primo e dolce, scelti dalla carta che c'è anche la sera, a 35 euro. Così ne ho approfittato ed essendo la prima settimana di Quaresima ho puntato su due

piatti «di magro». Ho cominciato con una «Insalata del Turin Palace», ricca di insalate miste, tonno, mozzarella di bufala, capperi, olive e arance. Direte: ma non puoi giudicare un ristorante da un'insalata.

Ora a parte il fatto che con la moda dell'orto di pertinenza l'insalata è diventata il cavallo di battaglia di fior di chef, qui il problema era la temperatura. La mozzarella, di cui si intuiva la buona qualità, era gelida e una mozzarella da frigo in un ristorante che abbia qualche ambizione non si può vedere. In compenso la zuppa di legumi e cereali che ho preso come primo era quasi da ustione (o forse l'ha giudicata tale il mio palato reduce dalla temperatura dell'insalata). Al gusto era buona e c'era varietà di ingredienti, dal forzo ai fagioli, alle lenticchie,

peccato solo per i ceci che avrebbero meritato una cottura più lunga. Ho chiuso con un tiramisù senza infamia e senza lode: era servito in un bicchiere, mi è sembrato delicato ma non ho gradito il brodetto che si è formato al fondo. Con un bicchiere di Ruchè di Montalbera ho finito per spendere 45 euro.

Ma non mi sento di attribuire alcun voto: varrà la pena di tornare quando i due nuovi chef saranno un po' più rodati, perché oggi verrebbe da giudicare la cucina de Les Petites Madeleines come quella di anonimi alberghi, in cui «se una notte d'inverno un viaggiatore» si ferma, lo fa solo per pigrizia e non certo per le emozioni della tavola. —

© BY NICHINO ALICIANI DIRITTI RISERVATI



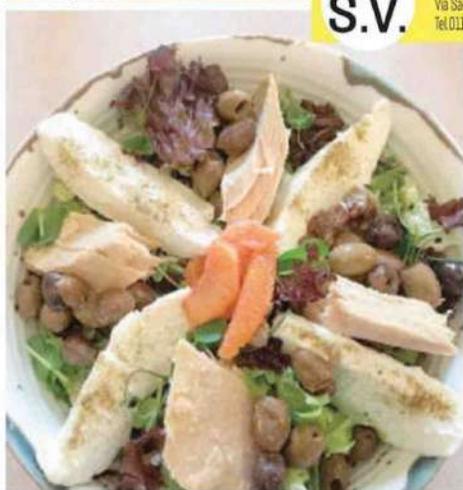
LA STAMPA

► 10 marzo 2019 - Edizione Canavese



IL VOTO
S.V.

Les Petites Madeleines Hotel Turin Palace
Via Sacchi 8 Torino
Tel. 011 082 5321



Le sale eleganti del ristorante Le Petites Madeleines all'interno del Turin Hotel Palace. L'insalata con la mozzarella di bufala e la zuppa di legumi e cereali.

I piatti anonimi stonano nelle sale auliche

La mano dei nuovi chef non ha ancora inciso sul ristorante Les Petites Madeleines dell'Hotel Turin Palace di Torino



Le sale eleganti del ristorante Le Petites Madeleines all'interno del Turin Hotel Palace. L'insalata con la mozzarella di bufala e la zuppa di legumi e cereali.

CONDIVIDI



ROCCO MOLITERNI
TORINO

Pubblicato il 10/03/2019
Ultima modifica il 10/03/2019 alle ore 10:54

Forse che tutto non sarebbe andato per il verso giusto avrei dovuto intuirlo già dal sito dell'Hotel Turin Palace. Perché quando ieri mattina sono andato alla ricerca del menu del ristorante Les Petites Madeleines ho visto che come chef era indicato ancora Stefano Sforza, il quale ha lasciato il locale un po' di tempo fa per tentare una nuova avventura. Sul sito sono raccontati vari menu e anche la carta dei piatti e viene da chiedersi se questa sia firmata ancora da Sforza oppure dalla coppia formata da Giuseppe Lisciotta (lui era già sous chef nel ristorante) e Chiara Favole che ne ha preso il posto.



Per saperlo ho deciso di andarci a pranzo e ho scoperto che la carta dei piatti del sito è quella che viene effettivamente proposta nel ristorante, anche se a questo punto di incerta paternità. Ho scoperto anche di essere l'unico avventore nelle belle sale del locale, ricche di orchidee viola e di mobili stile anteguerra (quando mangio tutto solo in un locale mi consolo pensando a quella scena di *C'era una volta in America* in cui Roberto De Niro e la Connelly cenano in un ristorante vuoto con un'orchestrina che suona solo per loro). Ho anche scoperto (e questa è stata una piacevole sorpresa) che a pranzo Les Petites Madeleines propone una formula di antipasto, primo e dolce, scelti dalla carta che c'è anche la sera, a 35 euro. Così ne ho approfittato ed essendo la prima settimana di Quaresima ho puntato su due piatti «di magro». Ho cominciato con una «Insalata del Turin Palace», ricca di insalate miste, tonno, mozzarella di bufala, capperi, olive e arance. Direte: ma non puoi giudicare un ristorante da un'insalata.

Ora a parte il fatto che con la moda dell'orto di pertinenza l'insalata è diventata il cavallo di battaglia di fior di chef, qui il problema era la temperatura. La mozzarella, di cui si intuiva la buona qualità, era gelida e una mozzarella da frigo in un ristorante che abbia qualche ambizione non si può vedere. In compenso la zuppa di legumi e cereali che ho preso come primo era quasi da ustione (o forse l'ha giudicata tale il mio palato reduce dalla temperatura dell'insalata). Al gusto era buona e c'era varietà di ingredienti, dall'orzo ai fagioli, alle lenticchie, peccato solo per i ceci che avrebbero meritato una cottura più lunga. Ho chiuso con un tiramisù senza infamia e senza lode: era servito in un bicchiere, mi è sembrato delicato ma non ho gradito il brodetto che si è formato al fondo. Con un bicchiere di Ruchè di Montalbera ho finito per spendere 45 euro.

Ma non mi sento di attribuire alcun voto: varrà la pena di tornare quando i due nuovi chef saranno un po' più rodati, perché oggi verrebbe da giudicare la cucina de Les Petites Madeleines come quella di anonimi alberghi, in cui «se una notte d'inverno un viaggiatore» si ferma, lo fa solo per pigrizia e non certo per le emozioni della tavola.

 BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Decanter

Ruché: A Piedmontese secret

Promotional feature

Decanter Staff





"If someone in Castagnole Monferrato offers you Ruché, it's because he wants to spend time with you": the sign at the town's entrance is an invitation for wine lovers to visit the places in the area in search of this rare grape. The Castagnole locals will welcome you with their greatest treasure, the wine which was traditionally drunk at festivals and special occasions. The red that, besides the flavours and aromas, and beyond drinking for drinking's sake, reveals their very soul. It is no coincidence that a country priest was the first to make wine purely from this grape, then bottle, sell and promote it.

Castagnole Monferrato, the home of Ruché, is in the deep countryside of Piedmont, a region famous for its wines. We are in Monferrato, a world heritage wine-growing landscape since 2011. Perched on a ridge about 230 metres high, the town is surrounded by an amphitheatre of lush hills. All the most beautiful Alpine peaks can be seen from here: Monviso, Monte Rosa, the Matterhorn, and Mont Blanc. The town's name recalls the once abundant chestnut forests (Castagna = chestnut) of the area, now replaced by vineyards.

Ruché di Castagnole DOCG in numbers

Vine-planted area: 148 hectares

Production: about 870,000 bottles

Producers: 26

Export: 35%

This is a place where time has stood still, where nature dictates life's rhythms. An area brimming with biodiversity where woods, arable land, meadows, vineyards and farmsteads dot the gentle hills. Besides Castagnole, there are six other villages that produce Ruché di Castagnole Monferrato DOCG: Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo and Viarigi. Each municipality has its own peculiarities in terms of soil, history and culture. All have a castle and church: contrasting temporal and ecclesiastical powers.

The seven municipalities form a small wine-producing district within the Monferrato Astigiano zone on the left bank of the Tanaro river. The hill slopes are rocky. The deep soils of low permeability, are originally alluvial with fossil deposits (the area was once covered by sea). Generally speaking, the soil composition is predominantly loam with sand and clays. The subsoil has a chalk vein (and in fact, one of Italy's largest chalk quarries is located in this area).



Local differences in soil and style

At Castagnole Monferrato, the soil structure is silty-loam with calcium carbonate, the earth is almost white and produces wines with fragrant aromas (Ruché grapes smell of roses) and good structural balance. Saint Euphemia hill, an authentic natural spectacle, is a must-see. In terms of soil composition, Scurzolengo is quite similar to Castagnole Monferrato, while going towards Portacomaro, it becomes looser, producing extremely aromatic but less structured wines.

Heading towards Montemagno and Grana, there is more clay and the soil becomes brown. The wines here are stronger and more structured both in colour and tannins and take longer to refine and express their fragrances. At Refrancore we find red clay soils interspersed among Asti sands producing tendentially smaller, more concentrated and less aromatic grapes. The guyot-trained vineyards are at altitudes ranging from approximately 230 to 280 metres.

The grape

Little is known about the Ruché vine and its origins. It appears to have been cultivated on the Monferrato hills, particularly around Castagnole, its area of choice, since the Middle Ages. The Ruché origins and its name are veiled in mystery: some hypothesize that the name comes from the vineyards' vicinity to a now non-existent Benedictine monastery dedicated to Saint Roch. Or that its roots derive from the Italian verb *arroccarsi* which describes how the vines cling to the steep landscape. Or even that the vine was imported during the 12th century by Cistercian monks from Burgundy, but this theory was proved wrong by a study of the Ruché's DNA in 2016 which closely relates it to two typically northern Italian vines, Croatina and the now extinct *Malvasia Aromatica* from Parma.



History – priestly beginnings

Ruché was once used for celebrations and probably also during mass, but it was beginning to disappear. Its modern history began in 1964 with the arrival of Don Giacomo Cauda as the parish priest in Castagnole Monferrato. He found some rows of Ruché among the parish vineyards and decided to bottle wine made purely from Ruché grapes. He designed the “Ruché del Parroco” label depicting an angel with open wings. For years Ruché continued to go under that name and label. With the help of Lidia Bianco, the Mayor of Castagnole Monferrato, this priest-cum-wine producer brought fame and fortune to the territory.

In the ‘80s, the Ruché phenomenon started to pick up: other producers cultivated it and it became popular on the market. It achieved DOC status in 1987 and DOCG in 2010. “Ruché del Parroco” became “Vigna del Parroco”, and ended up in the hands of the producer Luca Ferraris in 2016. Nowadays, “Vigna del Parroco” is the only cru site recognized by the Ministry and has a priceless patrimony of clones. Luca Ferraris, wine producer and President of the Ruché Producers’ Association, is so passionate about this grape that he has become its ambassador in Italy and abroad (his is, in fact, the family-run company with the most hectares of Ruché). The Ruché Producers’ Association, formalized in 2015 after evening meetings had been going on since 2001, groups together 95% of the area’s producers and was established to promote this rare gem, which it also does with a three-day Ruché grape festival.

“Ruché”, says Luca Ferraris, “was the area’s redemption. With the economic boom that spanned the 1950s and ‘60s, this unique native grape was at risk of extinction. However, Ruché has brought the world to discover the Monferrato Astigiano region and it has become the backbone of the local economy. And will be even more so in the future.” Filippo Mobrìci, President of the Barbera, Vini d’Asti and Monferrato Consortium agrees and adds: “In 2009 there were 73 hectares of Ruché compared to the current 135, producing about 300,000 bottles compared to today’s 835,000. Thanks to the enterprise of a small group of producers, this area is now a success story – it has grown in fame, value and number of hectares under cultivation, bringing hope to areas that had become depopulated and creating value for everyone.”



Ruché – style and food-pairing

Ruché produces red grapes with a mid to early ripening. They accumulate sugars well and, despite the low acidity, retain a good share of malic acid that gives the wine freshness. The main characteristic of the grapes is the wealth of polyphenolic substances, mainly tannins, that generate the wine's structure.

Semi-aromatic, it has good alcoholic potential. The taste is unique and particular, averagely structured and generous. The olfactory notes are of faded rose, violet and spices and the taste is reminiscent of blackberry, raspberry and ripe plums, with hints of spice, such as black pepper. Although a 10% blend with Brachetto and/or Barbera grapes is legally allowed, the wine produced is usually pure Ruché.

The wine is an ideal companion for mature or blue cheeses and suitable for local Piedmontese dishes such as agnolotti (ravioli-type filled pasta), finanziaria (an offal-based dish) and main courses featuring game. Succulence, softness and olfactory depth make it easy to combine with highly aromatic and spicy foods such as ginger. It therefore goes well with oriental cuisine and piquant dishes. Its versatility makes it a cosmopolitan wine.

Alessandra Piubello's top wines

Cantine Sant'Agata, Pro Nobis, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy
2015 92

£26 Mondial Wines

Captivating, wide and intense olfactory range. Dense, palpable potential, well-balanced in the sip. Energetic and widespread tactile impression, galloping progression and lengthy, elegant closure on dark spices.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%

Ferraris Agricola, Vigna Del Parroco, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017 91

£26 Gastro Nicks Ltd

Complex, choral nose with distinctive traits (ginseng, rose, mulberries, tobacco and chalky hints). Evocative depth in the texture that reverberates in the mouth on a full sip, sculptured in filigree.

Drink 2019-2025



Montalbera, La Tradizione, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017
91

£16 Astrum Wine Cellars

Fragrant roses hiding in a glass with an echo of inviting sweetness. Petals to crush on the palate, aroma and delicacy together. Pure juiciness, a delicious tempting drink.

Drink 2019-2023

Alc 14%

Garrone, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017

90

£14

Fine, yet still muffled, olfactory profile: bound to astound in time. Dense, vertical, tasty mouth. Weightless power, transmitting bright energy and persistent extension with crunchy fruit beating the rhythm.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%

Bersano, San Pietro Realto, Ruché di Castagnole Monferrato Docg, Piedmont, Italy 2018

90

£14

Distinctive varietal talent (rose, geranium leaf, cherry) with a spicy beat. Pulsing and fresh mouth; development on the palate is tasty, dynamic and vital. Darting and slightly tense finale.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%

Caldera, Prevost, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017

89

£17

Fine, typical aromatic phrasing (unusual reminder of ginseng root), the integral expressive naturalness is striking. Full of character and impressive on the palate, flaunting dynamic vivacity and a soft finale.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%



Crivelli, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017

89

£16

Inebriating olfactory timbre (geranium and wild berries on a bed of roses). Enthralling drink due to energy, power and fullness, the faintly warm opening softens and closes with slight bitterness.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%

La Miraja, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2018

88

£12

A little patience is needed to capture the spicy peppered traits that emit the typical fragrance of rose. Composed, sober, fresh and profound sip, given rhythm by slightly piquant tannins.

Drink 2019-2023

Alc 14%

Tommaso Bosco, Oltrevalle, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017

87

£16

Intense olfactory impact, with hints of violet, raspberry, a touch of pepper. Serious and profound sip that develops with vigorous elegance and tannins that are present and tasty.

Drink 2019-2023

Alc 15.5%

Capuzzo Renato, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Piedmont, Italy 2017

87

£14

Decisively produced Ruché that expresses the personality of the grape and the vocation of its origin. Direct and sincere, it welcomes with brotherly arms, calibrating structure and lightness.

Drink 2019-2023

Alc 14.5%

FOOD MACHINES

Погружение в мир
**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ и
 КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Технология для производства напитков, продуктов питания
 и упаковки: станки, установки и компоненты**

**Емкости
 на любой
 твОЙ вкус**



Смесительный бак для смол 100.000 л, на самонесущей юбке, рабочее давление + 0,5 бар / - 0,005 бар

**Некоторые из наших
 лучших клиентов:**



Каждый танк уникален. Потому что он разработан исходя из ваших запросов. Размеры, емкость, дизайн: все предназначено для улучшения продукта и для оптимизации бизнес-процессы. У нас солидная и универсальная структура. Мы солидная, универсальная структура и способны выполнять сложные задачи: вот почему мы являемся партнером в течение 40 лет многих компаний в Италии и в мире.



Industrie Fracchiolla S.p.a.
 S.P.133 per Valergano km 1.200 - 70010 Adelfo (BO)
 T. + 39 080 4596944 F. +39 080 4596810
www.fracchiolla.it

INDUSTRIE  **FRACCHIOLLA**

Via Cesare Conti, 16, 20831 SEREGNO (MB) - ITALY
 Tel. +39 0862 244182 - 0582 244186 - [www.fracchiolla.com](mailto:info@fracchiolla.com) - [www.fracchiolla.com](mailto:info@fracchiolla.com)
 P. IVA 01501000998 - SpA a partecipazione paritetica - 0150101000998 - 0150101000998 - 0150101000998 - 0150101000998



L'accento[®] RUCHE D.O.C.G. 2017

THE BEST ITALIAN RED WINE 2019 ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

MIGLIOR VINO IN ASSOLUTO
PUNTI/PONTS
99
Luca Maroni
ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

LUCA MARONI
Sensorialista

100% AUTOCHTHONOUS

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

CELLARS IN CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEMONTE - ITALY

www.montalbera.it

■ АМФИТЕАТР ХОЛМОВ И ВИНОГРАДНИКОВ

Винодельня Montalbera была основана в начале 20 века в области городов Грана, Кастаньоле Монферрато и Монтеманьо.

Начало

В середине 80-х годов семья Морандо начала расширение путем покупки земли в прилегающих территориях и посадок новых виноградников, главным образом Ruchè. Сегодня винодельню окружает непрерывный участок земли, покрытый виноградниками.

Их высаживают полностью на склонах холмов, что дает лозе различную экспозицию и почву, от глины до известняка.

Ланге и Монферрато

Уникальный аспект, всегда выделявший Montalbera на винодельческом ландшафте Пьемонта, состоит в том, что соединяет собой две наиболее важные зоны виноделия в регионе: Монферрато и Ланге.

Истоки

Семья Морандо происхо-

дит из Ланге, и эти истоки неизбежно оставили след в их виноградниках и винах.

Кастильоне Тинелла, родной город Энрико Рикардо Морандо, основателя винодельни, имеет около 15 га виноградников с Moscato d'Asti. С этих виноградников Montalbera производит вино **Moscato d'Asti DOCG San Carlo**, назвав его в честь церкви Сан Карло, расположенной всего в нескольких метрах от винодельни.

Плоды Вина

Поколениями семья Моран-



MODERN BAKERY MOSCOW

философии Montalbera. Идеалы, которые ставят плоды виноделия в центре всего и при этом превозносят уникальность виноградарников. Каждое вино интерпретируется по-разному, от

нержавеющей стали до древесины, от перезревания до увядание, чтобы лучше раскрыть многогранность каждого сорта.

www.montalbera.it



stretch of vineyard-covered land encircles the winery. The vineyards are planted entirely on hillsides, giving the vines different expositions and soil, from clay to limestone.

In the Monferrato and Langhe

A unique aspect that has always distinguished Montalbera in the Piedmontese winemaking landscape is that the winery sits astride two of the region's most important wine-making zones: the Monferrato and the Langhe.

Origins

The Morando family's origins are from the Langhe, and this connection inevitably found its way into their vineyards

and wines. Castiglione Tinella, hometown of the winery's founder Enrico Riccardo Morando, has about 15 hectares of the winery's vineyards, planted with Moscato d'Asti. Montalbera produces Moscato d'Asti DOCG San Carlo from these vineyards, naming it after the Church of San Carlo located just a few meters from the winery.

Fruit of the Wine

For generations, the Morando family has believed and invested in Piedmontese viticulture. For years, they have passionately dedicated themselves to the development of the native variety Ruché.

Because of their ongoing commitment, today Montalbera

arises as one of the great wineries of Piedmont. The foundations of their success lies in solid, recognizable values that translate very clearly in the wines they produce.

Rigor and planning. Interpretation and terroir. These are the basis for Montalbera's productive philosophy. They are ideals that put the fruit of the wine at the center of everything, and in doing so exalt the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from overripe to withering, in order to best develop the multifaceted personality of each variety.

www.montalbera.it



RASSEGNA STAMPA APRILE 2019



INDICE

	TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1	Decanter	Cartaceo	Ruché: a Piedmontese secret	91 - Ruché La Tradizione	mag-19
2	Tigulliovino.it	Online	Montalbera protagonista della 53a edizione di Vinitaly	Montalbera Vinitaly 2019	07/04/19
3	Diodato Buonora Video News (Youtube.com)	Online	Vinitaly 2019- La Cantina Montalbera, Piemonte	Montalbera Vinitaly 2019	08/04/19
4	Altissimoceto.it	Online	Cartolina dal 863mo Meeting @Dina Ristorante	Barbera d'Asti Superiore Nuda	11/04/19
5	Bluearte.it	Online	Vocazione Vinitaly, la qualità che coltiva il futuro. Sempre	Calypsos prodotto da uve Viognier	16/04/19
6	Dewinechannel (Youtube.com)	Online	Laccento - Montalbera	Ruché Laccento	18/04/19
7	Gqitalia.it	Online	Grandi Vini per il pranzo di Pasqua	Ruché Laccento	19/04/19
8	Cucineditalia.org	Online	Quale vino abbinare all'agnello al forno con patate?	Barbera d'Asti Lequilibrio (suggerita da Luca Maroni)	19/04/19
9	Viacialdini.it	Online	Un bel Vinitaly, dai numeri a sorsi di qualità	Calypsos prodotto da uve Viognier	20/04/19
10	La Nuova Provincia	Cartaceo	Fra tradizione e design in Monferrato e Langhe vince l'economia e la bellezza	Montalbera ed evento "Disfida della pasta"	26/04/19
11	Italiaatavola.net	Online	Concours des Grands Vins Blancs. All'Italia tre ori e un argento	Langhe Nudo 2018 Medaglia argento	26/04/19



The world's best wine magazine May 2019 £5.50

Decanter

Intriguing Italy

235 wines from top to toe



EXPERT RATINGS

Value Barolo alternatives, Sicily's native whites, premium Amarone and Chianti Classico 2010

COME DINE WITH ME

Italy's gastronomic whites

TRAVEL: Milan and Montecucco



PLUS • Brunello • Best Merlots under £50 • 2017 Northern Rhône





PROMOTIONAL FEATURE

Ruché

A Piedmontese secret

If someone in Castagnole Monferrato offers you Ruché, it's because he wants to spend time with you": the sign at the town's entrance is an invitation for wine lovers to visit the places in the area in search of this rare grape. The Castagnole locals will welcome you with their greatest treasure, the wine which was traditionally drunk at festivals and special occasions. The red that, besides the flavours and aromas, and beyond drinking for drinking's sake, reveals their very soul. It is no coincidence that a country priest was the first to make wine purely from this grape, then bottle, sell and promote it.

Castagnole Monferrato, the home of Ruché, is in the deep countryside of Piedmont, a region famous for its internationally-famous wines. We are in Monferrato, a world heritage wine-growing landscape since 2011. Perched on a ridge about 230 metres high, the town is surrounded by an amphitheatre of lush hills. All the most beautiful Alpine peaks can be seen from here: Monviso, Monte Rosa, the Matterhorn, and Mont Blanc. The town's name recalls the once abundant chestnut forests (Castagna = chestnut) of the area, now replaced by vineyards.

This is a place where time has stood still, where nature dictates life's rhythms. An area brimming with biodiversity where woods, arable land, meadows, vineyards and farmsteads dot the gentle hills. Besides Castagnole, there are six other villages that produce Ruché di Castagnole Monferrato DOCG: Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo and Viarigi. Each municipality has its own peculiarities in terms of soil, history and culture. All have a castle and church; contrasting temporal and ecclesiastical powers.

The seven municipalities form a small



"Ruché was the area's redemption... it has brought the world to discover the Monferrato Astigiano region."

wine-producing district within the Monferrato Astigiano zone on the left bank of the Tanaro river. The hill slopes are rocky. The deep soils of low permeability, are originally alluvial with fossil deposits (the area was once covered by sea). Generally speaking, the soil composition is predominantly loam with sand and clays. The subsoil has a chalk vein (and in fact, one of Italy's largest chalk quarries is located in this area).

Local differences in soil and style

At Castagnole Monferrato, the soil structure is silty-loam with calcium carbonate, the earth is almost white >



Ruché di Castagnole DOCG in numbers

Vine-planted area: 148 hectares
Production: about 870,000 bottles
Producers: 26
Export: 35%





Ruché - style and food-pairing

Ruché produces red grapes with a mid to early ripening. They accumulate sugars well and, despite the low acidity, retain a good share of malic acid that gives the wine freshness. The main characteristic of the grapes is the wealth of polyphenolic substances, mainly tannins, that generate the wine's structure.

Semi-aromatic, it has good alcoholic potential. The taste is unique and particular, averagely structured and generous. The olfactory notes are of faded rose, violet and spices and the taste is reminiscent of blackberry, raspberry and ripe plums, with hints of

spice, such as black pepper. Although a 10% blend with Brachetto and/or Barbera grapes is legally allowed, the wine produced is usually pure Ruché.

The wine is an ideal companion for mature or blue cheeses and suitable for local Piedmontese dishes such as agnolotti (ravioli-type filled pasta), finanzia (an offal-based dish) and main courses featuring game. Succulence, softness and olfactory depth make it easy to combine with highly aromatic and spicy foods such as ginger. It therefore goes well with oriental cuisine and piquant dishes. Its versatility makes it a cosmopolitan wine.



PROMOTIONAL FEATURE

The grape

Little is known about the Ruché vine and its origins. It appears to have been cultivated on the Monferrato hills, particularly around Castagnole, its area of choice, since the Middle Ages. The Ruché origins and its name are veiled in mystery: some hypothesize that the name comes from the vineyards' vicinity to a now non-existent Benedictine monastery dedicated to Saint Roch. Or that its roots derive from the Italian verb *arroccarsi* which describes how the vines cling to the steep landscape. Or even that the vine was imported during the 12th century by Cistercian monks from Burgundy, but this theory was proved wrong by a study of the Ruché's DNA in 2016 which closely relates it to two typically northern Italian vines, Croatina and the now extinct *Malvasia Aromatica* from Parma.

and produces wines with fragrant aromas (Ruché grapes smell of roses) and good structural balance. Saint Euphemia hill, an authentic natural spectacle, is a must-see. In terms of soil composition, Scurzolengo is quite similar to Castagnole Monferrato, while going towards Portacomaro, it becomes looser, producing extremely aromatic but less structured wines.

Heading towards Montemagno and Grana, there is more clay and the soil becomes brown. The wines here are stronger and more structured both in colour and tannins and take longer to refine and express their fragrances. At Refrancore we find red clay soils interspersed among Asti sands producing tendentially smaller, more concentrated and less aromatic grapes. The guyot-trained vineyards are at altitudes ranging from approximately 230 to 280 metres.

History - priestly beginnings

Ruché was once used for celebrations and probably also during mass, but it was beginning to disappear. Its modern history began in 1964 with the arrival of Don Giacomo Cauda as the parish priest in Castagnole Monferrato. He found some rows of Ruché among the parish vineyards and decided to bottle wine made purely from Ruché grapes. He designed the "Ruché del Parroco" label depicting an angel with open wings. For years Ruché continued to go under that name and label. With the help of Lidia Bianco, the Mayor of Castagnole Monferrato, this priest-cum-wine producer brought fame and fortune to the territory.

In the '80s, the Ruché phenomenon started to pick up: other producers cultivated it and it became popular on the market. It





PROMOTIONAL FEATURE

achieved DOC status in 1987 and DDCG in 2010. "Ruché del Parroco" became "Vigna del Parroco", and ended up in the hands of the producer Luca Ferraris in 2016. Nowadays, "Vigna del Parroco" is the only cru site recognized by the Ministry and has a priceless patrimony of clones. Luca Ferraris, wine producer and President of the Ruché Producers' Association, is so passionate about this grape that he has become its ambassador in Italy and abroad (his is, in fact, the family-run company with the most hectares of Ruché). The Ruché Producers' Association, formalized in 2015 after evening meetings had been going on since 2001, groups together 95% of the

area's producers and was established to promote this rare gem, which it also does with a three-day Ruché grape festival. "Ruché", says Luca Ferraris, "was the area's redemption. With the economic boom that spanned the 1950s and '60s, this unique native grape was at risk of extinction. However, Ruché has brought the world to discover the Monferrato Astigiano region and it has become the backbone of the local economy. And will be even more so in the future." Filippo Mabrizi, President of the Barbera, Vini d'Asti and Monferrato Consortium agrees and adds: "In 2009 there were 73 hectares of Ruché compared to the current 135, producing about 300,000 bottles compared

to today's 835,000. Thanks to the enterprise of a small group of producers, this area is now a success story - it has grown in fame, value and number of hectares under cultivation, bringing hope to areas that had become depopulated and creating value for everyone."



Alessandra Piubello's top wines

Table with 3 columns listing wine names, producers, and regions. The first entry is highlighted with a red box.

Montalbera, La Tradizione, Ruché di Castagnole Monferrato DDCG, Piedmont, Italy 2017 91
E16 Astrum Wine Cellars
Fragrant roses hiding in a glass with an echo of inviting sweetness. Petals to crush on the palate, aroma and delicacy together. Pure juiciness, a delicious tempting drink.
Drink 2019-2023 Alc 14%





tigullio vino.it
cultura del vino e comunicazione



email
hai dimenticato
ricerca avanzata

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

Montalbera protagonista della 53° edizione di Vinitaly

VeronaFiere, Verona (VR) - Vinitaly

dal 07 aprile 2019 al 10 aprile 2019



di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Martedì 9 aprile: appuntamento gourmet con lo Chef Nicola Batavia del celebre Ristorante Birichin di Torino

Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, sarà presente alla 53a edizione di Vinitaly, l'attesissimo appuntamento vinicolo veronese in programma dal 7 al 10 aprile 2019 (Pad. 10, Stand D.2).

Tra le novità di quest'anno i nuovi packaging della linea "I Calypsos": per la prima volta verrà presentato il **Calypsos Rosè Piemonte Doc Rosato 2018**,

prodotto da un blend di Ruchè e Barbera che porta ricordi e profumi dei migliori *cote de provence* francesi, e il rinnovato **Calypsos Bianco** prodotto da uve **Viognier 2018**, prima annata che porta in etichetta la denominazione **Monferrato Doc**.

Inoltre, Montalbera offrirà in degustazione diverse espressioni di Ruchè, storico vitigno autoctono del Monferrato, di cui è il principale produttore e interprete in Italia, tra cui **Ruchè Docg Laccento 2017 (99 punti Luca Maroni)**, ottenuto da una selezione delle migliori uve, portate in leggera sovra-maturazione per circa il 20%, e altre denominazioni tipiche del Monferrato e delle Langhe prodotte dall'azienda, in particolare:

- **Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda 2015**, **Tre Bicchieri Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2019**, così denominata perché "presa nuda" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata;

- **Grignolino d'Asti Doc Lanfora 2017**, **97/99 punti Luca Maroni**, primo Grignolino ad esser affinato nelle anfore di terra d'Impruneta.

Infine, un appuntamento imperdibile è previsto per martedì 9 aprile - dalle ore 13:00 alle ore 15:00 - allo stand di Montalbera, dove lo **Chef Nicola Batavia del Ristorante Birichin di Torino**, abbinerà i suoi Panini Gourmet alle nuove etichette "I Calypsos"

"Cambiamo look" il titolo di quest'anno. Lo stand si presenta con un'immagine e un design completamente rinnovati, e lo spazio è concepito per valorizzare il mondo Montalbera: su un grande schermo saranno proiettate immagini suggestive di vita quotidiana in cantina e i momenti più significativi dell'anno trascorso che raccontano come nascono i grandi vini dell'azienda.

Durante la manifestazione sarà possibile degustare gli altri vini prodotti dall'azienda:

Ruchè Docg Laccento 2017 (ci sarà un momento dedicato ad un *Private Tasting di annate fuori commercio*) **Ruchè Docg La Tradizione 2017**, **Ruchè Docg Limpronta 2015**, **Ruchè Docg Vegan 2015**, **Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio 2015**, **Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio 2017**, **Grignolino d'Asti Doc Grignè 2018**, **Grignolino d'Asti d.o.c. LAFORA 2016** (*Tasting Preview annata 2017*), **Barolo Docg Levoluzione 2013**, **Barbaresco Docg Lintuito 2014**, **Fuori Catalogo Piemonte Rosso Doc 2016**, **Langhe Doc Chardonnay Nudo 2016**, **Cuvée Rosè Spumante Brut**, **Cuvée Blanche Spumante Extra-dry**, **Moscato d'Asti Docg San Carlo 2018** e **Grappa di Ruchè affinata in Carati**.

Dettaglio dei Vini in degustazione

RUCHÈ DOCG LACCENTO

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovramaturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di pre-macerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di



affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

RUCHÈ DOCG LA TRADIZIONE

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento. È un vino dal profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo. Il sapore è caldo, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

RUCHÈ DOCG LIMPRONTA

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'affinamento. Dal profumo intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Al palato è potente e caratteristico, di grande persistenza.

RUCHÈ DOCG VEGAN

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. In nessuna fase della produzione vengono utilizzati additivi di origine animale. Presenta un colore rosso rubino di media intensità con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia. Nei primi anni ha un profumo intenso persistente e aromatico con caratteristici sentori di petali di rosa e violetta che evolvono con il tempo in note più speziate di pepe bianco ed incenso.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE NUDA

100% Barbera - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per un minimo di 10-15 mesi e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso è intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio. Impenetrabile al primo impatto, si snoda poi in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannino persistente ed una acidità vibrante.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. Il periodo di affinamento dura dai 10 ai 15 mesi e avviene in "Lequilibrio" tra barriques, tonneau e botti grandi di rovere francese. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso e il naso si caratterizza per note di confettura di frutti rossi, lampone e note di ribes che si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco. Al palato è lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

BARBERA D'ASTI DOCG SOLO ACCIAIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso porpora intenso con riflessi violacei in gioventù e dal profumo intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori netti di mirtillo e amarena in confettura. Si caratterizza per una buona acidità tipica dei Barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente, anche al palato spiccano i sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ

100% Grignolino - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 12 mesi di bottiglia. Al naso è fiorito e delicato con sentori tipici di maraca e sottobosco delicata parvenza di spezie orientali. Al palato è secco e aromatico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC LANFORA

100% Grignolino - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento ha una durata di 8-10 mesi e avviene in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Rosso brillante con riflessi aranciati tipici del vitigno, al naso è etereo ed intenso con sentori di lampone, radici e curry. Un vino caratterizzato da una vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami di terra, fiori esotici e pepe nero.

BAROLO DOCG LEVOLUZIONE



100% Nebbiolo varietà Michet e Lampia - Le uve sono raccolte a maturazione ottimale dopo il diradamento e successivamente il vino segue una vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno. Brillante e caratteristico, dal colore rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Un naso vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziate. In bocca è pieno, generoso, armonico, vellutato.

BARBARESCO DOCG LINTUITO

100% Nebbiolo - Le uve sono raccolte a maturazione ottimale dopo il diradamento e successivamente il vino segue una vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno. Dal colore rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento. Al naso è etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi che con l'ossigenazione si trasformano in sensazioni di frutta secca e confettura. Un palato elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.

FUORI CATALOGO PIEMONTE ROSSO DOC

60% Barbera, 40% Ruchè - Le uve di Barbera e Ruchè sono raccolte in leggera sovra-maturazione. Successivamente avviene l'affinamento in vasche di acciaio e in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù tendenti al granato con l'affinamento. Si caratterizza per un profumo intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca. Al palato è delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

LANGHE DOC CHARDONNAY NUDO

100% Chardonnay - La vinificazione inizia con la pressatura di uve non diraspate e la chiarifica enzimatica con flottazione. Successivamente avviene la fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate. L'affinamento in tonneau di rovere francese dura dagli 8 ai 12 mesi e prosegue in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Giallo intenso con riflessi oro, con note caratteristiche di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia. Rotondo e persistente in bocca con un'alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

CALYPSOS ROSÈ PIEMONTE DOC ROSATO

60% Barbera, 40% Ruchè - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosato caratterizzata da un breve contatto tra mosto e bucce con immediata separazione e fermentazione in bianco a 12°-13° di temperatura. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Dal colore rosa antico si caratterizza per un profumo intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca e petali di rosa. Al palato è morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

CALYPSOS - PRODOTTO DA UVE VIOGNIER MONFERRATO DOC BIANCO

È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in bianco con soffice pressatura delle vinacce. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Giallo paglierino e cristallino, al naso è intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo. Al palato è morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

CUVÉE ROSÈ SPUMANTE BRUT

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera con metodo Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale. Un perlage fine e continuo, dal colore rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al cerasuolo si caratterizza per un bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa di fragoline ed al petalo di rosa colto di prima mattina. Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona, al palato è molto fresco e setoso, sottile e continuo.

CUVÉE BLANCHE SPUMANTE EXTRA-DRY

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera con metodo di spumantizzazione Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale. Un perlage fine e continuo, dal colore giallo paglierino tenue. Al naso è persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde. In bocca si caratterizza per una gran morbidezza e aromaticità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO

Moscato Bianco - Prodotto secondo la vinificazione in bianco con soffice pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Successivamente avviene la fermentazione in autoclave. La durata dell'affinamento è compresa tra i 20 giorni e i 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata, prima di essere messo in commercio. Giallo dorato e dal profumo caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tiglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici. In bocca è intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

GRAPPA DI RUCHÈ AFFINATA IN CARATI



Vinacce di uve Ruchè provenienti dalle vigne Montalbera - La Grappa di Ruchè segue la fermentazione tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e successiva distillazione in alambicchi discontinui a vapore. L'affinamento avviene in carati di legno di rovere. Ambrata con leggiadri riflessi dorati. Al naso è intensa, persistente, leggermente aromatica, con sentori tipici di violetta. Calda al palato, fine, setosa e armonica.

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco 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 (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovraturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, 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.

www.montalbera.it



YouTube

Cerca



VINITALY 2019 - La cantina ... Montalbera, Piemonte

59 visualizzazioni

👍 1 💬 0 ➔ CONDIVIDI ⌵ SALVA ...



Diodato Buonora Video News
Pubblicato il 8 apr 2019

ISCRIVITI 82



www.altissimoceto.it©

Cartoline dal 863mo Meeting @ Dina Ristorante - Gussago (BS) - Chef Alberto Gipponi

Postato da: ViaggiatoreGourmet il: Aprile 11, 2019
In: Brescia e provincia, Lombardia, Reportage Ristoranti

 Stampa  Email

Dopo avervi raccontato a fondo il **Dina** con uno dei nostri reportage e aver avuto il piacere di ritrovare **Alberto Gipponi** come chef per il nostro **pranzo in Ca' del Bosco**, dove aveva letteralmente folgorato i nostri **associati**, non potevamo far altro che tornare a **Gussago** per uno dei nostri **eventi**. Il risultato è stato **memorabile**, grazie allo chef che ci ha riservato davvero un **suntuoso percorso**, nel quale ha alternato alcuni **classici**, sì qui al **Dina** ci sono già dei classici che non possono e non devono essere **tolti** dal menù, a delle **nuovissime proposte**. Una cucina di **concetto** e di **sostanza**, non fumosa, che ci **piace** ogni volta di più. Qui il nostro racconto per immagini...

Archivio storico reportage:

-> Reportage del 5 Marzo 2019

La squadra

Chef: **Alberto Gipponi**
Sous chef: **Gian Nicola Mula**
Sommelier/responsabile di sala: **Marco Abeni**

Il tavolo **Amici Gourmet**





Nuda Barbera d'Asti Docg Superiore - Montalbera



Riso e limone





BLUARTE

Vocazione Vinitaly, la qualità che coltiva il futuro. Sempre



Vinitaly la passione per il vino, la cultura di viverlo nel perfetto equilibrio fra tradizione, emozione, evoluzione. Vocazione qualità che coltiva il futuro.

di Antonella Iozzo



Verona – Se il vino avesse un'aspirazione, sarebbe Vinitaly! Vinitaly, la fiera evento del vino e dei distillati, sempre più internazionale, sempre più attraente, amplia gli spazi, raddoppia i numeri, sceglie la qualità. Business, incoming, digital, marketing, sul podio il vino, sempre e comunque, unico protagonista fra personaggi, personalità, professionisti e operatori del settore.

Dal vigneto alla bottiglia, un percorso istoriato di gesti, di identità, di territorio, di competenze ed esperienze, che culmina in sorsi capolavoro. Poi, nel silenzio loquace della sua essenza il vino chiede di entrare in scena, d'incontrare il gusto dei consumatori e di esprimere il proprio valore culturale, sociale ed economico. Si parla di comunicazione, di promozione, di dinamismo economico, di internazionalità, si parla di Vinitaly piattaforma che rilancia la conoscenza ed incentiva la crescita del vino italiano nel mondo. Come un enologo capace di creare l'equilibrio perfetto, Vinitaly mixa emozioni e business creando le dinamiche per una crescita che conducano i mercati verso nuovi approdi. La piattaforma Vinitaly ed i produttori insieme per essere il futuro dell'economia Made in Italy, e se anche Phil Hogan il Commissario Ue all'agricoltura, sottolinea che "se tutte le economie andassero come quelle del wine & food, l'economia generale sarebbe più solida", brindare agli ottimi risultati raggiunti con il 53° Vinitaly è d'obbligo. Si parte da qui, per essere già futuro.

Padiglioni quasi un tuffo nei territori di origine dei vini, produttori soddisfatti con agende fitte e incontri che siglano accordi. Sempre più business in fiera e sempre più lifestyle a Vinitaly and the City. Una formula che soddisfa tutti e richiama wine lovers curiosi e affascianti dallo spirito conviviale.



E in fiera? In Fiera le degustazioni rivelano la filosofia dell'Azienda, presentano nuove annate e nuovi progetti, tutto al servizio del vino.

Dall'Alto Adige alla Sicilia, fragranze, profumi animano discussioni sul mondo del vino e si aprono dibattiti, confronti dialoghi, a ciascuno il suo calice, a ciascuno il suo Vinitaly, che può iniziare con un calice di prosecco superiore by **Le Colture**, tra new entry di Opera Wine 2019, per proseguire con un Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg

Villa Sandi, fino a scoprire la nuova acquisizione di Giancarlo Moretti Polegato nell'aria del Collio Doc friulano, con Borgo Conventi.

Bubbles che diventano Metodo Classico con i noti brand della Franciacorta da **Berlucchi a Ca' del Bosco** e culminano con i perlage fine e setoso, persistente e minerale, eleganti e raffinate delle bollicine di montagna con **Trentodoc**. Basta un nome, basta un assaggio è l'unicità conduce all'eccellenza delle **Cantine Ferrari**.

Dettagli che fanno le differenze, vini che sono il trait d'union fra territorio, produttore e moderna evoluzione. Come il Pinot Grigio Telos della **Tenuta Sant'Antonio**. L'altro lato della mineralità è una



profondità di superficie che rilascia sul finale una sapidità aggreziata ed elegante. 100% Pinot Grigio che si eleva al naso con profumi di fiori bianchi, quasi un richiamo alla sua freschezza.

E quando un bianco diventa bellezza liquida senza tempo, la Famiglia Castagnedi non può che lasciare al calice di esprimere la sua natura. È il Soave Cru Vecchie Vigne, da un piccolo vigneto sul Monte Ceriani con più di trent'anni di storia. Intenso, strutturato che cede il passo all'eleganza, una lady di gran classe.



Il valore del territorio è una costante per i produttori sempre più entusiasti e determinati a comunicare la sua importanza ad un parterre internazionale. Costante che ritroviamo anche con **Montalbera**, Azienda di Castagnedi Monferrato. Da ben sei generazioni la Famiglia Morando produce vini di carattere ed eleganti. Straordinario il Calypso prodotto da uve Viognier, la degustazione presso lo stand Montalbera, rilancia la moderna idea di comunicare passione e tradizione di **Franco Morando**. Morbidezza e mineralità in perfetto equilibrio, creano un orizzonte infinto di umori che scorrono lungo la convivialità. Una piacevolezza vibrante e fresca, capace di esemplificare la personalità di vini che si fanno riconoscere.

Le forme dei bianchi raggiungono il mondo dei sensi attraversano l'Italia dei buoni vini. Un viaggio che ci conduce nella poetica fragranza della Falanghina Santa vara, **Tenuta Cavalier Pepe**. Un mosaico di emozioni si dispiega tra profumi di macchia mediterranea e sapidità. Note che evocano la passione e la dedizione di Milena Pepe. Ed è come se in ogni sorso ritrovassimo il suo sorriso e la sua determinazione nel promuovere l'autenticità.

Tutto inizia con il calice! E il valzer continua con la mineralità e l'estrema eleganza dei vini dell'Alto Adige. Ogni Azienda una storia, ogni storia un terroir. Dalla **Cantina Manincor** ad **Elena Walch**, da **Kellerei Kaltern** alla **Tenuta Rottensteiner**, da **Tramin** a **Kellerei St. Pauls** dalla Cantina di Bolzano a **Pfannenstielhof**.

Vinitaly, un inno al vino che regala la musicalità del suo essere Ambassador culturale. Dal fermento che anima la vinificazione dei vini alla pulsazione di Vinitaly che batte il ritmo dei nostri tempi scandendone le sequenze socio-economiche.

Il mondo del vino è Vinitaly. Si scopre come un'opera d'arte, a poco a poco si notano le diverse prospettive, i dettagli, i colori. Cogliere la visione equivale a percepire gesti vocati, vini d'autore.

Ed è come entrare nell'unicità di **Allegrini**, nel carpire il concept di **Banfi**, **Frescobaldi**, **Antinori**, **Bertani**. Semplicemente la storia del vino italiano, insieme a tanti altri brand.

A Vinitaly ritrovare conferme è un'emozione unica come con il Carmignano di **Pratesi Fabrizio**. Delinazioni Toscana che svettano verso **Guido de Re**, rossi di personalità che rivelano la passione del produttore. Scoprire nuove realtà enoiche è sempre affascinante, è il caso dell'Azienda **Vallepicciola** nelle terre del Chianti, a Castelnuovo Berardenga, Siena.

Non è sempre facile vivere un'esperienza sensoriale durante una degustazione soprattutto se le tempistiche sono quelle di Vinitaly, ma la calda ospitalità di Alberto Colombo. Ha saputo creare quel feeling necessario alla musicalità dei calici. Quasi un trasporto emozionale in Toscana, tra le morbide colline e la passione di famiglia che ha reso il terroir massima espressione di una mission, creare qualità artigianale e comunicarla con stile





e rispetto per ogni singola bottiglia. Se le bollicine preparato il palato al grand tour in Chianti, con una freschezza piacevole, Lo Chardonnay Lugherino ne cesella le sfumature, fino a scoprire le diverse declinazioni del Pinot Nero secondo Alberto Colombo. Passione ed interpretazione che diventano Pinot Nero Rosato, fino a toccare con i sensi la fascinazione del Pinot nero Boscobruno. Nel mezzo l'armonia cadenzata del Cabernet Franc e la profondità del Merlot in purezza che sostiene come una trama musicale tutte le sfumature della dolcezza e della fragranza. Naturalmente spiccano il Chianti Classico e il Chianti Classico Gran Selezione, il calice parla di vissuto, di caratteristiche organolettiche, del tempo. Per capirlo bisogna degustarlo, per raccontarlo viverlo sul posto.



Le tante anime della Toscana sono interpretate con carattere e competenza da produttori che amano il proprio territorio come Jeanneth Angel dell'**Azienda La Togata**. Raccontare la storia della Togata è raccontare la storia di famiglia. Un intreccio di passioni e di origine che ha dato vita a vini di eccellenza. Armonici accordi quotidiani disegnano la quintessenza del loro concept enoico. Il Brunello di Montalcino Docg La Togata 2013 implode in morbidezza e avvolgenza. Frutta rossa matura e un bagaglio aromatico evidenziano sorsi articolati, profondi, ricchi. Un vino dalla grande personalità.

Quando le voci del vino si uniscono, nascono unioni che amplificano il loro raggio comunicativo è il caso dei Consorzi come quello di **Montecucco** che puntando sulla qualità, e su vitigni autoctoni ha saputo interagire con il mercato raggiunge platee sempre più ampie. Sono vini che conquistano il palato per struttura e freschezza è il caso del Vermentino, ma sono anche vini capace di regalare la bellezza cadenzata dal tempo con Riserve di Sangiovese che nella loro specifiche caratteristiche non deludono il palato.

Insieme per crescere, è la stessa filosofia adottata in Friuli Venezia Giulia, per lo **Schioppettino di Prepotto**. Un piccolo comune Prepotto con un grande potenziale enoico e una storia che merita attenzione. Lo Schioppettino di Prepotto, vitigno autoctono friulano a bacca nera le cui origini ci conducono nel 1282. Un

vitigno e un vino che hanno contrassegnato la cultura di un luogo e l'origine di un'entità mantenuta ben salda nei secoli.

A Vinality una degustazione di 13 etichette ne evidenzia le peculiarità e le differenze. Un vitigno versatile e complesso capace di regalarci le diverse espressioni del terroir. È come se in un territorio circoscritto convivessero le diverse sfumature dello Schioppettino, a loro volta interpretate da ciascun produttore. Frutta matura e soprattutto la tipica nota speziata di pepe dovuta alla presenza di una molecola il Rotundone, che contraddistingue lo Schioppettino, caratterizzandolo con concentrazioni dal forte impatto sensoriale. Tante sfaccettature di un vitigno che pulsa di fragranze speziate come della determinazione dei suoi produttori, dediti alla qualità e alla condivisione del loro bene più prezioso, lo Schioppettino.

Vinality la passione per il vino, la cultura di viverlo nel perfetto equilibrio fra tradizione, emozione, evoluzione. Vocazione qualità che coltiva il futuro.

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



YouTube

Cerca

DENOMINAZIONE:
LACCENTO

CANTINA:
MONTALBERA

VITIGNO/UVAGGIO:
100% RUCHE'

ZONA DI PRODUZIONE:
CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

ANNATA IN DEGUSTAZIONE:
2017

GRADAZIONE ALCOLICA:
15°





#DEWINECHANNEL #vino #degustazioni
LACCENTO - MONTALBERA

18 visualizzazioni

6 0 CONDIVIDI SALVA ...

DEWINE CHANNEL



© Mirko Vitoli / EyeEm

LIFESTYLE

Grandi Vini per il pranzo di Pasqua

Di Alberto del Giudice
19 aprile 2019

Arriva sulle nostre tavole un'annata eccezionale



Cru, cru, cru... bio, bio, bio...

Sono questi i nuovi suoni che echeggiano nelle terre del Barolo. Ma non sono richiami di uccelli o altri animali, piuttosto le note magiche del Nebbiolo. Su questo vitigno l'azienda **Ceretto** fin dagli anni '60 ha intrapreso un sapiente lavoro di valorizzazione, oggi coronato anche dalla conduzione biologica di tutta la sua superficie vitata e dallo sfruttamento delle parcelle più vocate. Ecco allora **cinque cru di Barolo dell'annata 2015** con una spiccata personalità e tutti piacevolissimi per accompagnare un pranzo pasquale con le pregiate carni del Piemonte, **Bricco Rocche, Brunate, Prapò**, il sontuoso **Cannubi San Lorenzo** e l'ultimo arrivato, il sorprendente **Bussia**.

Alla scoperta del Ruchè

Il vitigno autoctono di Castagnole Monferrato ha origini ancora poco chiare e forse non ha ancora trovato il suo giusto apprezzamento al di fuori della cerchia di intenditori e grandi appassionati. Ecco allora a soccorrerci una famiglia di vignaioli, i Morando, che del Ruchè hanno fatto la bandiera della loro azienda agricola **Montalbera**. Ecco allora una delle migliori espressioni del vino del Monferrato, con un bouquet notevolissimo e polposo in bocca, **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccato**.

Luce, magia e nobiltà

I tre bianchi prodotti dalle Tenute di **Siddùra** ci conducono in Sardegna, nel paradiso mediterraneo della Gallura. Tre **Vermentino**, ciascuno con la propria distinta personalità. **Spèra**, un fascio di luce giallo paglierino con riflessi verdognoli, dà il meglio di sé come aperitivo. **Maia** è la magia del Vermentino di Gallura. Il suo colore vira sull'oro ed è perfetto per accompagnare delizie a base di bottarga. Tutta la nobiltà del Vermentino è rappresentata invece da **Bèru**, un vino audace che evolve almeno otto mesi in barrique nuove di rovere francese.

Sulle spalle del vulcano

Sulle ripide terrazze dell'Etna, fino a mille metri di altitudine sul livello del mare,



ha origine **Passobianco** di **Passopisciuro**, uno **Chardonnay** in purezza davvero unico, fresco e insieme grasso, quasi si mastica ed è testardo ed eroico come l'enologo che lo ha piantato, Andrea Franchetti. Un vino che ci ha emozionati sorso dopo sorso. L'annata 2017 è già notevole, ma considerate che è anche un vino assai longevo, capace di evolvere per lungo tempo in bottiglia.

Aperitivo toscano

Ancora uno Chardonnay in purezza. Ma con caratteristiche molto diverse. Ci riferiamo a **Poggio alle Fate** di **Castello D'Albola**, prodotto da un vigneto coltivato sulle alte colline di Radda in Chianti. Si accompagna molto bene ad antipasti di salumi e formaggi, incipit di un pranzo pasquale accarezzato dal sole e all'ombra degli ulivi, in quell'antico paradiso terrestre che è la regione del Chianti Classico.

Cena in campagna

L'annata 2015 in Toscana ha rasentato la perfezione. Anche per questo dedichiamo tanto spazio ai vini di questa regione per aperitivi, pranzi e cene pasquali. Non possiamo quindi non suggerire l'elegante **Prima Pietra**, un blend sapiente di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che innanzitutto nasce nella vigna che guarda il mare dall'alto (450 mt.), accarezzata dalle brezze marine e dal sole, favorita quindi da un microclima che sembra studiato e creato apposta, non fosse che si tratta di un dono della Natura. E infatti parliamo di un Grand Cru della Toscana.

Un nuovo classico

Carpineto Chianti Classico Gran Selezione 2015 è un sogno realizzatosi dopo lunghi anni, quasi un regalo della Natura, grazie a un'annata favolosa. Per questo più che un vino da portare in tavola a Pasqua, questo è un dono prezioso e raro. Il Sangiovese proviene da una vigna di 2 ettari in Greve in Chianti, coccolata da decenni, perché da sempre individuata come una delle migliori, non delle Tenute di Carpineto, ma del Chianti Classico. E oggi questo vino porta la firma



della giovane enologa Caterina Sacchet, figlia di Giovanni Carlo, che insieme con Antonio Mario Zaccheo fondò l'azienda 50 anni fa.

La vocazione dell'Oltrepò

Non c'è territorio in Italia come all'estero dove non si ambisca coltivare e produrre il Pinot Nero. Ma pochissime sono le aree dove questa bacca trova il suo abitat ideale. L'Oltrepò Pavese è tra queste, eppure non sono tante le aziende che sanno interpretare in modo eccellente il vitigno. **Frecciarossa**, invece, ha fatto tesoro sia dei terreni di proprietà, di argille rosse, con vene di carbonato di calcio, sia della sua lunga esperienza, per vinificare il Pinot Nero in rosso con risultati notevolissimi. E basterebbe una sola etichetta a dimostrarlo il **Giorgio Odero**, un cru che prende il nome dal fondatore della cantina.

A come Anfora

La vinificazione in anfora dà al vino una voce antica e insieme contemporanea. E il Sangiovese macerato, fermentato ed evoluto negli orci di terracotta assume un timbro quasi operistico, grazie alla microossigenazione e al prolungato contatto del mosto con le bucce. Proprio come il processo di vinificazione compiuto per il **Bòggina A di Petrolo**, azienda leader in Val d'Arno di Sopra, già nota per un vino top, non in Toscana, non Italia, ma nel mondo. Quel capolavoro che ha nome **Galatrona**.

Acino per acino

Altra eccellenza della Val d'Arno di Sopra è **Il Borro IGT Toscana Rosso**, un vino "vivant", non vivace, ma vivo. Un vino che nasce, matura, evolve in un ecosistema virtuoso, sostenibile al 100 per cento, dove la biodiversità va a braccetto con le più innovative e sofisticate tecnologie. Come per esempio il selettore ottico che seleziona i migliori acini d'uva. Anche riguardo a questo notevole blend di 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot (percentuali che comunque possono variare a seconda dell'annata) non possiamo non raccomandare la splendida vendemmia 2015.



Tris di Raritas

Colledilà, Roncicone e CeniPrimo di Ricasoli sono tre grandi cru di **Sangiovese** del Chianti Classico, nati da una sfida cominciata 10 anni fa, ma che in fondo ha radici antichissime, che si nutrono di passione, competenza, cultura. Ognuno di questi tre vini racconta la storia di un territorio (o meglio di un suolo) unico. Ciascuno di essi è un universo a sé stante, con un comune denominatore, Sangiovese, appunto. Fino a non molto tempo fa i cru si individuavano a naso. Oggi l'intuito dei grandi vignaioli quali Ricasoli sono sostenuti anche da sofisticati e approfonditi studi scientifici sulla zonazione, per cui si individuano i migliori vigneti e le migliori parcelle. "Raritas", appunto.

L'Umbria bianca

O meglio l'Umbria delle uve a bacca bianca. A cominciare dal Grecante. Tutti conoscono il grande merito di **Arnaldo Caprai** nell'aver fatto (ri)conoscere al mondo il Sagrantino. E allora fidatevi ancora di Caprai. Nei nostri appunti di degustazione dei suoi vini bianchi ricorre insistentemente la parola "grande". Che si tratti del **Grecante**, dello **Chardonnay Umbria IGT**, del **Sauvignon Umbria IGT**. Poi troviamo un appunto con la parola "grandissimo" in calce a un vino fuoriclasse, la **Cuvée Secrete**. Un blend tanto emozionante quanto avvolto dal mistero. Un vino degno di una spy story.

Il Rosso e la Brina quasi una storia d'amore

Uve raccolte praticamente in pieno inverno, con gli acini rivestiti di brina (la calinverna) possono scaldarci il cuore? Certo che sì. Soprattutto se parliamo del **Calinverno**, lo splendido vino di **Monte Zovo**, un vino che nasce tra il bacino del Lago di Garda e la Valle dell'Adige, frutto di un inedito assemblaggio di Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Cabernet Sauvignon. Ma il colpo di genio del viticoltore, Diego Cottini, è stato quello di protrarre per anni l'appassimento in pianta, fino ai primi di dicembre, per poi più prudentemente fare un **doppio appassimento**, per cui le uve dal 2015 sono raccolte qualche settimana prima per appassire in cassetta un altro mese. Il risultato è un vino indimenticabile.



I nuovi orizzonti del Verdicchio

Ma potremmo parlare anche di una visione pionieristica della viticoltura, quando parliamo del **Verdicchio di Pievalta**, giovane azienda nata sulle colline dei Castelli di Jesi. Qui il suolo è tale che ci si sarebbe potuti accontentare di svolgere un'agricoltura da "ordinaria amministrazione" portando a casa comunque un buon prodotto. E, invece no. Ci sono viticoltori febbrilmente ossessionati dalla ricerca della qualità, che non si fermano neppure quando pare abbiano ottenuto il massimo. Pievalta è una di queste aziende. A conduzione biologica, ma non semplicemente biologica. Un'azienda che sia nei vigneti sia in cantina insegue sempre nuovi orizzonti. Eppure è già al top con suoi vini quali il **Verdicchio Classico superiore Dominè** e la **Riserva San Paolo**.

Bollicine mon amour

Ma a Pasqua non può mancare una bollicina. Una bollicina diversa dalle altre, un **Satèn** che non è il solito Satèn, a cominciare dal bassissimo grado zuccherino, quindi per quel tocco dovuto a un terzo di uve Chardonnay che vinificano in barrique di rovere francese. Mentre i 36 sei mesi sui lieviti concludono il lavoro. Bollicine finissime, armonico e consistente. Non è un Satèn qualsiasi, ma porta la firma di **Ronco Calino**.

Quale vino abbinare all'agnello al forno con patate?

19 Aprile 2019 - DI LUCA MARONI

Mancano poche ore al tradizionale Pranzo di Pasqua e sulle tavole degli italiani non può mancare il tipico secondo piatto ricco e gustoso a base di carne: l'**agnello al forno con patate**. Ma **quale vino abbinare** alla gustosa portata? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino **Luca Maroni**.

Chianti Classico Gran Selezione 2015 Casale dello Sparviero

«In bocca questo vino è veramente una **crema di nera uva di morbidezza favolosa**. Il suo profumo di mora e di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire possanza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano l'**eccellenza d'un rosso**, in questo campione sono in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una **suadanza del frutto di purezza cristallina** è intimamente e cremosamente congiunta. E il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadanza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua si possente ma espressiva e clorofillosa natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua si naturale, prima, speziata, linfatica essenza di mora».

Lequilibrio Barbera d'Asti DOCG 2014 Montalbera Terre del Ruché

«Di questa stupenda suadanza, di questa **polposa consistenza maestosa**, di quest'inossidata dolcezza di mora, di viola e vaniglia, rarissime le Barbera in un anno. Qui invece **il frutto domina illibato e sovrano**, con equilibrio fra fragranza e potenza, con speziosità e limpidezza d'aroma di assoluta definizione enologica esecutiva. Tal quale la sua splendida uva nativa».

Pinot Nero Maso delle Rose 2015 Josef Weger

Elegante espressione 100% **Pinot Nero** firmato dall'azienda altoatesina, color rosso granato, con note di frutti di bosco, viola, vaniglia e amarena, un'ottima struttura con tannini eleganti e nobili, fruttato e vellutato. «Buona l'enologia di trasformazione. Da migliorare la morbidezza del gusto, da spingere forte sull'aumento di polposità del frutto compositivo».





VIACIALDINI

Sei qui: [Home](#) → [WINE&FOOD](#) → Un bel Vinality, dai numeri a sorsi di qualità

Un bel Vinality, dai numeri a sorsi di qualità

Vota questo articolo ★★★★★ 1 voto



Un bel Vinality. Il vino è un indiscutibile prodotto di qualità del fascino Made in Italy nel mondo. Degustazioni che raccontano la tipicità del territorio e storie di cultura. E Veronafiere guarda lontano con piattaforme proprie in Usa e Cina.

di Michele Luongo



Un bel Vinality, la 53ª edizione del Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati, organizzata da Veronafiere, e svoltasi dal 7 al 10 aprile a Verona, ha mostrato una grande efficienza organizzativa e attraverso i produttori che hanno presentato uno standard di qualità del vino italiano, sempre più apprezzato e ricercato nel mondo.

Dal rapporto ISMEA, realizzato nell'ambito di un progetto del Mipaaf, alcune curiosità e numeri. Siamo primi produttori nel mondo, l'Italia produce 52,6 miliardi di ettolitri. Primi per le eccellenze registrate, sono 523 le

dominazioni su 1524 europee, seguono la Francia e al terzo posto la Spagna. E in Italia la regione più vitata è la Sicilia con 99,000 ettari, e la Dop più imbottigliata è il Prosecco Doc (439 milioni di bottiglie). Il consumo pro-capite del vino in Italia è di 36 litri, per una spesa annua per il vino delle famiglie di 4 miliardi di euro. Abbiamo una produzione di vino del valore di circa 13 miliardi, e un export, nel 2018, di circa 6,15 miliardi di euro.

Grandi numeri e il vino è un indiscutibile prodotto del fascino Made in Italy nel mondo. Vinality si conferma per efficienza organizzativa e per immagine internazionale una delle migliori e più interessanti fiere al mondo. 4600 espositori provenienti da 35 nazioni, 17mila le etichette a catalogo, più di 32 mila top byer proveniente da 143 paesi.

Quest'anno, Vinality-bio, la novità è stata un intero padiglione Organic Hall, dedicato ai vini biologici e la collettiva con l'associazione Vi.Te, Vignaioli e territorio. E il Vinality Design, proposta di prodotti e accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino. In contemporanea anche Sol&Agrifood, rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità.

E si è proprio un bel Vinality, per organizzazione e qualità. Nei padiglioni, agli stand i produttori ci dichiarano soddisfazione per i visitatori sempre più interessati, competenti con ottimi incontri per premesse di business.

L'Italia è un territorio che esprime una peculiarità di diversità vinicola unica al mondo. Dal Friuli, alla Sicilia, produttori con la qualità del proprio prodotto ci raccontano storie che danno il senso al fascino del brand Made in Italy. Dai vini del Collio Friulano, i bianchi dell'Alto Adige, il Prosecco del Veneto, l'Amarone in Valpolicella, il Barolo in Piemonte, il Lugana della Lombardia, il Lambrusco dell'Emilia, il Chianti in Toscana, al Montepulciano d'Abruzzo, al Taurasi in Irpinia, al Primitivo in Puglia, al Vermentino di Sardegna, e il Nero D'Avola della Sicilia solo per citarne alcuni, per una rappresentazione che può soddisfare ogni palato.



Degustazioni in fiera, incominciamo con l'eccellente bollicine del Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG "Vigna la Rivetta", Villa Sandi, eccellente prosecco, fresco, austero e nello stesso tempo morbido. E quest'anno l'azienda ha anche presentato la novità dell'acquisizione della friulana Borgo Conventi. Ottimo bianco il Plus, 2009, Venezia Giulia, Bastianich, di carattere e piacevolmente complessità al palato.

Il Beyond The Clouds 2016, Elena Walch, Alto Adige, raggiunge alti livelli, agrumi e mineralità, per un'avvolgente eleganza che al palato esprime tutta la sua tipicità. Il Calypos prodotto da uve Viognier, Castagnole Monferrato, Montalbera, ha struttura e mineralità ben equilibrato, piace alla beva. Il Praeclarus, Cuvée, Brut, Metodo classico, ST Pauls, Alto Adige, ha fragranza ed aromaticità, complessità ed eleganza.

Il Pinot grigio Tèlos della Tenuta Sant'Antonio, Veneto, ha sentori di profumi di fiori bianchi e agrumi, è un vino bianco molto interessante. Il Ferrari Perlè Nero, Brut, Riserva 2008, Trentodoc, un'intrigante sapidità con fine perlage, è avvolgente, un eccellente spumante, ogni sorso è riconoscibile è Ferrari!

Procediamo la nostra degustazione passando ai vini rossi che ci hanno interessato di più. In Friuli troviamo lo Schioppettino di Prepotto, 2015, Vigna Petrusa, aromi equilibrati con note balsamiche, ha bisogno del tempo, per esprimere il meglio. In Campania il Taurasi, riserva Docg, La Loggia del Cavaliere, Tenuta Cavalier Pepe, sentori di frutta rossa matura, liquerizia, persistente e avvolgente, un bel calice. Il Brunello di Montalcino Docg, 2016, La Togata, ha bouquet intenso e complesso, ottima struttura, vino di carattere. E rimanendo in Toscana, il Carmione, Carmignano Docg, speziato ed elegante, e, Il Circo Rosso, Carmignano Riserva Docg, rosso rubino intenso, complesso e persistente, vini di Fabrizio Pratesi, che se li conosci sono vini che ti fanno innamorare.

Quest'anno finalmente ho bevuto un ottimo vino della Calabria, in provincia di Reggio Calabria, il Terre di Gerace, IGT Calabria Rosso, e, il Pozzello Greco Nero dell'azienda Barone G.R. Macri, di Gerace, che ha saputo coniugare bouquet e morbidezza con una bella persistenza.



L'Amarone della Valpolicella Classico 2013, Allegrini, morbido, ampio, elegante con finale lungo, longevo, un gran bel vino, una certezza nel tempo. Come ogni l'Azienda Allegrini dedica il suo Vinitaly a un tema, quest'anno è stato scelto "L'occidente incontro l'Oriente", in particolare il Giappone, con artista giapponese che ha realizzato una etichetta Limited Edition de La Grola, e lo stand in fiera, aveva colori e fiori che richiamano il Giappone. Il calice di Quercegrosse Merlot, Toscana, IGT, 2015, dell'azienda Vallepicciola di Castelnuovo Berardenga, ci sorprende per i tannini morbidi, eleganti.

L'Amarone 2015, grande annata, de La Collina dei Ciliegi, è rosso intenso, con sentori di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche, ottima struttura, avvolgente con finale lungo, un gran vino che si racconterà.

Con Bertani entriamo nella storia del vino della Valpolicella. Il Catullo Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016, segue le tracce dell'amarone, un gran vino. E poi, il Bertani Amarone della Valpolicella Classico, 2010, pulito, elegante, avvolgente, sorsi che raccontano.

Un bel Vinitaly con vini di qualità e ogni calice racconta la sua tipicità, i produttori ci raccontano il territorio, la loro storia, è cultura che esprime la nostra terra. E agli stand si verificano incontri, si saldano amicizie e alleanze, Vinitaly è anche questo.





La nuova provincia

TOUR Alla Tenuta Montalbera "Disfida della Pasta" il 18 maggio, da Mazzetti di Altavilla "Esperienza Gin" il 24 maggio

Fra tradizione e design in Monferrato e Langhe vince l'economia e la bellezza

DI ANDREA CERRATO

I vecchi pali di legno tra le vigne trasformati in matitone colorate hanno fatto il giro del mondo, sulle riviste specializzate di enologia, design, moda e sui social facendo il pieno di clic su facebook e twitter.

Un tocco d'arte tra le colline di Mombaruzzo grazie all'idea dell'azienda Vinicola Maccaro.

Oltre 50 matite di tutti i colori in vigna e in cantina, ora imitate anche altrove!

Ma non è l'unico caso di Land Art, anzi il Monferrato e le Langhe si stanno proprio caratterizzando per questo nuovo modo di vivere le colline.

Chiesetta di Coazzolo

Sicuramente l'intervento più conosciuto è quello della "Chiesetta" di Coazzolo.

Per avere il permesso di dipingere la chiesa con i colori della terra ci sono voluti anni, il sì di due vescovi e il faticoso consenso di tre sovrintendenti, ma questa lunga pratica ha portato un fermento che ha convinto la comunità di Coazzolo. La «Chiesetta», come viene chiamata qui, tra il Monferrato e le Langhe, è firmata da David Tremlett ed è solo l'inizio!

L'artista britannico ha realizzato decorazioni esterne decisamente singolari.

Qui i colori tenui dei muri perimetrali, sono stati sostituiti da decori dai colori molto sgargianti, tanto da rendere visibile a distanza l'edificio religioso.

Le grandi panchine

Poi le grandi panchine Big-Bench sono ormai oltre 50 nel sud del Piemonte e sono diventate un fenomeno turistico, ora anche un caso di studio.

Ad Albugnano l'ultima inaugurata qualche settimana fa.

Le grandi panchine di Chris Bangle sono un'attrazione simbolo di Langhe-Roero e Monferrato nata dall'iniziativa Big Bench Community Project per sostenere le comunità locali, il turismo e le eccellenze artigiane dei paesi in cui si trovano queste installazioni fuori scala.

L'Art Park La Court

Conosciutissimo ormai l'Art Park La Court della famiglia Chiarlo a Castelnuovo Calcea, forse il primo esempio di arte in vigna. Venti ettari vitati, tre cascinali, due colline: il più esteso museo a cielo aperto in vigna, monumento in continuo aggiornamento dove arte, paesaggio e vino dialogano ininterrottamente, offrendo ai visitatori una delle esperienze di land art più uniche del panorama enologico.

Un nuovo modo di vivere il territorio con un occhio alla tradizione, all'accoglienza e soprattutto al bello. "Economia della bellezza" dunque come filo conduttore di interventi e investimenti importanti anche

in cantina come quello di grandi Aziende vinicole, due esempi su tutti: La Tenuta Montemagno sulle colline tra Montemagno e Vignale e la Tenuta Montalbera sulle colline di Castagnole Monferrato con i suoi

160 ettari di proprietà tra vigneti, nocciole e bosco; oltre il

60% di tutta la produzione di Ruchè e il 15% di Grignolino d'Asti è prodotto qui. Una curiosità? Nella modernissima cantina una particolare produzione di Grignolino viene lasciato maturare in enormi anfore di terra cotta...da vedere e degustare!

La disfida di Montalbera

Proprio Montalbera è la cantina scelta da Sistema Monferrato per organizzare la prima "Disfida della Pasta" realizzata in collaborazione con il circuito delle Piccole Italie. Sabato 18 maggio un'esclusiva cena per 50 persone dove il tradizionale

Agnolotto al Plin del Monferrato incontrerà il Tortellino di Casteffranco Emilia con ristretto di Cappone e il Tortellino della Bassa Veronese con burro di malga della Lessinia. Anche per i dolci non si scherzerà, il bûnet dovrà vedersela con la torta sbrisolona e la panna cotta con

aceto balsamico.

L'incontro, prenotabile scrivendo a info@sistemamonferrato.it, fa parte di un progetto di promozione delle nostre colline in tutta Italia, in location spettacolari e con prodotti unici. Prossima tappa in Veneto e poi le Marche.



Concours des Grands Vins Blancs All'Italia tre ori e un argento



Tre bianchi italiani sul tetto del mondo. Un Gavi Docg di Broglia, una Ribolla Gialla di Collavini e un Pinot Bianco della cantina Nals Margreid hanno vinto la medaglia d'oro al **Concours des Grands Vins Blancs du Monde**. Il concorso, svoltosi a Strasburgo, in Francia, ha visto la partecipazione di 766 etichette provenienti da 19 Paesi del mondo, suddivise in 7 categorie (le classiche Riesling, Gewurztraminer, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sylvaner, quella dedicata ai vini d'assemblage e una settima per gli altri monovitigni del mondo). A giudicarle, una selezionata giuria internazionale composta da rappresentanti provenienti da 18 Paesi.



E proprio nella sezione dedicata ai monovitigni del mondo, la prima azienda premiata con la medaglia d'oro è stata l'azienda **Broglia** di Gavi (Al), grazie al suo Gavi Docg del Comune di Gavi Vecchia, annata 2009.



Italia a Tavola



L'Italia ha vinto altre due medaglie d'oro, con il vino bianco VSQ Ribolla Gialla Brut 2014 dell'azienda **Collavini Eugenio Viticoltori** di Corno di Rosazzo (Ud) e con il Pinot Bianco Sirima 2017 della cantina **Nals Margreid** di Alto Adige (Bz).

Una medaglia d'argento è stata invece assegnata Langhe Chardonnay DOC "Nudo" 2018 dell'azienda agricola **Montalbera** di Castagnole Monferrato (At).

Decine le etichette, soprattutto francesi, cui il concorso ha riconosciuto le ambite medaglie. Tutti i premi sono scaricabili da questo [link](#).

Per informazioni: www.portail-vins-du-monde.com



RASSEGNA STAMPA MAGGIO 2019





	TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1	La Nuova Provincia di Asti	Cartaceo	La Disfida della Pasta alla Tenuta Montalbera	Cena riservata	03/05/19
2	Eventiesagre.it	Online	Montalbera Alla Festa Del Vino Ruchè	Festa del Ruchè	07/05/19
3	Atnews.it	Online	Al via la Festa del Ruchè: tre giorni di festa e degustazioni a Castagnole Monferrato	Festa del Ruchè	08/05/19
4	Lastampa.it Asti	Online	Tre giorni per scoprire tutti i segreti del Ruchè con i suoi produttori	Festa del Ruchè	09/05/19
5	La Stampa Asti	Cartaceo	Tre giorni per scoprire tutti i segreti del Ruchè con i suoi produttori	Festa Del Ruchè	09/05/19
6	Gazzetta d'Asti	Cartaceo	I produttori del Ruchè	Festa del Ruchè	10/05/19
7	Iltorinese.it	Online	Tre giorni di festa per il Ruchè	Festa del Ruchè	13/05/19
8	Informatutto.info	Online	Nuovi record per il Ruchè!	Festa del Ruchè	13/05/19
9	LangheRoeroMonferrato.net	Online	Castagnole Monferrato, nuovi record per il Ruchè!	Festa del Ruchè	13/05/19
10	Saporidelpiemonte.net	Online	Rassegna nell'Astigiano. Il Ruchè è sulla buona rotta e punta al milione di bottiglie	Festa del Ruchè	13/05/19
11	Evensi.it	Online	Degustando la cantina montalbera	Degustazione Montalbera	17/05/19
12	Cloudwine9.com	Online	Montalbera oltre il Ruchè	Ruchè DOCG LACCENTO 2017, Barbera d'Asti DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016	17/05/19
13	Firsttime58blogspot.com	Online	I migliori vini italiani 17 - 19 Maggio 2019	Barbera d'Asti Nuda, Barbera d'Asti DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016 , CALYPSOS - PRODOTTO DA UVE VIOGNIER	19/05/19
14	Cucined'italia.com	Online	Quale vino abbinare allo spezzatino di manzo?	Lanfora Grignolino d'Asti 2016	31/05/19



sistema monferrato

LA NUOVA PROVINCIA

Carita' o Caritin, una tradizione che vive tra festa, promozione e solidarietà

DI ANDREA CERRATO

a ricetta è delle più semplici: farina di grano duro, un po' di fecola di patate, zucchero, qualche tuorlo d'uovo e un albume, un po' di scorza di limone grattugiata, lievito.

Ma la sua storia è lunga almeno tre secoli, ricca di aneddoti e fantasie, memoria e chiacchiere di paese. In dolce povero, contadino e sociale.

Infanti all'incanto

Si chiama Caritin, la piccola "carita", quei dolci semplici che in molti paesi del Monferrato, per antica tradizione, vengono venduti all'incanto a scopo benefico una domenica dopo Pasqua.

La festa tradizionale ricorda l'attività a sostegno dei più poveri volta nei secoli dalle Confraternite dei Bati' (o Batu') che si sono spesso sovrapposte nella gestione degli aiuti, diremmo oggi, alle Congregazioni di Carità istituite poi ad inizio Settecento dai Savoia.

Sagra del Caritin

Il Portacomaro da cinquant'anni satti ha assunto una fisionomia particolare mutando anche il nome di "Sagra del Caritin", mentre negli altri paesi continua a chiamarsi semplicemente Festa delle Carità o Incanto delle Carità.

Da segnalare in alcune zone verso l'asale Monferrato anche la variante dialettale "Caritun", grande Carità".

Ina tradizione rinata nel 1969

Quindi infatti nell'aprile del 1969 che, il Portacomaro, Pro loco e Club La Russola, d'intesa con la Parrocchia e su suggerimento dell'anziano sarto Giuseppe "Pinotu" Lavazza, decisero di riprendere l'antica tradizione in crisi e di dedicarla anziché alla Carita (l'ortata grande) al Caritin (il piccolo dolce fatto per i bambini con la tessa ricetta) e di arricchirla con iniziative di valorizzazione dei vini locali e intrattenimenti musi-



BAMBINI IN COSTUME TRADIZIONALE NELL'EDIZIONE 2017



COLLINE DEL MONFERRATO VISTE DAL CASTELLO DEL POGGIO, PORTACOMARO D'ASTI

cali.

La prima edizione

La prima edizione si svolse il 20 aprile 1969.

Al mattino si tenne un piccolo convegno, con Giovanni Borello, in piazza Marconi furono collocati maxi stand a forma di botte, utilizzati l'anno prima nei giardini

pubblici di Asti per la seconda Douja d'or.

Fu offerto vino in degustazione spillato direttamente da un "butalin" insieme ai caritin preparati dai due fornal del paese: Vigin e Dino.

Al pomeriggio la vendita all'incanto delle torte animata da un gruppo di ragazze di Portacomaro

che indossavano costumi della tradizione piemontese affittati da una nota sartoria teatrale di Torino.

50° anniversario

Quest'anno si festeggia il cinquantesimo anniversario della ripresa che favorì la nascita di varie iniziative che si sono consolidate

nel tempo: prima fra tutte la Bottega del Grignolino che fu una delle prime "botteghe del vino" create in tutto il Piemonte (1971). La Sagra del Caritin fu uno dei primi tentativi di trasformazione delle feste tradizionali in occasione di promozione dei prodotti tipici, prima della nascita del Festival delle Sagre (1973).

Erano anni in cui non si parlava ancora di marketing e il concetto di "territorio", come inteso oggi, doveva ancora essere inventato. Fin qui la memoria.

L'appuntamento di domenica

Per domenica a Portacomaro si sono messi in movimento molte persone.

L'obiettivo principale ora è trasferire la memoria.

Così le insegnanti delle Medie e le animatrici della Biblioteca hanno ripreso, come da diversi anni, il laboratorio "Le mani in pasta" per insegnare agli alunni la preparazione dei dolci secondo le ricette delle nonne e delle bisnonne.

Le cuoche della Pro loco hanno preparato altre torte e parecchi chili di Caritin.

Agriturismi e ristoranti della zona hanno aderito ad una proposta avanzata dai vari soggetti che concorrono alla festa per fare in modo che i dolci tradizionali vengano proposti con continuità nei vari menu non solo in occasione della festa di aprile.

Ci vediamo a Portacomaro, domenica: con la banda, i bambini in costume tradizionale, carità e caritin...E un brindisi con il Grignolino Laudato della Vigna del Papa.

PROPOSTA 1

La Disfida della Pasta alla Tenuta Montalbera



Sabato 18 maggio, circondati da oltre 80 ettari vitati a Ruchè, si svolgerà un confronto gastronomico tra Piemonte, Veneto ed Emilia. I rappresentanti delle Piccole Italie proporranno una cena (Euro 35 compresi i vini) a base di agnolotti al plin, tortellini al cappone di Castelfranco Emilia e il tortellino della Bassa Veronese con burro di Malga. Dolci tipici delle rispettive regioni. Solo 50 post, prenotazioni: info@sistemamonferrato.it

PROPOSTA 2

Il Monferrato Autentico al Salone del Libro



SALONE INTERNAZIONALE DEL LIBRO TORINO

Presentazione in grande stile per la stagione turistica 2019 in Monferrato.

Saranno Alexala e Sistema Monferrato ad inaugurare Arena Piemonte, giovedì 9 maggio alle ore 11.

ospiti i rappresentanti delle diverse aree che racconteranno un anno di eventi.

Ospite d'eccezione il Dolcetto, scelto come vino dell'anno!

Sarà presentato anche "Aleramo e Adelasia" la novella del Bandello ristampata dalla Casa Editrice ScritturaPura.



eventiesagre.it

Montalbera Alla Festa Del Vino Ruchè



MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ

MONTALBERA ALLA FESTA DEL RUCHÈ

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019

Tenuta La Mercantile, Castagnole Monferrato

Castagnole Monferrato, maggio 2019. Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, partecipa alla 12a edizione della Festa del Ruchè, l'appuntamento annuale che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vino autoctono del Monferrato, dotato di uno speciale carattere e personalità e ne riunisce i principali produttori impegnati nella tutela e nella valorizzazione della denominazione.

La manifestazione, promossa dall'Associazione Produttori di Ruchè in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, si terrà dal 10 al 12 maggio 2019 nella suggestiva Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato.

In questa occasione Montalbera offrirà in degustazione tre delle sue diverse espressioni di Ruchè, di cui è il principale produttore e interprete in Italia: da LA TRADIZIONE (primo Tre Bicchieri della storia della denominazione) alla sovrasmaturazione con LACCENTO (primo 99 punti di Luca Maroni della storia della denominazione) fino al "gioco enologico" LIMPRONTA, un Ruchè complesso affinato in selezionati tonneau di rovere francese.



Dichiara Franco Morando – Wine Producer – Montalbera:

“Sarà un weekend di festa, degustazioni ed incontri tra produttori e amici, rivolto ad operatori del settore e wine lovers, in cui non solo scopriremo tante sfaccettature del Ruchè, ma anche la bellezza paesaggistica e la ricchezza culturale del Monferrato grazie a passeggiate tra i vigneti, visite in cantina e assaggi di prodotti tipici. La Festa del Ruchè ormai è un incontro annuale anche per confrontarci sulle annate tra produttori, per capire, studiare e cercare di migliorare annualmente ciò che la natura ci dona con sempre più esperienza. Montalbera attivamente e con piacere partecipa alla Festa del Ruchè essendo la più grande realtà produttrice di questo fantastico autoctono e la più premiata in ambito nazionale e internazionale...Ma io dico sempre che alla fine in alto i calici e che sia il consumatore finale a comandar sulla qualità d'espressione vinosa. Vero che per tre giorni il paese di Castagnole Monferrato sarà invaso da petali di rose, albicocca, piccoli mirtilli e fiori in rugiada...poesia o realtà...solo chi parteciperà lo saprà. Prosit!!!”

Il programma della manifestazione

Venerdì 10 maggio

Ore 18.30 - 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori; apertura punti gastronomici; apertura Enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale

Sabato 11 maggio

Ore 17.30 Breve convegno inaugurale a cui interverrà Gioacchino Bonsignore (giornalista e caporedattore Tg5 Gusto) e consegna del premio “Vin..DiVino”.

Ore 18.30 - 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori apertura punti gastronomici; apertura Enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale

Domenica 12 maggio

Ore 11.30 e ore 15.30: Wine tasting con invito ad operatori professionali ed enoappassionati

Ore 12.00: Apertura punti gastronomici

Ore 10.30 - 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale. In mattinata: passeggiata nei vigneti

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento. È un vino dal profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo. Il sapore è caldo, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.



RUCHÈ DOCG LACCENTO 2017

100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovraturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di premacerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

RUCHÈ DOCG LIMPRONTA 2015

100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'affinamento. Dal profumo intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Al palato è potente e caratteristico, di grande persistenza.

NOTE STAMPA

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco 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 (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG L'accento, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora).

Dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, 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.

www.montalbera.it

Al via la Festa del Ruchè: tre giorni di festa e degustazioni a Castagnole Monferrato

di Redazione - 08 Maggio 2019 - 10:53

 Stampa  Invia notizia  2 min



La formula e gli obiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè e 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 degusterà solo Ruch. E questo grazie allo spirito di intraprendenza di un gruppo 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.

Di seguito il programma della manifestazione

Dalle 19 alle 24: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, punti gastronomici, enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Underway Rock Pop Live Band



Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile)

Alle 17.30: convegno inaugurale ospite Gioacchino Bonsignore (giornalista e caporedattore Tg5 Gusto) e consegna del Premio Vin diVino.

A seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, punti gastronomici, enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Bluenote.

Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Alle 11.30 e alle 15.30: wine tasting con invito ad operatori professionali, condotto da Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso). Per la partecipazione utilizzare il coupon in allegato.

alle 12 saranno aperti i punti gastronomici.

Dalle 10.30 alle 18: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Banda Bondioli.

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Il costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 12,00 con 8 buoni degustazione.

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

PUNTI GASTRONOMICI

Pro Loco Castagnole Monferrato:

AGNOLOTTI euro 6,00

POLENTA CON CINGHIALE euro 8,00

ACQUA euro 1,00

CAFFE' euro 1,00

Pro Loco Montemagno:

BRUSCHETTE (2 varietà: soma d'aj, al pomodoro) euro 4,00

TRIS DI FORMAGGI (raschera, toma di Roccaverano, gorgonzola) euro 6,00

Agriturismo La Miraja:

TRIS DI ANTIPASTI MONFERRINI: selezione di salumi, insalata russa, vitello tonnato) euro 9,00

TRIS DI DOLCI: torta di nocciole con zabajone, semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè, Bunet) euro 4,00



Ristorante Da Geppe:

SUA MAESTA' LA BATTUTA DI FASSONE euro 6,50

CRAVIN DEL BARBA AL VERDE euro 5,00

PECCATUCCI ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE E PASSITO AL RUCHE'
euro 4,00

Pro Loco Valenzani:

TAGLIOLINI CON SUGO D'ARROSTO CON RUCHE' euro 5,00

PANNA COTTA euro 4,00

Pro Loco Grana:

ACCIUGHE FRITTE CON PATATE euro 8,00

BRASATO AL RUCHE' CON PURE' DI PATATE euro 8,00

PATATE FRITTE euro 3,00

I PRODUTTORI DEL RUCHE' sono:

AMELIO LIVIO, Grana

BERSANO, Nizza Monferrato

BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato

CALDERA FABRIZIA, Portacomaro

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo

FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana

GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato

GOGGIANO, Refrancore

LA MIRAJA, Castagnole Monferrato

MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato

MONTALBERA, Castagnole Monferrato

POGGIO RIDENTE, Cocconato d'Asti

TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato

TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno



LA STAMPA ASTI

Tre giorni per scoprire tutti i segreti del Ruché con i suoi produttori

Da venerdì a domenica festa alla tenuta La Mercantile a Castagnole Monferrato convegno, banco d'assaggio e stand gastronomici



Un momento di una passata edizione della Festa del Ruché

CONDIVIDI

...

SCOPRI TOP NEWS



MAURIZIO SALA
CASTAGNOLE MONFERRATO

Pubblicato il 10/05/2019
Ultima modifica il 09/05/2019 alle ore 19:50

Il **Ruché** torna dove è nato per fare festa e veder crescere gli estimatori. Ogni anno aumentano le bottiglie distribuite in tutto il mondo (ormai oltre quota 900 mila, per una superficie vitata di circa 150 ettari) e si allunga l'albo d'oro al premio «Vin DiVino», che sabato sarà assegnato a **Gioacchino Bonsignore**, giornalista e caporedattore di «TG5 Gusto».

Il meglio delle opinioni e dei commenti, ogni mattina nella tua casella di posta

La formula e gli obiettivi della festa non mutano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché (Docg dal 2010) proponendo un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata rivolgendosi agli operatori come al pubblico degli enoappassionati.



Tra gli eventi anche la possibilità di visitare **il cantiere della chiesa della Confraternita dell'Annunziata**: venerdì 10 e sabato 11 maggio dalle 17 alle 19 e domenica dalle 11 alle 12.

Così la **Tenuta La Mercantile** di Castagnole Monferrato per tre giorni, **da venerdì 10 a domenica 12 maggio, sarà la casa del Ruché** grazie all'iniziativa lanciata 12 anni fa da Comune e produttori a cui da alcuni anni si affianca l'associazione **Go Wine**. Scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione produttori del Ruché che, con il sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che vedono nella festa castagnolese il momento più importante.

Dell'ultima vendemmia e delle prospettive di produzione e mercato nonché di come il Ruché abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi, si parlerà sabato pomeriggio. Alle 17,30 si terrà il convegno che avrà come ospite il giornalista Bonsignore, ultimo vincitore del «Vin DiVino» assegnato a persone che hanno dato lustro e contribuito alla crescita della Docg prodotta in sette comuni. Il primo a riceverlo fu **don Giacomo Cauda**, il «parroco del Ruché» mentre nel 2017 toccò alla «sindaca del Ruché» **Lidia Bianco**.

La festa, come il banco d'assaggio, tuttavia, si apriranno già venerdì sera (dalle 19 alle 24) con operatività anche dei sette punti ristoro proponendo una quindicina di piatti ed intrattenimento musicale della Underway Rock Pop live band. Sabato dalle 19 si replicherà con la colonna sonora affidata alla band Climax Bluenote.

Domenica (alle 11,30 e 15,30) due wine tasting che avranno come relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida vini del Gambero Rosso) e dedicati a giornalisti, operatori di settore ed enoappassionati che vogliono approfondire la conoscenza del Ruché. Alle 12 saranno aperti i punti gastronomici. Sono curati dalle Pro loco di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Valenzani, Ristorante Da Geppe e Agriturismo La Miraja che proporranno una vasta scelta di piatti tipici, dalla battuta di fassone agli agnolotti al brasato al Ruché .

Dalle 10,30 alle 18 banco d'assaggio ed enoteca con la musica della **Banda**



(alle 15) esibizione dei rapaci nell'area del campo sportivo.

Sedici cantine per una trentina di etichette faranno del banco allestito alla tenuta La Mercantile quello più ricco esistente dedicato al Ruché.

Vi hanno aderito Cantina sociale di Castagnole e le altre aziende castagnolesi Tommaso Bosco, Ferraris Agricola, Pierfrancesco Gatto **Montalbera**, La Miraja, Massimo Marengo e Tenuta dei Re, da Grana Livio Amelio con Garrone Evasio & Figlio, Bersano di Nizza, Fabrizia Caldera di Portacomaro, Tenuta Montemagno di Montemagno, Cantina Sant'Agata di Scurzolengo, Goggiano di Refrancore e Poggio Ridente di Cocconato. Costo della degustazione: 12 euro (con otto buoni, 10 euro per i soci Go Wine e altre associazioni).

Ulteriori informazioni: 0173/364.631, stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it.



LA STAMPA

CASTAGNOLE MONFERRATO

Tre giorni per scoprire tutti i segreti del Ruché con i suoi produttori

Da venerdì a domenica festa alla tenuta La Mercantile
Convegno, banco d'assaggio e stand gastronomici

Il Ruché torna dove è nato per fare festa e veder crescere gli estimatori. Ogni anno aumentano le bottiglie distribuite in tutto il mondo (ormai oltre quota 900 mila, per una superficie vitata di circa 150 ettari) e si allunga l'albo d'oro al premio «Vin DiVino», che sabato sarà assegnato a Gioacchino Bonsignore, giornalista e caporedattore di «TG5 Gusto».

La formula e gli obiettivi della festa non mutano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché (Docg dal 2010) proponendo un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata rivolgendosi agli operatori come al pubblico degli enoappassionati.

Così la Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato per tre giorni, da venerdì a domenica, sarà la casa del Ruché

grazie all'iniziativa lanciata 12 anni fa da Comune e produttori a cui da alcuni anni si affianca l'associazione Go Wine. Scelta che ha poi condotto a costituire l'Associazione produttori del Ruché che, con il sostegno del Consorzio

Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, promuove un importante calendario di eventi e momenti promozionali che vedono nella festa castagnolese il momento più importante.

Dell'ultima vendemmia e delle prospettive di produzione e mercato nonché di come il Ruché abbia interpretato in modo virtuoso il ruolo dei vini autoctoni, sapendo legare più fattori positivi, si parlerà sabato pomeriggio. Alle 17,30 si terrà il convegno che avrà come ospite il giornalista Bonsignore, ultimo vincitore del «Vin DiVino» assegnato a persone che hanno dato lustro e

contribuito alla crescita della Docg prodotta in sette comuni. Il primo a riceverlo fu don Giacomo Cauda, il «parroco del Ruché» mentre nel 2017 toccò alla «sindaca del Ruché» Lidia Bianco.

La festa, come il banco d'assaggio, tuttavia, si apriranno già venerdì sera (dalle 19 alle 24) con operatività anche dei sette punti ristoro proponendo una quindicina di piatti ed intrattenimento musicale della Underway Rock Pop live band. Sabato dalle 19 si repli-

cherà con la colonna sonora affidata alla band Climax Bluenote.

Domenica (alle 11,30 e 15,30) due wine tasting che avranno come relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida vini del Gambero Rosso) e dedicati a giornalisti, operatori di settore ed enoappassionati che vogliono approfondire la

conoscenza del Ruché. Alle 12 saranno aperti i punti gastronomici. Sono curati dalle Pro loco di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Valenzani, Ristorante Da Geppe e Agriturismo La Miraja che proporranno una vasta scelta di piatti tipici, dalla battuta di fassone agli agnolotti al brasato al Ruché.

Dalle 10,30 alle 18 banco d'assaggio ed enoteca con la musica della Banda Bondioli. Se al mattino sarà possibile una passeggiata nei vigneti al

pomeriggio (alle 15) esibizione dei rapaci nell'area del campo sportivo.

Sedici cantine per una trentina di etichette faranno del banco allestito alla tenuta La Mercantile quello più ricco esistente dedicato al Ruché.



Vi hanno aderito Cantina sociale di Castagnole e le altre aziende castagnolesi Tommaso Bosco, Ferraris Agricola, Pierfrancesco Gatto, Montalbera, La Miraja, Massimo Marengo e Tenuta dei Re, da Grana Livio Amelio con Garrone

Evasio & Figlio, Bersano di Nizza, Fabrizia Caldera di Portacomaro, Tenuta Montemagno di Montemagno, Cantina Sant'Agata di Scuzolengo, Goggiano di Refrancore e Poggio Ridente di Cocconato. Costo della degustazione: 12 euro (con otto buoni, 10 euro per i soci Go Wine e altre associazioni).

Ulteriori informazioni: 0173/364.631, stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it. M.S. —

© BY NC ND ALZANDEROTTI/REUTERS



Un momento di una passata edizione della Festa del Ruché



SPECIALE MANIFESTAZIONI

10 maggio 2019 | Gazzetta d'Asti

Festa del Ruchè a Castagnole Monferrato

La formula e gli obiettivi 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 degusterà solo Ruchè! E questo grazie allo spirito di interaprendenza di un gruppo 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.

Sabato 11 maggio alle ore 17.30 si svolgerà il convegno di presentazione in cui sarà ospite Gioacchino Bonsignore (giornalista e

I PIATTI DEL PUNTO GASTRONOMICO

Pro Loco di Castagnole Monferrato: agnolotti euro 6; polenta con cinghiale 8 euro; acqua euro 1; caffè euro 1

Pro Loco di Montemagno: bruschette (2 varietà: soma d'aj, al pomodoro) euro 4; tris di formaggi (raschera, toma di Rocca-verano, gorgonzola) euro 6

Ristorante Da Geppe: sua maestà la battuta di fassone euro 6,50; cravin del barba al verde euro 5; peccatucci alla nocciola tonda gentile euro 4

Pro Loco di Grana: acciughe fritte con patate euro 8; brasato al Ruche' con purè di patate euro 8; patate fritte euro 3

Agriturismo La Miraja: tris di antipasti monferrini: selezione di salumi, insalata russa, vitello tonnato) euro 9; trippa in umido all'Astigiana euro 8; tris di dolci: torta di nocciole con zabaglione, semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè, Bunet) euro 4

Pro Loco di Valenzani: tagliolini con sugo d'arrosto con Ruche' euro 5; panna cotta euro 4.

caporedattore Tg5 Gusto) e sarà assegnato il Premio Vin diVino che in questa edizione andrà ad alcuni storici viticoltori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

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 vogliono approfondire la loro conoscenza sul Ruchè.

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

I PRODUTTORI DEL RUCHÈ

Amelio Livio, Grana
Bersano, Nizza Monferrato
Bosco Tommaso, Castagnole Monferrato
Caldera Fabrizia, Portacomaro
Cantina Sociale di Castagnole Monferrato
Cantine Sant'Agata, Scurzolengo
Ferraris Agricola, Castagnole Monferrato
Garrone Evasio & Figlio, Grana
Gatto Pierfrancesco, Castagnole Monferrato
Goggiano, Refrancore
La Miraja, Castagnole Monferrato
Marengo Massimo, Castagnole Monferrato
Montalbera, Castagnole Monferrato
Poggio Ridente, Cocconato d'Asti
Tenuta Dei Re, Castagnole Monferrato
Tenuta Montemagno, Montemagno



Strategic
Communication

il Torinese

Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Home - LIFESTYLE - Tre giorni di festa per il Ruché

DA VENERDÌ 10 A DOMENICA 12 MAGGIO

Tre giorni di festa per il Ruché

di *ITorinese* pubblicato mercoledì 8 maggio 2019

La formula e gli obiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché. 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
degusterà
solo
Ruché! E
questo
grazie allo
spirito di

intraprendenza di un gruppo 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.

I Produttori del Ruché

AMELIO LIVIO, Grana

BERSANO, Nizza Monferrato



BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato

CALDERA FABRIZIA, Portacomaro

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo

FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana

GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato

GOGGIANO, Refrancore

LA MIRAJA, Castagnole Monferrato

MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato

MONTALBERA, Castagnole Monferrato

POGGIO RIDENTE, Cocconato d'Asti

TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato

TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno

Sabato 11 maggio alla ore 17.30 si svolgerà il convegno di presentazione in cui sarà ospite **Gioacchino Bonsignore**(giornalista e caporedattore Tg5 Gusto) e sarà assegnato il **Premio Vin diVino** che in questa edizione andrà ad alcuni **storici viticoltori del Ruchè di Castagnole Monferrato**.

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 vogliono approfondire la loro conoscenza sul Ruchè.

Uno spazio sarà riservato ai **piatti tipici, con la presenza dei ristoranti e della pro loco dei Comuni della denominazione** che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagnamento ed in abbinamento alla degustazione del Ruchè.



I piatti del punto gastronomico

- Pro Loco Castagnole Monferrato:

AGNOLOTTI euro 6,00

POLENTA CON CINGHIALE euro 8,00

ACQUA euro 1,00

CAFFE' euro 1,00

- Pro Loco Montemagno:

BRUSCHETTE (2 varietà: soma d'aj, al pomodoro) euro 4,00

TRIS DI FORMAGGI (raschera, toma di Roccaverano, gorgonzola) euro 6,00

-Agriturismo La Miraja:

TRIS DI ANTIPASTI MONFERRINI: selezione di salumi, insalata russa, vitello tonnato) euro 9,00

TRIS DI DOLCI: torta di nocciole con zabajone, semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè, Bunet) euro 4,00

- Ristorante Da Geppe:

SUA MAESTA' LA BATTUTA DI FASSONE euro 6,50

CRAVIN DEL BARBA AL VERDE euro 5,00

PECCATUCCI ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE E PASSITO AL RUCHE' euro 4,00

- Pro Loco Valenzani:

TAGLIOLINI CON SUGO D'ARROSTO CON RUCHE' euro 5,00

PANNA COTTA euro 4,00

- Pro Loco Grana:

ACCIUGHE FRITTE CON PATATE euro 8,00

BRASATO AL RUCHE' CON PURE' DI PATATE euro 8,00

PATATE FRITTE euro 3,00

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.



NUOVI RECORD PER IL RUCHE'!

13/05/2019

Comune di Castagnole Monferrato

Si è svolto venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 maggio a Castagnole Monferrato l'evento dedicato ad uno dei vini autoctoni per eccellenza del Piemonte

NUOVI RECORD PER IL RUCHE'!

Banchi d'assaggio, convegno, tasting alla cieca, piatti tipici
La dodicesima edizione conferma il grande interesse del pubblico
Il Premio VinDivino ai patriarchi del Ruchè

La dodicesima edizione del Ruchè, appena terminata, si è conclusa con nuovi record nelle presenze e risultati ancora più elevati, nonostante il trend già positivo delle ultime edizioni.

Il Ruchè sta diventando sempre più un vitigno simbolo del grande successo e attenzione che possono registrare i vitigni autoctoni in Italia. Una sorta di vitigno leader, di riferimento verso tutti coloro che credono nel recupero di varietà autoctone più o meno diffuse e che non hanno timore a confrontarsi sul mercato, senza straordinari numeri di bottiglie.

Le dodici edizioni della Festa del Ruchè sono state anche un continuo test per verificare la progressiva crescita di questa denominazione, che oggi vanta una importante presenza su tutti i mercati internazionali, e una produzione complessiva destinata a raggiungere il milione di bottiglie nel 2019.

Come ha ricordato Filippo Mobrì, Presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato "Il Ruchè è l'unico vino che ogni anno mette il segno più, e continua nel suo percorso di crescita".

Luca Ferraris, Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, ha fornito i dati sull'imbottigliato del primo quadrimestre che segnano un più 35% rispetto al 2018: "una performance molto incoraggiante. L'impegno dell'Associazione è di fare squadra fra le cantine del Ruchè all'interno del Consorzio, e di presentarci con una crescita qualitativa che appartiene a tutte le cantine socie, per raggiungere sempre più importanti risultati".

Più qualità e meno quantità, più storia e radici e un solido riscontro nelle degustazioni, con una pattuglia di produttori che ha operato negli anni a favore della qualità e oggi esprime vini nel complesso interessanti e che, pur nelle diversità, sanno parlare un linguaggio riconoscibile.

L'edizione 2019 è stata promossa con il rinnovato impulso della Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che ha compiuto passi importanti dalla sua formazione e che ha voluto dare un messaggio di crescita anche alla Festa, sempre nella collaborazione con l'associazione Go Wine, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Comune di Castagnole Monferrato.

Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare – ha evidenziato Bonsignore – può cambiare il destino di un territorio".



Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruchè", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruchè e dare una prospettive alle attuali generazioni.

Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.

L'evento, originale e frequentato da un pubblico sempre più numeroso, attento e divertito ha chiuso con numeri in aumento rispetto all'edizione passata: migliaia le degustazioni, con 16 aziende al banco d'assaggio tutte e solo dedicate al Ruchè.

Alla ribalta l'annata 2018, ma con molti assaggi ancora riservati all'annata 2017, che a distanza di oltre un anno e mezzo dalla vendemmia, sta segnando assaggi molto intriganti.

Due tastings alla cieca, con la collaborazione di Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) in cui confrontare i diversi vini e analizzare stili e interpretazioni.

E poi il conforto dei piatti e dei prodotti tipici che hanno favorito l'abbinamento in tre giornate all'insegna del gusto.

Il banco d'assaggio è stato animato da:

AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato - BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro - CANTINE SANT'AGATA, Scuzolengo - CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato - GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato - GOGGIANO, Refrancore - LA MIRAJA, Castagnole Monferrato - MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - MONTALBERA, Castagnole Monferrato - POGGIO RIDENTE, Cocconato d'Asti - TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno.

Per informazioni: Associazione Go Wine Via Vida, 6 Alba CN



LangheRoeroMonferrato.net
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Castagnole Monferrato, nuovi record per il Ruchè!

Scritto da La redazione Lunedì, 13 Mag 2019 - 0 Commenti

Banchi d'assaggio, convegno, tasting alla cieca, piatti tipici. La dodicesima edizione conferma il grande interesse del pubblico. Il Premio VinDivino ai patriarchi del Ruchè.



La dodicesima edizione del Ruchè, appena terminata, si è conclusa con nuovi record nelle presenze e risultati ancora più elevati, nonostante il trend già positivo delle ultime edizioni.

Il Ruchè sta diventando sempre più un vitigno simbolo del grande successo e attenzione che possono registrare i vitigni autoctoni in Italia.

Una sorta di vitigno leader, di riferimento verso tutti coloro che credono nel recupero di varietà autoctone più o meno diffuse e che non hanno timore a confrontarsi sul mercato, senza straordinari numeri di bottiglie.

Le dodici edizioni della Festa del Ruchè sono state anche un continuo test per verificare la progressiva crescita di questa denominazione, che oggi vanta una importante presenza su tutti i mercati internazionali, e una produzione complessiva destinata a raggiungere il milione di bottiglie nel 2019.

Come ha ricordato Filippo Mobrìci, Presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato "Il Ruchè è l'unico vino che ogni anno mette il segno più, e continua nel suo percorso di crescita".

Luca Ferraris, Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, ha fornito i dati sull'imbottigliato del primo quadrimestre che segnano un più 35% rispetto al 2018: "una performance molto incoraggiante. L'impegno dell'Associazione è di fare squadra fra le cantine del Ruchè all'interno del Consorzio, e di presentarci con una crescita qualitativa che appartiene a tutte le cantine socie, per raggiungere sempre più importanti risultati".



Più qualità e meno quantità, più storia e radici e un solido riscontro nelle degustazioni, con una pattuglia di produttori che ha operato negli anni a favore della qualità e oggi esprime vini nel complesso interessanti e che, pur nelle diversità, sanno parlare un linguaggio riconoscibile.

L'edizione 2019 è stata promossa con il rinnovato impulso della Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che ha compiuto passi importanti dalla sua formazione e che ha voluto dare un messaggio di crescita anche alla Festa, sempre nella collaborazione con l'associazione Go Wine, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Comune di Castagnole Monferrato.

Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare - ha evidenziato Bonsignore - può cambiare il destino di un territorio".

Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del

Ruchè", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruchè e dare una prospettive alle attuali generazioni.

Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.

L'evento, originale e frequentato da un pubblico sempre più numeroso, attento e divertito ha chiuso con numeri in aumento rispetto all'edizione passata: migliaia le degustazioni, con 16 aziende al banco d'assaggio tutte e solo dedicate al Ruchè.

Alla ribalta l'annata 2018, ma con molti assaggi ancora riservati all'annata 2017, che a distanza di oltre un anno e mezzo dalla vendemmia, sta segnando assaggi molto intriganti.

Due tasting alla cieca, con la collaborazione di Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) in cui confrontare i diversi vini e analizzare stili e interpretazioni.

E poi il conforto dei piatti e dei prodotti tipici che hanno favorito l'abbinamento in tre giornate all'insegna del gusto.



Il banco d'assaggio è stato animato da:

AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato - BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro - CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo - CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato - GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato - GOGGIANO, Refrancore - LA MIRAJA, Castagnole Monferrato - MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - **MONTALBERA**, Castagnole Monferrato - POGGIO RIDENTE, Cocconato d'Asti - TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno.



13 maggio 2019
S@pori del Piemonte

Rassegna nell'Astigiano. Il Ruché è sulla buona rotta e punta al milione di bottiglie

inserito il 13 maggio 2019

Il Ruché è uno di quei vini e vitigni piemontesi di cui non si parla mai abbastanza. Autoctono, con una storia di salvataggio che sembra un romanzo, frutto della

determinazione di uomini e donne che hanno la cultura della vite nel sangue, il Ruché sta vivendo, finalmente, una stagione con segnali positivi e, soprattutto, prospettive interessanti.

Qui pubblichiamo il resoconto della festa dedicata a questo vino che si è chiusa domenica scorsa insieme ad alcune immagini della rassegna. Buona lettura e buona visione.

Le dodici edizioni della Festa del Ruché sono state anche un continuo test per verificare la progressiva crescita di questa denominazione, che oggi vanta una importante presenza su tutti i mercati internazionali, e una produzione complessiva destinata a raggiungere il milione di bottiglie nel 2019.

Come ha ricordato Filippo Mobrì, presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato: «Il Ruché è l'unico vino che ogni anno mette il segno più, e continua nel suo percorso di crescita».

Luca Ferraris, presidente dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato Docg, ha fornito i dati sull'imbottigliato del primo quadrimestre che segnano un più 35% rispetto al 2018: «Una performance molto incoraggiante. L'impegno dell'Associazione è di fare squadra fra le cantine del Ruché all'interno del Consorzio, e di presentarci con una crescita qualitativa che appartiene a tutte le cantine socie, per raggiungere sempre più importanti risultati».

Più qualità e meno quantità, più storia e radici e un solido riscontro nelle degustazioni, con una pattuglia di produttori che ha operato negli anni a favore della qualità e oggi esprime vini nel complesso interessanti e che, pur nelle diversità, sanno parlare un linguaggio riconoscibile.

L'edizione 2019 è stata promossa con il rinnovato impulso della Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato che ha compiuto passi importanti dalla sua formazione e che ha voluto dare un messaggio di crescita anche alla festa, sempre nella collaborazione con l'associazione Go Wine, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Comune di Castagnole Monferrato.

Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare - ha evidenziato Bonsignore - può cambiare il destino di un territorio".

Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruché", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruché e dare una prospettiva alle attuali generazioni. Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.



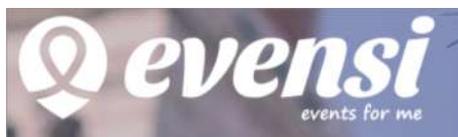
Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare - ha evidenziato Bonsignore - può cambiare il destino di un territorio".

Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruchè", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruchè e dare una prospettive alle attuali generazioni. Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.

Alla ribalta l'annata 2018, ma con molti assaggi ancora riservati all'annata 2017, che a distanza di oltre un anno e mezzo dalla vendemmia, sta segnando assaggi molto intriganti. Due tasting alla cieca, con la collaborazione di Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) in cui confrontare i diversi vini e analizzare stili e interpretazioni.

Il banco d'assaggio è stato animato da: **AMELIO LIVIO**, Grana - **BERSANO**, Nizza Monferrato - **BOSCO TOMMASO**, Castagnole Monferrato - **CALDERA FABRIZIA**, Portacomaro - **CANTINE SANT'AGATA**, Scurzolengo - **CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO** - **FERRARIS AGRICOLA**, Castagnole Monferrato - **GARRONE EVASIO & FIGLIO**, Grana - **GATTO PIERFRANCESCO**, Castagnole Monferrato - **GOGGIANO**, Refrancore - **LA MIRAJA**, Castagnole Monferrato - **MARENGO MASSIMO**, Castagnole Monferrato - **MONTALBERA**, Castagnole Monferrato - **POGGIO RIDENTE**, Cocconato d'Asti - **TENUTA DEI RE**, Castagnole Monferrato - **TENUTA MONTEMAGNO**, Montemagno.





Degustando la cantina montalbera

Giovedì 16 Maggio 2019 20:00 ►► Giovedì 16 Maggio 2019 23:50

GIOVEDÌ 16 MAGGIO 2019 ORE 20

DEGUSTANDO LA CANTINA MONTALBERA



MENU

Brut Cuvee Rose'
Entre' del Chef

Calysses Bianco 2018 Doc da uva Vignier
Ceviche dell' Angelo
Pesce marinato con leche de tigre, mango e cocco

Barbera d' Asti 2017 Docg "Solo Acciaie"
Ravioli Gyoza

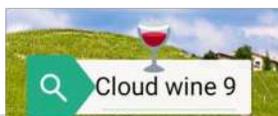
Ruche "La Tradizione" 2017 Docg
Tagliata alla Piemontese con quenelle di pure' allo zafferano

Moscato d' Asti "San Carlo" 2018 Docg
Cantucci & Salame di cioccolato

Degustazione completa 25 euro
Prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni ai tavoli: **RISTORANTE L' ANGELO** Via Marconi 8 Settimo Vittone (To)
0125/658371 o info@ristorantelangelo.com whatsapp 3498676303 Carola





MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ



RUCHÈ DOCG LACCENTO 2017 DI MONTALBERA
È IL MIGLIOR VINO ROSSO IN ASSOLUTO D'ITALIA
PER L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2019

Venerdì 17 maggio alle ore 20.00: la premiazione

Da venerdì 17 maggio a domenica 19 maggio 2019: tre serate di degustazioni aperte al pubblico
Palazzo Saluzzo Paesana, Via della Consolata 1 bis, Torino

Castagnole Monferrato, maggio 2019. Ruchè DOCG LACCENTO 2017 di Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, ha ottenuto il premio "Miglior vino rosso in Assoluto d'Italia". Il vino, valutato con indice di piacevolezza di 99 punti, rappresenta la massima espressione qualitativa per il celebre analista sensoriale Luca Maroni.

In occasione della serata inaugurale della tappa torinese dell'evento "I migliori vini italiani 2019", il 17 maggio alle ore 20.00, presso Palazzo Saluzzo Paesana a Torino, Franco Morando, wine producer di Montalbera, ritirerà il prestigioso riconoscimento.

Secondo premio in ritiro è sulla Barbera d'Asti DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016 che quest'anno raggiunge i vertici dell'Annuario. Un vino elegante versione dello storico e popolare vitigno piemontese, che si è aggiudicata 97 punti, riconfermando l'impegno di Montalbera nella valorizzazione del territorio del Monferrato "oltre il Ruchè".

"Un grande orgoglio per noi esser premiati nella nostra patria, soprattutto Torino, a me particolarmente cara, terra dei miei studi e dei miei primi passi commerciali con il vino" dichiara Franco Morando. "Un Ruchè LACCENTO 2017 da 99 punti unico ed imparagonabile, prima annata ad inchinarsi a una gradazione del 15%, figlio di una natura unica ed eccezionale e un 97/99 sulla



Barbera d'Asti LEQUILIBRIO 2016 d'unicità gustativa estrema che arriva anche lei sul podio. Sarà una serata di grandi emozioni e per me e la mia famiglia di orgoglio imprenditoriale, di successo e di piacere."

Publicato da Adriano Guerri

Sono un Maitre/Sommelier, dopo esperienze come all' Hotel Savoy di Londra nasce la passione per il vino .In Italia ho frequentato i tre livelli da Sommelier. Partecipo spesso a anteprime e degustazioni, mi piace approfondire e condividere. Mi piace inoltre calpestare vigneti e visitare aziende vitivinicole. Altra grande passione è lo sci.

First Time di Germana Blandin Savoia

domenica 19 maggio 2019

I migliori vini italiani 17 - 19 Maggio 2019

FIRST TIME di Germana Blandin Savoia
Dietista autrice blogger

LMIGLIORIVINIITALIANI

di LUCA MARONI

Torino 17 - 19 Maggio 2019
Palazzo Saluzzo Paesana

Bellissima serata ieri alla scoperta organolettica dei migliori vini.



Rasse
gna
da
non
perder
e!
Comp
etenz
e dei
produttori raccontate amabilmente come l'arte di vinificare ci hanno accompagnato lungo tutta la sera.
Un viaggio attraverso l'Italia del vino rappresentata quest'anno dalla Campania, Emilia Romagna, Lombardia, Molise, Piemonte, Puglia, Toscana, Veneto, degustazioni guidate, Food, Wine Bar, ed inoltre Associazione Collezionisti Cavatappi, Gusti della Tuscia, il fomo di Luca Scarcella di Torino.
Il giro fra le sale ammantate dei preziosi vini lo condivido con mio marito nonché mio fotografo



personale.

Quest'anno la rassegna si svolge in un suggestivo palazzo che conserva i fasti di un tempo andato, colto dagli scatti fotografici dove la sua bellezza è catturata nei fotogrammi da cui traspare il culto del saper vivere.

Iniziamo gli assaggi con il Pinot Nero dell'Azienda Ruinello rappresentata dalla proprietaria Donna Roberta Achilli che ci illustra le diverse produzioni dei suoi venti ettari, proseguiamo con lo spumante metodo classico, per terminare con Lupo Nero una Bonarda caratteristica dell'Oltrepò Pavese.

Ci fermiamo a salutare Antonio Bellicoso e accettiamo un Amor Mio. Il vino scende che è un piacere ma arde nello stomaco quindi ci accostiamo ai tavoli per alternare il bere con mini crackers, e mini fettine di pane.

Quest'anno troviamo nuovi volti con cui dialogare, una sosta da Batasiolo dove gustiamo Barolo e Nebbiolo e che c'invita alle prossime degustazioni in giro per il Piemonte.





Un'altra fermata da Donna Rosanna Melchionda titolare dell'Azienda Domus Hortae di Foggia, l'affascinata dama ci porta virtualmente nella sua terra con i suoi racconti mentre centelliniamo il suo Kia Ros. Amante della storia a tal punto che i nomi dei suoi vini anticipano gli inebrianti momenti celebrati nel passato e gustati nel presente.

Tutta la sua famiglia è coinvolta con dedizione all'arte della vinificazione fin dal 1788 e loro sono i rappresentanti dell'ultima generazione orgogliosa del saper fare!

Passiamo nella sala seguente e ritroviamo l'Azienda Montalbera nota a noi da anni, quest'anno il portabandiera è affidato al Sommelier Alberto Cotti che oltre ad essere un magnifico intrattenitore e un grande esperto della sua materia è anche Dottore in Geologia specializzato in Terroir.

Da lui cominciamo subito con Nuda, il Barbera con cui quest'anno abbiamo festeggiato il nostro Natale, poi passiamo al Ruchè, chiediamo il bianco Calypos ma poi ci inoltriamo in una piacevole chiacchierata come fossimo amici datati. Gli rinnoviamo gli elogi per i vini Montalbera e gli diciamo che nostra figlia li ha spediti ai suoi amici in Londra, in Irlanda e in USA.

Non ci possiamo fare nulla ma da questi vini siamo affascinati dal primo anno che li abbiamo bevuti.



Una breve sosta per una Falanghina presso l'Azienda Antica Hirpinia e poi prima di terminare sostiamo a Ca' Botta dove i titolari provengono da Mosca, lui un ingegnere aeronautico lei amabile Signora del Vino che ammalia col suo dire: della sua tenuta acquistata nella zona più alta della Valpolicella e spiega che la concentrazione del vino è dovuta all'appassimento protratto grazie alla ventilazione naturale del luogo alto in cui sono. Ci danno un assaggio della loro rassegna partendo da un Amarone Tenuta Cajò, Pian di Mezzo un Amarone Riserva, Torcinato un Vapolicella DOC Superiore, Costa Rossa un Valpolicella Ripasso DOC Superiore. Fra un vino e l'altro ci concediamo un grissino per apprezzarli meglio.

Questo è tutto, ma tutto questo non sarebbe possibile senza il Dottor Luca Maroni, Dott.ssa Francesca Romana Maroni, Dott.ssa Claudia Caporale che ringraziamo per l'invito e per aver trascorso una piacevole serata in compagnia di tantissimi nuovi vini che sicuramente saranno sulla nostra tavola dopo l'ordinazione!

Torino, 19/05/2019

L'abbinamento del sommelier

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Quale vino abbinare allo spezzatino di manzo?

31 Maggio 2019 - DI LUCA MARONI

Cottura lenta e preparazione accurata per un piatto ricco di gusto a base di morbida carne: lo **spezzatino di manzo**, classico della cucina italiana tradizionalmente abbinato a patate o contorni di verdura. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino **Luca Maroni**

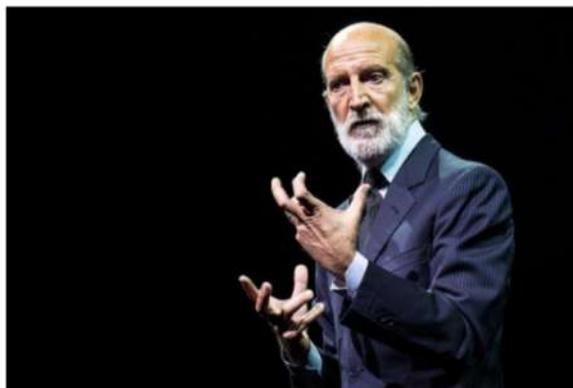
Vini da abbinare allo spezzatino di manzo:
Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016 Cantina Terzini

«Media organolettica assai alta consegue la proposta della **Cantina Terzini**. Le evidenze del bicchiere illustrano le doti viticole di questo produttore: mirabile per inossidato nitore aromatico il **Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016**». Colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, il vino all'olfatto è intenso e complesso, con sentori di frutto rosso maturo tendente alla confettura, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; in bocca è robusto, abbastanza tannico, equilibrato, persistente, e armonico.

Vini da abbinare allo spezzatino di manzo: Lanfora
Grignolino d'Asti 2016 Montalbera

«È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di **Montalbera - Terra del Ruché**. Una nitidezza inossidata d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini. Fra i migliori vini di questa tipologia, il **Lanfora Grignolino d'Asti 2016**: morbido e rotondo quanto cremoso per il suo mirabile estratto, è vino privo di vizi enologici di trasformazione».

Vini da abbinare allo spezzatino di manzo: Chianti 2016





RASSEGNA STAMPA GIUGNO 2019



INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
1 Idea Magazine	Cartaceo	Migliore d'Italia il Ruchè DOCG Laccento 2017 di "Montalbera"	Ruchè Laccento	giu-19
2 Menu à Porter	Cartaceo	#montalbearuchè 10 anni correndo con To Be	Montalbera	giu-19
3 Ilcorriere.net	Online	Al Castello omaggio alla bellezza dei paesaggi vitati delle nostre colline	Montalbera - citazione	07/06/19
4 Gazzetta d'Alba	Cartaceo	L'omaggio ai paesaggi del vino	Montalbera - citazione	11/06/19
5 La Stampa Asti	Cartaceo	Con Barbera&Barbere serata degustazione tra Castagnole Monferrato e Calliano	Ruchè La Tradizione, Barbera d'Asti Lequilibrio e Nuda	12/06/19
6 Lavocediasti.it	Online	Torna "Abaccabianca" Viaggio attraverso i vini bianchi piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte	Montalbera - citazione	12/06/19
7 Torinoggi.it	Online	Torna "Abaccabianca" Viaggio attraverso i vini bianchi piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte	Montalbera - citazione	13/06/19
8 Caravino.net	Online	Montalbera "Laccento", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2016	Ruchè Laccento	14/06/19
9 Saporidelpiemonte.net	Online	Non solo rosso. A Costigliole d'Asti domenica c'è "Abaccabianca" rassegna di vini bianchi piemontesi. E per il 2020 i Consorzi...	Montalbera - citazione	14/06/19
10 La Stampa Cuneo	Cartaceo	Così Grinzane premia chi sa "disegnare" i paesaggi del vino	Montalbera - citazione	14/06/19
11 Ilnazionale.it	Online	La quarta edizione di "AbaccaBianca" porterà i grandi bianchi piemontesi al castello di Costigliole	Montalbera - citazione	14/06/19
12 Gazzettadalba.it	Online	Al castello di Grinzane l'omaggio ai paesaggi del vino	Montalbera - citazione	15/06/19
13 Lavocedalba.it	Online	Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino	Montalbera - citazione	15/06/19



INDICE

TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA DI PUBBLICAZIONE
14 Targatocn.it	Online	Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino	Montalbera - citazione	15/06/19
15 Atnews.it	Online	Anche Castagnole Monferrato premiata per l'impegno per la bellezza delle colline Unesco	Montalbera - citazione	17/06/19
16 Gazzettadalba.it	Online	All'Enoteca di Grinzane Cavour il premio è a chi cura la bellezza delle colline	Montalbera - citazione	17/06/19
17 Lavocediasti.it	Online	Al castello di Grinzane Cavour è "andata in scena" la bellezza	Montalbera - citazione	17/06/19
18 LangheRoeroMonferrato.net	Online	Grinzane Cavour, assegnato il Premio "LRM onda di bellezza nei paesi del vino"	Montalbera - citazione	17/06/19
19 Atnews.it	Online	All'Enoteca di Grinzane Cavour va in scena la bellezza	Montalbera - citazione	17/06/19
20 Cuneocronaca.it	Online	Premiato l'impegno per la bellezza delle colline Unesco di Langhe, Roero e Monferrato	Montalbera - citazione	18/06/19
21 Gazzettadasti.it	Online	Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino	Montalbera - citazione	19/06/19
22 La Nuova Provincia di Asti	Cartaceo	L'impegno di vignaioli e Comuni per la bellezza dei versanti collinari	Montalbera - citazione	21/06/19
23 Gazzetta d'Asti	Cartaceo	Omaggi alla Mosella da Langhe- Roero e Monferrato	Montalbera - citazione	21/06/19
24 Gazzetta d'Asti	Cartaceo	In scena la bellezza dei versanti di Bricco Lù e del Ruchè	Montalbera - citazione	21/06/19
25 Onavnews.it	Online	All'Enoteca di Grinzane Cavour va in scena la bellezza	Montalbera - citazione	25/06/19
26 Cucineditalia.org	Online	Quale vino abbinare ai cannelloni?	Ruchè Limpronta	27/06/19
27 Winenews.it	Online	Montalbera, Doc Grignolino d'Asti Lanfora 2017	Grignolino d'Asti Lanfora	28/06/19



IL SETTIMANALE DELLA PROVINCIA DI CUNEO

IDEA

GIORGETTO GIUGIARO
OSPITE DELL'ANCALAU

LA VITA E LE CORSE DI MAURO
PREGLIASCO IN UN LIBRO

LA GFE 2019 DEBUTTA
SABATO A SAVIGLIANO

Patrizia e Diego Calandri titolari della ditta con sede a Bra, in Borgo San Martino 56, affermano: «Un'azienda prospera solo se è in grado di fornire un servizio di qualità che generi la soddisfazione del cliente. Questa consapevolezza ci ha portati a porre il cliente e i suoi bisogni al centro dell'attenzione con il preciso intento di diventare suo "partner" di riferimento, cercando sempre un continuo miglioramento»



"CLIMACONTROL" DA 20 ANNI PROPONE SOLUZIONI PER I PRIVATI E LE AZIENDE



I.P. - ANNO XXXIV - N. 22 - 6 GIUGNO 2019 - WWW.IDEAWEBTV.IT

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPESSIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D. L. 352/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.40) ART. 1, COMMA 1, DEBICOM NR. 20/19 - € 1,10



"MIGLIORE D'ITALIA" IL RUCHÉ DOCG "LACCENTO" 2017 DI "MONTALBERA"

Ruché Docg "Laccento" 2017 di "Montalbera" (foto sotto), storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando (foto a lato), ha ottenuto il premio "Miglior vino rosso in assoluto d'Italia". Il vino, valutato con indice di piacevolezza di 99 punti,



rappresenta la massima espressione qualitativa per il celebre analista sensoriale Luca Maroni. In occasione della serata inaugurale della tappa torinese dell'evento "I migliori vini italiani 2019", presso palazzo "Saluzzo Paesana", Franco Morando, "wine producer" di "Montalbera", ha ritirato il prestigioso riconoscimento.

Un secondo premio ritirato da parte dell'azienda di Castagnole Monferrato è relativo alla Barbera d'Asti Docg superiore "Lequilibrio" 2016 che quest'anno raggiunge i vertici dell'annuario. Un vino elegante versione dello storico e popolare vitigno piemontese, che si è aggiudicata 97 punti, confermando l'impegno di "Montalbera" nella valorizzazione del territorio del Monferrato "oltre il Ruché".

«È un orgoglio per noi esser premiati nella nostra patria, soprattutto Torino, a me particolarmente cara, terra dei miei studi e dei miei primi passi commerciali con il vino», ha dichiarato Franco Morando. «Un Ruché "Laccento" 2017 da 99 punti unico e imparagonabile, prima annata ad inchinarsi a una gradazione del 15%, figlio di una natura unica ed eccezionale e un 97/99 sulla Barbera d'Asti "Lequilibrio" 2016 d'unicità gustativa estrema che arriva anch'essa sul podio. È stata una serata di grandi emozioni e, per me e la mia famiglia, di orgoglio imprenditoriale, di successo e di piacere».



marie (tra i quali c'è stata addirittura un'esperienza fatta in una scuola materna), 25 nelle medie e 25 nelle superiori.

Pergamene e medaglie sono state consegnate agli studenti da Ammendola, volto del Tg2, a sua volta premiata dall'Ordine dei giornalisti con una targa, quale riconoscimento dell'impegno professionale apprezzato sia dal pubblico che dai colleghi.

Il presidente Verna ha concluso il suo intervento incoraggiando gli studenti a continuare la loro attività giornalistica con impegno ed entusiasmo: «Ringraziamo le scuole per la massiccia partecipazione. Realizzare una pubblicazione in classe è sempre positivo perché consente a chi lavora al progetto di con-

frontarsi, di scambiare idee e di arricchire il bagaglio di conoscenze. Quello che voi fate all'interno delle vostre aule, cimentandovi nella redazione di un giornale, sia esso cartaceo, "on-line", radio o televisivo, è un qualcosa di impegnativo e di molto importante che vi aiuterà a crescere».

Fino allo scorso anno il concorso promosso dall'Ordine nazionale dei giornalisti si intitolava "Fare il giornale nelle scuole". Un nome cambiato di recente in "Il giornale e i giornalismo nelle scuole", a significare che i mezzi di diffusione delle notizie possono mutare, ma quello che non potrà venire meno è il ruolo del giornalista, filtro attivo e garanzia della qualità dell'informazione.

LA GRANDE FIERA D'ESTATE
#GFE
L'evoluzione dell'evento.

CAFFÈ
EXCELSIOR
L'ESPRESSO D'AUTORE DAL 1966

SAREMO PRESENTI NELLO
STAND 4

MERCATO DEL CIBO ARTIGIANO
AREA CONFARTIGIANATO
**DA SABATO 8
A DOMENICA 16**

ORARI

Feriali 17/24	Sabato 15/24
Domenica 10/24	Ultima Domenica 10/24

vi aspettiamo!



menu { à porter

I menu dei migliori ristoranti di Torino





#montalberaruchè

10 anni correndo con To Be



Dieci anni fa c'erano due aziende che partivano quasi da zero. Facevano cose diverse, ma grazie alla visione dei loro creatori sono riuscite a trovare una sintesi che oggi le ha rese entrambe grandi. Si parla di Montalbera, eccellenza vitivinicola piemontese, e di To Be, leader nel settore degli eventi e della comunicazione in Piemonte. Hanno cominciato a sviluppare una strategia comune che

potesse da un lato far conoscere al pubblico il grande lavoro di Montalbera, promotore di referenze territoriali straordinarie come Ruchè, Barbera e Grignolino, e dall'altro portare To Be a essere riconosciuta da tutti come una macchina organizzativa qualificata e innovativa. Tanti sono stati i progetti che hanno visto le due aziende collaborare, a partire dal rilancio di una grande etichetta come il Ruchè Laccento, vero cavallo di battaglia di Montalbera, senza dimenticare la promozione delle grandi Barbera d'Asti affinate in legno e, per ultimo, il nuovissimo Grignolino Lanfora, tutte referenze pluripremiate dalle guide del settore e sempre presenti nei migliori ristoranti della regione e non solo. *Questo articolo* – dice Franco Morando, patron di Mon-

talbera – *viene scritto a suggello della mia amicizia personale con Pier Luigi Rosito e della professionalità che lui e tutto lo staff To Be hanno messo in questi anni nel posizionare Montalbera presso un pubblico sempre più attento ed esigente, attraverso gli eventi e la comunicazione. Quello con Franco Morando* – dice Pier Luigi Rosito, CEO di To Be – *è un rapporto di amicizia prima di tutto. Con Montalbera siamo cresciuti professionalmente e qualitativamente, riuscendo a valorizzare attraverso la comunicazione e gli eventi i grandi vini della Cantina. L'amicizia, con il tempo, è cresciuta ed è diventata stima professionale e collaborazione reciproca all'insegna dell'eccellenza in entrambi i settori.*

Oggi, Montalbera vanta 180 ettari a Castagnole Monferrato, cuore del Ruchè, della Barbera e del Grignolino, e 15 ettari a Castiglione Tinella, senza dimenticare la Cantina completamente rinnovata che, grazie alla collaborazione e all'amicizia con To Be, abbiamo trasformato in location di meraviglie inaspettate per eventi e lanci di nuovi prodotti.





**QUESTO ARTICOLO
VIENE SCRITTO A SUGGELLO
DELL'AMICIZIA PERSONALE
TRA FRANCO MORANDO
E PIER LUIGI ROSITO.
PER LA PROFESSIONALITÀ
CHE TO BE HA MESSO
IN QUESTI ANNI
NEL POSIZIONARE
MONTALBERA
PRESSO UN PUBBLICO
SEMPRE PIÙ ATTENTO
ED ESIGENTE E PER LA FIDUCIA
CHE MONTALBERA
HA DATO A TO BE
NELLA GESTIONE
DELLE PUBBLICHE RELAZIONI
E DELLA COMUNICAZIONE.**

Pier e Franco

Al Castello omaggio alla bellezza dei paesaggi vitati delle nostre colline

Ospite d'onore la regione della Mosella e del Pfalz



Gli sbandieratori albesi al Castello di Grinzane

In qualità di sito Unesco, l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour è impegnata nel dare contenuti e tenere viva l'attenzione sul riconoscimento che il 22 giugno 2014 ha eletto i paesaggi viticoli di Langhe-Roero e Monferrato a patrimonio dell'Umanità.

Tra le varie iniziative, spicca l'omaggio: "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino", giunto alla 6ª edizione e in programma domenica 16 giugno alle 10 nel Castello di Grinzane Cavour.

L'omaggio intende valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Si propone anche di stimolare i viticoltori verso il rispetto e la valorizzazione del territorio in cui lavorano.

Questa edizione intende rendere omaggio ai paesaggi e alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz. In particolare saranno omaggiati i versanti viticoli di Kastanienbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella. Si svolgerà nella mattinata di domenica 16 giugno nella cornice del castello di Grinzane Cavour, con inizio alle 10, e si concluderà con un aperitivo degustazione dei vini della Mosella e del Pfalz. Saranno presenti le maggiori Autorità di settore del mondo del vino di quella zona



(Tina Kiefer-Hechtmann vicepresidente della Pfalzwein).

Poi il doveroso riconoscimento a viticoltori e amministrazioni che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olio di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti) **del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato)**, del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura verrà reso un doveroso ringraziamento alla Comunità rumena che ormai da decenni lavora sulle nostre colline. L'omaggio andrà a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia il 16 giugno del 1999, dal 1 agosto 1999 lavora per la stessa azienda. «Questa manifestazione – commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour – ha riscosso grande successo perché premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole eccellenti nel mondo».

J'aime 2

7 Giugno 2019

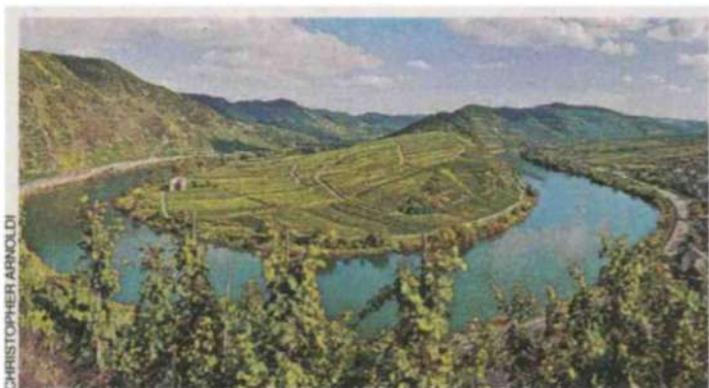
Share



By **Diego De Finis**

GAZZETTA D'ALBA

L'omaggio ai paesaggi del vino



Una suggestiva veduta della zona vinicola della Mosella, in Francia.

GRINZANE CAVOUR / 3

■ **Domenica 16**, alle 10, al castello, l'enoteca regionale piemontese Cavour organizza la sesta edizione dell'omaggio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino". L'iniziativa vuole valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Verranno premiati i versanti collinari e non i singoli vigneti, per dare l'idea di una bellezza costruita dal lavoro di più vignaioli. Inoltre saranno premiati i sindaci dei Comuni interessati

per sensibilizzare gli amministratori locali sui temi della tutela del paesaggio.

Nella sua sezione internazionale, invece, l'iniziativa rende onore ai paesaggi del vino più belli o significativi del mondo. Quest'anno toccherà alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz. Saranno premiati i versanti viticoli di Kastanienbusch per il Pfalz e quelli (ritenuti i più verticali al mondo) di Bremmer Calmont per la Mosella.

Per quanto riguarda i viticoltori e le Amministrazioni comunali che, insieme, curano i più bei versanti collinari viticoli, i premi andranno alle zone del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco

(Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olio di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni e Montemarino di Borgomale).

In chiusura verrà reso un doveroso ringraziamento alla comunità romana che ormai da decenni lavora i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio andrà a Irinel Florin Proca che, arrivato in Italia proprio vent'anni fa, il 16 giugno 1999, dal primo agosto di quell'anno lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

Commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'enoteca: «Questa manifestazione ha riscosso grande successo perché premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà viticole eccellenti nel mondo».



LA STAMPA ASTI

PROTAGONISTA IL RUCHÈ

Con Barbera&Barbere serata degustazione tra Castagnole Monferrato e Calliano

Dalla Riviera del Monferrato alla scoperta del Ruché. Giovedì sera nuova iniziativa di «Barbera&Barbere» ed i suoi 200 associati che farà tappa a Calliano. Sarà una serata dedicata all'azienda vitivinicola Montalbera di Castagnole Monferrato, che verrà completata da una cena in terrazza al ristorante «Osteria antico granaio» di via Roma a Cal-

liano ospiti del titolare Antonio Binello. Il programma prevede (alle 18) la prima tappa all'azienda Montalbera con il titolare Franco Morando ad accogliere gli ospiti. Aperitivo con Spumante Extra Dry cuvée blanche da uve Barbera ed a seguire visita alla cantina e degustazione del Ruché «La Tradizione» e delle due etichette di Barbera d'Asti

Superiore «Lequilibrio» e «Nuda» in abbinamento ai salumi e formaggi. Trasferimento quindi al ristorante di Calliano per gustare un menu che prevede: carpaccio di coniglio con ratatouja di verdure croccanti, insalata capricciosa, peperoni alla contadina, tagliatelle alle verdure, capocollo al marsala e macedonia di frutta. Sarà possibile anche una degustazione di agnolotti «raglianti». Ad accompagnare i piatti saranno alcuni vini della cantina Montalbera. Serata limitata a 45 posti (35 euro); info 339/600.130.M. S.



Torna "Abaccabianca" Viaggio
attraverso i vini bianchi piemontesi a
cura dell'Associazione Italiana
Sommelier del Piemonte

Domenica 16 giugno al Castello di Costigliole dalle 11 alle 20



Domenica 16 giugno 2019 dalle 11 alle 20 torna **ABACCABIANCA** in una nuova location d'eccezione: il Castello di Costigliole d'Asti. L'evento di AIS Piemonte completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi, prevede in degustazione circa centotrenta importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale, ed è organizzato dalla delegazione di Asti



dell'Associazione, con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti.

Per il quarto 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. Dopo mesi di visite in cantina e degustazioni, i sommelier della delegazione di Asti coadiuvati dai colleghi delle altre aree della regione, porteranno sui banchi d'assaggio un campione di circa **130 vini a rappresentare 130 realtà produttive che illustrano la complessità e ricchezza dei 'bianchi piemontesi'**.

I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle sale del nobile Castello, importante residenza storica e simbolo dell'enologia del Monferrato; i vini saranno serviti e raccontati dai sommelier AIS.

Ecco l'elenco delle Cantine partecipanti:

ENRICO SERAFINO, RIZZI, CASCINA ALBANO, CASTELLO DI UVIGLIE, F.LLI GANCIA & C., CONTRATTO, ERPACRIFE, GIULIO COCCHI, PAOLO AVEZZA, GNAVI CARLO, LA MASERA, FONTECUORE, GARBARINO, LA MESMA, LA GHIBELLINA, BARBAGLIA SERGIO, FERRANDO, GIACOMETTO BRUNO, SANTA CLELIA, CANTINE CROSIO, FAVARO, DACASTO DUILIO, L'ARMANGIA, CASCINA LA BARBATELLA, BAVA, LA GIRONDA, CASCINA CERUTTI, COPPO, STELLA GIUSEPPE, TENUTA LA MERIDIANA, BOSIO, CAPRETTO MARCO, TENUTA GRILLO, COLLE MANORA, TENUTA SANTA CATERINA, CUVAGE, CROTIN 1897, GAUDIO - BRICCO MONDALINO, LA MONTAGNETTA, FRANCO MONDO, POGGIO RIDENTE, BONZANO, CASCINA SAN MICHELE, UGO BALOCCO, **MONTALBERA**, TENUTA OLIM BAUDA, SCIORIO, FERRARIS, ISOLABELLA DELLA CROCE, PESCAJA, VAUDANO ENRICO, VINCENZO BOSSOTTI VIGNAILOLO, CARLIN DE PAOLO, VADA DI VADA GUIDO, 499, ICARDI, CASCINA GAVETTA, LE STRETTE, MARCO CAPRA, SORDO, RESSIA, BOCCHINO, ADRIANO MARCO E VITTORIO, TERESA SORIA, BRAIDA, METTOLA, RIVETTO, DIEGO CONTERNO, ROSSELLO, VAJRA, ETTORE GERMANO, JOSETTA SAFFIRIO, MANZONE GIOVANNI, ODDERO, CA ED CUREN, TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY, PRINCIPIANO, SILVANO BOLMIDA, MAURO SEBASTE, BRICCO MAIOLICA, TENUTA LANGASCO, ABRIGO GIOVANNI, MALVIRA' DEI F.LLI DAMONTE, GIOVANNI ALMONDO, CASCINA CA'ROSSA, MATTEO CORREGGIA, GENERAJ, MONCHIERO



CARBONE, TIBALDI, ANGELO NEGRO E FIGLI, VIGNEVOLUTE, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO, GHIO ROBERTO, BERGAGLIO NICOLA, BROGLIA, LA CHIARA, IL ROCCHIN, VILLA SPARINA, MICHELE CHIARLO, IL POGGIO, BERGAGLIO CINZIA, ANDREA SPINOLA, LUIGI BOVERI, EZIO POGGIO, CASCINA LA GHERSA, MASSA, RICCI, REPETTO, SASSOBAGLIA, CLAUDIO MARIOTTO, CASA VINICOLA MARENCO, SARACCO, TENUTA IL FALCHETTO, GIANNI DOGLIA,

SIMONE CERUTTI, MONGIOIA, CA D'GAL, DOGLIOTTI, LA CAUDRINA, CIECK, GOZZELLINO SERGIO, FORTETO DELLA LUJA, BRAGAGNOLO, CASCINA CASTLET, ANTICA CASA VINICOLA SCARPA, ROVERO, LUIGI SPERTINO, MAINARDI, MAROLO, TENUTE SELLA.

Quest'anno Abaccabianca entra in dialogo con altre importanti realtà italiane e non solo. Ospite della manifestazione sarà il **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave**. Un'occasione di assaggio che arricchisce la capacità del confronto tra territori diversi, uniti dalla passione dell'Associazione Italiana Sommelier. Alle 14.00 degustazione tecnica nella sala allestita nelle storiche cantine del Castello per raccontarci una Borgogna insolita con Il Polo Nord e il Polo Sud a cura di **Camillo Favaro**.

Si rinnova l'incontro tra Arte e Vino con la mostra "*Massimo Bertolini MAGMA il destino della forma e la scultura come impronta del nostro divenire*" a cura di **Claudio Cerrato**, testo critico Giuseppe Cordini. Nell'ambito del progetto

"Castello di Costigliole d'Asti, il racconto e la cultura del territorio" promosso dall'Amministrazione con partnership, sostenuto dalla Compagnia di San Paolo attraverso il bando "I luoghi della cultura 2018".

Alle 16.00 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da **Bianca Roagna e Anita Franzon**. Abaccabianca racconta il Moscato, in tutte le sue sfaccettature: dalla sua grande storia fatta di bollicine dolci, l'Asti Spumante, la vinificazione in secco e la conquista del Canelli Docg.

Dalle 18.00 speciale percorso con le vecchie annate di Moscato dal terroir di Canelli. Preziosa la presenza di l'**ICIF, Italian Culinary Institute For Foreigners, che ha la sua sede al Castello di Costigliole d'Asti** e che propone la sua cucina attraverso il ristorante didattico La Barbera. Non possono mancare gli amici di **Onaf Asti a curare gli abbinamenti con i formaggi, in collaborazione con il Consorzio della Robiola di Roccaverano e i prodotti dei formaggi di Moasca**.



Con i suoi salumi sarà presente Fungo Carni di Castello di Annone e per i golosi, il gelato di Gustevole, gelateria di Grugliasco. Sponsor della manifestazione, presente con i suoi prodotti, sarà Ghiotto Galfrè antipasti di Barge (CN) che presenterà le sue creme spalmabili dal gusto piemontese.

L'ingresso alla manifestazione ha un costo di 20 euro e comprende il bicchiere e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio.



Torna "Abaccabianca" Viaggio attraverso i vini bianchi piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte

Domenica 16 giugno al Castello di Costigliole dalle 11 alle 20

Domenica 16 giugno 2019 dalle 11 alle 20 torna **ABACCABIANCA** in una nuova location d'eccezione: il Castello di Costigliole d'Asti. L'evento di AIS Piemonte completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi, prevede in degustazione circa centotrenta importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale, ed è organizzato dalla delegazione di Asti dell'Associazione, con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti.

Per il quarto 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. Dopo mesi di visite in cantina e degustazioni, i sommelier della delegazione di Asti coadiuvati dai colleghi delle altre aree della regione, porteranno sui banchi d'assaggio un campione di circa 130 vini a rappresentare 130 realtà produttive che illustrano la complessità e ricchezza dei 'bianchi piemontesi'.

I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle sale del nobile Castello, importante residenza storica e simbolo dell'enologia del Monferrato; i vini saranno serviti e raccontati dai sommelier AIS.



Ecco l'elenco delle Cantine partecipanti:

ENRICO SERAFINO, RIZZI, CASCINA ALBANO, CASTELLO DI UVIGLIE, F.LLI GANCIA & C., CONTRATTO, ERPACRIFE, GIULIO COCCHI, PAOLO AVEZZA, GNAVI CARLO, LA MASERA, FONTECUORE, GARBARINO, LA MESMA, LA GHIBELLINA, BARBAGLIA SERGIO, FERRANDO, GIACOMETTO BRUNO, SANTA CLELIA, CANTINE CROSIO, FAVARO, DACASTO DUILIO, L'ARMANGIA, CASCINA LA BARBATELLA, BAVA, LA GIRONDA, CASCINA CERUTTI, COPPO, STELLA GIUSEPPE, TENUTA LA MERIDIANA, BOSIO, CAPRETTO MARCO, TENUTA GRILLO, COLLE MANORA, TENUTA SANTA CATERINA, CUVAGE, CROTIN 1897, GAUDIO - BRICCO MONDALINO, LA MONTAGNETTA, FRANCO MONDO, POGGIO RIDENTE, BONZANO, CASCINA SAN MICHELE, UGO BALOCCO, **MONTALBERA**, TENUTA OLIM BAUDA, SCIORIO, FERRARIS, ISOLABELLA DELLA CROCE, PESCAJA, VAUDANO ENRICO, VINCENZO BOSSOTTI VIGNAILOLO, CARLIN DE PAOLO, VADA DI VADA GUIDO, 499, ICARDI, CASCINA GAVETTA, LE STRETTE, MARCO CAPRA, SORDO, RESSIA, BOCCHINO, ADRIANO MARCO E VITTORIO, TERESA SORIA, BRAIDA, METTOLA, RIVETTO, DIEGO CONTERNO, ROSSELLO, VAJRA, ETTORE GERMANO, JOSETTA SAFFIRIO, MANZONE GIOVANNI, ODDERO, CA ED CUREN, TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY, PRINCIPIANO, SILVANO BOLMIDA, MAURO SEBASTE, BRICCO MAIOLICA, TENUTA LANGASCO, ABRIGO GIOVANNI, MALVIRA' DEI F.LLI DAMONTE, GIOVANNI ALMONDO, CASCINA CA'ROSSA, MATTEO CORREGGIA, GENERAJ, MONCHIERO CARBONE, TIBALDI, ANGELO NEGRO E FIGLI, VIGNEVOLUTE, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO, GHIO ROBERTO, BERGAGLIO NICOLA, BROGLIA, LA CHIARA, IL ROCCHIN, VILLA SPARINA, MICHELE CHIARLO, IL POGGIO, BERGAGLIO CINZIA, ANDREA SPINOLA, LUIGI BOVERI, EZIO POGGIO, CASCINA LA GHERSA, MASSA, RICCI, REPETTO, SASSOBAGLIA, CLAUDIO MARIOTTO, CASA VINICOLA MARENCO, SARACCO, TENUTA IL FALCHETTO, GIANNI DOGLIA, SIMONE CERUTTI, MONGIOIA, CA D'GAL, DOGLIOTTI, LA CAUDRINA, CIECK, GOZZELLINO SERGIO, FORTETO DELLA LUJA, BRAGAGNOLO, CASCINA CASTLET, ANTICA CASA VINICOLA SCARPA, ROVERO, LUIGI SPERTINO, MAINARDI, MAROLO, TENUTE SELLA.

Quest'anno Abaccabianca entra in dialogo con altre importanti realtà italiane e non solo. Ospite della manifestazione sarà il **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave**. Un'occasione di assaggio che arricchisce la capacità del confronto tra territori diversi, uniti dalla passione dell'Associazione Italiana Sommelier. Alle 14.00 degustazione tecnica nella sala allestita nelle storiche cantine del Castello per raccontarci una Borgogna insolita con Il Polo Nord e il Polo Sud a cura di **Camillo Favaro**.



Si rinnova l'incontro tra Arte e Vino con la mostra *"Massimo Bertolini MAGMA il destino della forma e la scultura come impronta del nostro divenire"* a cura di **Claudio Cerrato**, testo critico Giuseppe Cordoni. Nell'ambito del progetto "Castello di Costigliole d'Asti, il racconto e la cultura del territorio" promosso dall'Amministrazione con partnership, sostenuto dalla Compagnia di San Paolo attraverso il bando "I luoghi della cultura 2018".

Alle 16.00 torna l'appuntamento con gli approfondimenti dei salotti dedicati al vino, moderati da **Bianca Roagna e Anita Franzon**. Abaccabianca racconta il Moscato, in tutte le sue sfaccettature: dalla sua grande storia fatta di bollicine dolci, l'Asti Spumante, la vinificazione in secco e la conquista del Canelli Docg.

Dalle 18.00 speciale percorso con le vecchie annate di Moscato dal terroir di Canelli. Preziosa la presenza di **l'ICIF, Italian Culinary Institute For Foreigners**, che ha la sua sede al Castello di Costigliole d'Asti e che propone la sua cucina attraverso il ristorante didattico La Barbera. Non possono mancare gli amici di **Onaf Asti a curare gli abbinamenti con i formaggi**, in collaborazione con il **Consorzio della Robiola di Roccaverano** e i prodotti de **I formaggi di Moasca**.

Con i suoi salumi sarà presente **Fungo Carni** di Castello di Annone e per i golosi, il gelato di **Gustevole**, gelateria di Grugliasco. Sponsor della manifestazione, presente con i suoi prodotti, sarà **Ghiotto Galfrè** antipasti di Barge (CN) che presenterà le sue creme spalmabili dal gusto piemontese.

L'ingresso alla manifestazione ha un costo di 20 euro e comprende il bicchiere e tutte le degustazioni dei vini presenti ai banchi d'assaggio.



cara rutherford

Montalbera 'Laccento' Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2016



Estate: For 6 generations the Morando Family has been devoted to making wine in the Monferrato and Langhe hills in Piemonte, northwestern Italy. Over the years the family has purchased adjacent properties expanding their estate, today there are over 175 hectares of vineyards. The estate's vineyards cover 6 hillsides, imparting the vines with varied soils and exposures. Vines range in age from 7 to 30 years. Since the 1980's, the family has been passionately dedicated to the preservation,



development and recognition of the rare, traditional Ruchè grape. Currently they have 82 hectares of Ruchè, making them the largest privately-owned producer of Ruchè wine. Check out their Ruchè info page [here \(https://www.montalbera.it/en/ruche/\)](https://www.montalbera.it/en/ruche/).

Philosophy: “Rigor and planning. Interpretation and terroir.”

Winemaking: The estate is farmed using eco-sustainable methods, all vineyard work is done by hand and fermentation is with native yeasts. Aged in stainless steel tanks. ‘Laccento’ is the name of the vineyard the grapes are sourced from.

Tasting Notes: Transparent ruby red in colour, with aromas of strawberry, raspberry, brambly brush, hibiscus, white pepper and a trace of eucalyptus. Silky layers of wild strawberry, raspberry, cranberry and white pepper are framed by tangy acidity and black tea tannins. A savoury undercurrent compliments red fruit dusted with crushed black peppercorn on the velvety finish. A fantastic, silky synthesis of fruit and spice.

100% Ruché

Ruche di Castagnole Monferrato DOCG

Italy

Bottled by Societa Agricola Montalbera s.r.l.

14.5% Alcohol

€12 [purchased in Italy]



S@pori del Piemonte SdP.Blog

Non solo rosso. A Costigliole d'Asti domenica c'è "Abaccabianca" rassegna di vini bianchi piemontesi. E per il 2020 i Consorzi...

Una settimana fa la kermesse del Gavi con "di Gavi in Gavi" a segnare il territorio di uno dei bianchi da uve cortese più cool del Piemonte e d'Italia conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, domenica a Costigliole d'Asti ci sarà la quarta edizione di "Abaccabianca", rassegna di vini bianchi piemontesi con degustazioni guidate ed eventi nello splendido castello che è anche sede di una scuola internazionale di cucina e del Consorzio della Barbera e dei vini del Monferrato (tra cui anche bianchi), tra un anno, nel 2020, come annunciato da Piemonte Land, il super consorzio che raggruppa i consorzi vinicoli piemontesi, è programmato "Solo bianco", manifestazione che metterà insieme tutti i vitigni a bacca bianca del Piemonte, da moscato al timorasso, dall'erbaluce al cortese, all'arneis, alla favorita. Insomma sempre di più il Piemonte non è solo terra di grandi rossi, ma anche di grandissimi vini bianchi. Un patrimonio che si sta riscoprendo oggi dopo anni di "tafazzismo enologico" durante i quali gli stessi piemontesi amavano dire di non essere terra di vini bianchi. Stupidaggini. Il Piemonte dà grandi bianchi, di grande struttura, attraverso vitigni con caratteristiche uniche e rare e in grado di produrre qualsiasi tipologia di vino, dagli aromatici ai brut, dal dolce all'extrasecco. Ecco, forse ci voleva un po' di crisi d'identità per far ritrovare la vera personalità e grandezza dei vini, non solo rossi, e dei vitigni, non solo a bacca rossa, piemontesi. Intanto ecco la nota stampa che dà conto della manifestazione "Abaccabianca" di domenica 16 giugno. Buona lettura.

Domenica 16 giugno 2019 torna **ABACCABIANCA** in una nuova location d'eccezione: il Castello di Costigliole d'Asti. Dalle 11 alle 20.00 si terrà la quarta edizione di **ABACCABIANCA**, evento completamente dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede in degustazione circa centotrenta importanti etichette espressione della ricchezza enoica regionale.

L'evento, di **AIS Piemonte**, è organizzato dalla **delegazione di Asti** dell'Associazione, con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti. Per il quarto 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.



Dopo mesi di visite in cantina e degustazioni, i sommelier della delegazione di Asti coadiuvati dai colleghi delle altre aree della regione, porteranno sui banchi d'assaggio un campione di circa 130 vini a rappresentare 130 realtà produttive che illustrano la complessità e ricchezza dei 'bianchi piemontesi'. I banchi d'assaggio saranno allestiti nelle sale del nobile Castello, importante residenza storica e simbolo dell'enologia del Monferrato; **i vini saranno serviti e raccontati dai sommelier AIS.**

Ecco l'elenco delle Cantine partecipanti:

Enrico Serafino, Rizzi, Cascina Albano, Castello Di Uviglie, F.Lli Gancia & C., Contratto, Erpacrife, Giulio Cocchi, Paolo Avezza, Gnavi Carlo, La Masera, Fontecuore, Garbarino, La Mesma, La Ghibellina, Barbaglia Sergio, Ferrando, Giacometto Bruno, Santa Clelia, Cantine Crosio, Favaro, Dacasto Duilio, L'armangia, Cascina La Barbatella, Bava, La Gironda, Cascina Cerutti, Coppo, Stella Giuseppe, Tenuta La Meridiana, Bosio, Capretto Marco, Tenuta Grillo, Colle Manora, Tenuta Santa Caterina, Cuvage, Crotin 1897, Gaudio – Bricco Mondalino, La Montagnetta, Franco Mondo, Poggio Ridente, Bonzano, Cascina San Michele, Ugo Balocco, **Montalbera** Tenuta Olim Bauda, Sciorio, Ferraris, Isolabella Della Croce, Pescaja, Vaudano Enrico, Vincenzo Bossotti Vignaiolo, Carlin De Paolo, Vada Di Vada Guido, 499, Icardi, Cascina Gavetta, Le Strette, Marco Capra, Sordo, Ressia, Bocchino, Adriano Marco E Vittorio, Teresa Soria, Braida, Mettola, Rivetto, Diego Conterno, Rossello, Vajra, Ettore Germano, Josetta Saffirio, Manzone Giovanni, Oddero, Ca Ed Curen, Tenute Cisa Asinari Dei Marchesi Di Gresy, Principiano, Silvano Bolmida, Mauro Sebaste, Bricco Maiolica, Tenuta Langasco, Abrigo Giovanni, Malvira' Dei F.Lli Damonte, Giovanni Almondo, Cascina Ca'rossa, Matteo Correggia, Generaj, Monchiero Carbone, Tibaldi, Angelo Negro E Figli, Vignevolute, Antica Cascina Dei Conti Di Roero, Ghio Roberto, Bergaglio Nicola, Broglia, La Chiara, Il Rocchin, Villa Sparina, Michele Chiarlo, Il Poggio, Bergaglio Cinzia, Andrea Spinola, Luigi Boveri, Ezio Poggio, Cascina La Ghera, Massa, Ricci, Repetto, Sassobraglia, Claudio Mariotto, Casa Vinicola Marengo, Saracco, Tenuta Il Falchetto, Gianni Doglia, Simone Cerutti, Mongioia, Ca D'gal, Dogliotti, La Caudrina, Cieck, Gozzellino Sergio, Forteto Della Luja, Bragagnolo, Cascina Castlet, Antica Casa Vinicola Scarpa, Rovero, Luigi Spertino, Mainardi, Marolo, Tenute Sella.

LA STAMPA CUNEO

Domenica Omaggio ai produttori a 5 anni dal riconoscimento Unesco
Ringraziamento speciale alla comunità romena che lavora tra i filari

Così Grinzane premia chi sa “disegnare” i paesaggi del vino

EVENTO

ROBERTO FIORI
GRINZANE CAVOUR

Cinque anni fa, il 22 giugno 2014, a Doha l'Unesco accoglieva i paesaggi viticoli di Langhe-Roero e Monferrato tra i siti Patrimonio dell'umanità. Per celebrare la ricorrenza, nelle prossime settimane ci sarà un calendario di eventi fra le varie colline. L'Enoteca regionale piemontese Cavour dà il via ai festeggiamenti già domenica, alle 10, grazie alla sesta edizione dell'Omaggio «Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino», nato per valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità e per stimolare fra i viticoltori uno spirito di emulazione, utile per rafforzare la tensione verso il rispetto del paesaggio e il bello.

Super ospiti dall'estero

Ecco allora che al castello arriveranno come ospiti internazionali i produttori tedeschi della Mosella e del Palatinato, dove regna in contrasto il Riesling. In particolare, saranno omaggiati i ver-

santi viticoli di Kastanienbusch, nel comune di Birkweiler, e quelli ritenuti «i più verticali al mondo» di Bremmer Calmont.

Ma l'Omaggio ha innanzitutto un'orgogliosa anima locale, fondata sulla convinzione che il riconoscimento Unesco sia un punto di partenza e non un tra-

guardo. Di qui il riconoscimento ai viticoltori e alle amministrazioni comunali che curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di

Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olio di Vinchio), della Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

«C'è un altro elemento che ci sta a cuore - dicono gli organizzatori -. Domenica renderemo omaggio alla comunità romena che da decenni lavora i più pregiati versanti viticoli di Langhe, Roero e Monferrato. Lo faremo premiando Proca Irinel Florin, che arrivò in Italia proprio il 16

giugno 1999 e da allora lavora sulle nostre colline per la stessa azienda. Lo riteniamo un segnale importante, così come negli anni scorsi abbiamo fatto ringraziando le comunità macedone e albanese». La cerimonia si concluderà con un aperitivo che incrocerà i vini della Mosella con lo spumante Alta Langa Docg. —

© BY NENO AL CONFRATTOREPERGARI



I vigneti di Moscato a Cappelletto di Trezzo Tinella fra i premiati

La quarta edizione di "ABaccaBianca" porterà i grandi bianchi piemontesi al castello di Costigliole



Confermando la propria attenzione nei confronti dell'universo enologico, **Costigliole d'Asti si appresta ad ospitare, nelle maestose sale del proprio castello, la quarta edizione di "ABaccaBianca"**, evento interamente dedicati ai vini bianchi piemontesi che **domenica, dalle 11 alle 20, vedrà in degustazione circa 130 etichette** (compresa un'eccezionale anteprima del nuovo spumantizzato prodotto dalla Enrico Serafino, che verrà commercializzato solo tra una quindicina di giorni), espressione della ricchezza enoica della nostra regione.

Pertanto – **grazie all'impeccabile organizzazione da parte della delegazione astigiana di AIS Piemonte, e con il patrocinio del Comune di Costigliole d'Asti** – l'evento coinvolgerà i principali produttori di vini, ottenuti da vitigni "a bacca bianca", operanti nell'ampio territorio che comprende Alto Monferrato e Astigiano, Gavi, Colli Tortonesi, Roero, Langhe e Alto Piemonte. **Una selezione frutto di mesi di visite in cantine e degustazioni effettuate dai sommelier della delegazione astigiana, coadiuvati dai colleghi di altre regioni.**

Il tutto **senza dimenticare l'importante presenza alla manifestazione del Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave**, frutto di sinergia tra la delegazione piemontese e quella veneta dell'Associazione Italiana Sommelier, volta a far conoscere e promuovere sui rispettivi territori le produzioni d'eccellenza tutelate.



Doveroso ricordare poi, in ambito gastronomico, l'importante apporto dell'ICIF (Italian Culinary Institute For Foreigners), che ha la sua sede al Castello di Costigliole d'Asti e che proporrà la sua cucina attraverso il ristorante didattico "La Barbera". Saranno inoltre presenti gli esperti di Onaf Asti che cureranno gli abbinamenti con i formaggi, in collaborazione con il Consorzio della Robiola di Roccaverano e i prodotti dei formaggi di Moasca. Troveranno spazio nell'ambito della manifestazione anche i salumi di Fungo Carni di Castello di Annone e, per i più golosi, il gelato di "Gustevole", gelateria di Grugliasco (TO). Oltre alla "Ghiotto Galfrè" antipasti di Barge (CN), sponsor della manifestazione, che presenterà le sue creme spalmabili dal gusto piemontese.

Ma **quello enogastronomico**, per quanto estremamente rilevante, **non sarà l'unico ambito d'interesse di questa quarta edizione di "ABaccaBianca"**. Alle 14 è infatti in programma, presso le storiche cantine del Castello, **una degustazione tecnica a cura di Camillo Favaroche** consentirà di conoscere una Borgogna insolita. Alle 16 si rinnoverà l'appuntamento con gli **approfondimenti dei salotti dedicati al vino con il racconto**, a cura di **Bianca Roagna** (a sinistra nella foto sottostante) e **Anita Franzon, del Moscato in tutte le sue sfaccettature**. Spaziando quindi dall'Asti Spumante alla vinificazione in secco e dedicando un meritato spazio al Moscato di Canelli, ormai prossimo al traguardo dell'ottenimento della DOCG. **Il tutto seguito, alle 18, da una speciale degustazione di alcuni Moscati "storici" del terroir di Canelli**, accompagnati da intriganti abbinamenti gastronomici.



Il tutto seguito, alle 18, da una speciale degustazione di alcuni Moscati "storici" del terroir di Canelli, accompagnati da intriganti abbinamenti gastronomici.

Il criterio adottato è stato quello di compiere un percorso partendo dal 2009 e arrivando all'annata 2015, in cui è iniziato il cambiamento che non ne fa "solo" un Moscato invecchiato ma qualcosa di diverso da ciò che ci si aspetta. *"Purtroppo – spiegano le curatrici – non tutte le aziende hanno disponibilità di annate storiche quando si va oltre il 2014, ecco perché questa degustazione ha un proprio specifico valore, non essendo facile reperire bottiglie, anche se le aziende le hanno messe volentieri a disposizione"*.

Saranno presenti per il 2009 Tenuta Il Falchetto (Santo Stefano Belbo), 2010 Ca d'Gal (Santo Stefano Belbo), 2011 Barisel (Canelli) e Ca' de Lion Ghione dal 1871 (Canelli), 2012 Anna Ghione (Canelli), 2013 L'Armangia (Canelli), 2014 Cascina Cerutti (Cassinasco) e 2015 Avezza (Canelli)

Infine, alle 19, aperitivo nel cortile del Castello a cura dell'Icif.

Da ricordare poi che **si rinnoverà anche l'incontro tra Arte e Vino** grazie alla mostra "Massimo Bertolini MAGMA il destino della forma e la scultura come impronta del nostro divenire" a cura di **Claudio Cerrato**, con testo critico di **Giuseppe Cordoni**.

L'intera, ricchissima giornata ha un costo d'ingresso di 20 euro, comprensivo di bicchiere e della possibilità di degustare tutti i vini presenti ai banchi d'assaggio. Per maggiori informazioni: www.aispiemonte.it, asti@aispiemonte.it o pagine Facebook Ais Piemontee Ais Asti.

Va infine sottolineato quanto la scelta della location costigliolese sia stata apprezzata in paese, ad iniziare dal neo sindaco **Enrico Cavallero**: *"Il fatto che l'A.I.S. Piemonte abbia scelto il nostro castello quale sede per questa manifestazione è per noi motivo di grande orgoglio, anche tenendo conto del successo ottenuto in altre zone dalle iniziative da loro curate. Inoltre, anche i produttori con cui ho avuto occasione di parlare in questi giorni mi hanno espresso pareri molto positivi.*

Pertanto ritengo che – insieme alle iniziative di partner ormai consolidati quali l'Icif e il Consorzio Barbera e vini del Monferrato (che peraltro ha sede nel castello del paese), operanti ormai da anni nel costigliolese – anche questa manifestazione possa contribuire a valorizzare

ulteriormente il nostro ricco territorio. Confidando rappresenti anche l'avvio di una collaborazione che possa dare buoni frutti anche in futuro”.



I produttori partecipanti

Enrico Serafino, Rizzi, Cascina Albano, Castello di Uviglie, F.lli Gancia & C., Contratto, Erpacrife, Giulio Cocchi, Paolo Avezza, Gnavi Carlo, La Masera, Fontecuore, Garbarino, La Mesma, La Ghibellina, Barbaglia Sergio, Ferrando, Giacometto Bruno, Santa Clelia, Cantine Crosio, Favaro, Dacasto Duilio, L'Armangia, Cascina la Barbatella, Bava, La Gironda, Cascina Cerutti, Coppo, Stella Giuseppe, Tenuta la Meridiana, Bosio, Capretto Marco, Tenuta Grillo, Colle Manora, Tenuta Santa Caterina, Cuvage, Crotin 1897, Gaudio - Bricco Mondalino, La Montagnetta, Franco Mondo, Poggio Ridente, Bonzano, Cascina San Michele, Ugo Balocco, **Montalbera**, Tenuta Olim Bauda, Sciorio, Ferraris, Isolabella della Croce, Pescaja, Vaudano Enrico, Vincenzo Bossotti Vignaiolo, Carlin de Paolo, Vada di Vada Guido, 499, Icardi, Cascina Gavetta, Le Strette, Marco Capra, Sordo, Ressia, Bocchino, Adriano Marco E Vittorio, Teresa Soria, Braida, Mettola, Rivetto, Diego Conterno, Rossello, Vajra, Ettore Germano, Josetta Saffirio, Manzone Giovanni, Oddero, Ca Ed Curen, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Principiano, Silvano Bolmida, Mauro Sebaste, Bricco Maiolica, Tenuta Langasco, Abrigo Giovanni, Malvira' dei F.lli Damonte, Giovanni Almondo, Cascina Ca' rossa, Matteo Correggia, Generaj, Monchiero Carbone, Tibaldi, Angelo Negro e Figli, Vignevolute, Antica Cascina dei Conti di Roero, Ghio Roberto, Bergaglio Nicola, Broglia, La Chiara, Il Rocchin, Villa Sparina, Michele Chiarlo, Il Poggio, Bergaglio Cinzia, Andrea Spinola, Luigi Boveri, Ezio Poggio, Cascina la Ghera, Massa, Ricci, Repetto, Sassobraglia, Claudio Mariotto, Casa Vinicola Marengo, Saracco, Tenuta il Falchetto, Gianni Doglia, Simone Cerutti, Mongioia, Ca D'Gal, Dogliotti, La Caudrina, Cieck, Gozzellino Sergio, Forteto Della Luja, Bragagnolo, Cascina Castlet, Antica Casa Vinicola Scarpa, Rovero, Luigi Spertino, Mainardi, Marolo, Tenute Sella.

Al castello di Grinzane l'omaggio ai paesaggi del vino

15 Giugno 2019 Langhe, Primo Piano



I vigneti della Mosella, regione vitivinicola ospite quest'anno a Grinzane.

GRINZANE CAVOUR Domenica 16, alle 10, al castello, l'enoteca regionale piemontese Cavour organizza la sesta edizione dell'omaggio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino". L'iniziativa vuole valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Verranno premiati i versanti collinari e non i singoli vigneti, per dare l'idea di una bellezza costruita dal lavoro di più vignaioli. Inoltre saranno premiati i sindaci dei Comuni interessati per sensibilizzare gli amministratori locali sui temi della tutela del paesaggio.

Nella sua sezione internazionale, invece, l'iniziativa rende onore ai paesaggi del vino più belli o significativi del mondo. Quest'anno toccherà alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz. Saranno premiati i versanti viticoli di Kastanienbusch per il Pfalz e quelli (ritenuti i più verticali al mondo) di Bremmer Calmont per la Mosella.

Per quanto riguarda i viticoltori e le Amministrazioni comunali che, insieme, curano i più bei versanti collinari viticoli, i premi andranno alle zone del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte del l'Olio di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni e Montemarinò di Borgomale).

In chiusura verrà reso un doveroso ringraziamento alla comunità romana che ormai da decenni lavora i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio andrà a Irinel Florin Proca che, arrivato in Italia proprio vent'anni fa, il 16 giugno 1999, dal primo agosto di quell'anno lavora sulle nostre colline per la stessa azienda. Commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'enoteca: «Questa manifestazione ha riscosso grande successo perché premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole eccellenti nel mondo».



Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino

Domenica 16 giugno la 6° edizione in omaggio al lavoro viticolo e
premiazione dei versanti collinari



Catello Di Grinzane

In qualità di "sito UNESCO", l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour è impegnata nel dare contenuti e tenere viva l'attenzione sul riconoscimento che **sabato 22 giugno 2014** ha eletto i paesaggi viticoli di Langhe-Roero e Monferrato a patrimonio dell'Umanità.

Tra le varie iniziative, spicca l'Omaggio: "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino", giunto alla 6ª edizione e in programma per **domenica 16 giugno alle ore 10** nel Castello di Grinzane Cavour, sede della scrivente Enoteca Regionale Piemontese Cavour. L'Omaggio

"Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino" vuole valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Anche per stimolare fra i viticoltori il positivo sentimento dell'emulazione, utile per rafforzare la tensione verso il rispetto del paesaggio e verso il bello.

In quest'ottica: vengono premiati i versanti collinari e non i singoli vigneti, per dare l'idea di una bellezza costruita dal lavoro di più vignaioli; vengono premiati anche i Sindaci dei rispettivi comuni: per sensibilizzare gli amministratori locali sui temi della tutela del paesaggio; vengono premiati i versanti collinari di Langhe-Roero e Monferrato indicati dai rispettivi Consorzi di Tutela.



Nella sua sezione internazionale, l'omaggio rende onore ai paesaggi del vino più belli o significativi del mondo e insieme con i viticoltori, omaggia le rispettive Amministrazioni comunali, per dare l'idea che il paesaggio agrario è una bellezza condivisa, frutto delle cure di più mani.

La 1ª edizione dell'omaggio nel 2014 è stata dedicata a tutti i viticoltori di Langhe-Roero e Monferrato per sottolineare che il riconoscimento UNESCO ha premiato una bellezza e una civiltà costruite nei secoli da generazioni e generazioni di viticoltori e contadini. La 2ª edizione nel 2015 ha voluto ancora insistere sui valori della civiltà vitivinicola di Langhe-Roero e Monferrato, andando a omaggiare i paesaggi e i paesi viticoli argentini di Mendoza, costruiti dai nostri antenati emigrati laggiù tra fine Ottocento e inizio Novecento. La 3ª edizione nel 2016 si è aperta al confronto con una delle più mature e prestigiose realtà vitivinicole del mondo: la Borgogna, anch'essa patrimonio UNESCO con i suoi Climats.

Ospiti dell'omaggio sono stati **Aubert De Villaine** (che in qualità di Presidente ha portato al riconoscimento UNESCO la candidatura dei Climats) e **Guillaume d'Angerville** (attuale Presidente dei Climats UNESCO). La 4ª edizione del 2017 ha avuto ospite il paesaggio viticolo UNESCO del Tòkaj ungherese, un territorio di grandi tradizioni storiche, di recente rinato all'ambizione e alla qualità dopo gli anni bui della massificante dominazione sovietica. L'omaggio è stato dedicato all'eroe di questa rinascita, il viticoltore **Istvan Szepsy**, un vero e proprio mito a livello internazionale per la tenacia, la visione e la forza con cui ha recuperato i vini del Tòkaj ai fasti imperiali e alla ribalta internazionale. La 5ª edizione nel 2018 ha reso omaggio alla **Georgia**, culla della viticoltura e della civiltà del vino in anfora (Qvevri), patrimonio culturale UNESCO dal novembre 2013.

Attraverso qualificati interventi si è risalito da un lato alle origini della viticoltura (recenti scoperte archeologiche datano la civiltà del vino georgiana a 8 mila anni fa), mentre dall'altro si sono illustrati i più moderni studi scientifici sul patrimonio genetico della vite e sulle sue applicazioni in termini di coltura e di vinificazione.

Gli ospiti sono stati **David Maghradze** e **Giorgi Samanishvili**, custodi, studiosi e divulgatori del patrimonio genetico delle viti georgiane presso il National Wine Agency of Georgia.

La 6ª edizione vuole rendere omaggio ai paesaggi e alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz. In particolare saranno omaggiati i versanti viticoli di Kastanienbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella.

Si svolgerà nella mattinata di **domenica 16 giugno** nella stupenda cornice del castello di Grinzane Cavour (sito UNESCO), con inizio alle ore 10, e si concluderà con un aperitivo degustazione dei vini della Mosella e del Pfalz. Saranno presenti le maggiori Autorità di settore del mondo del vino della Mosella e del Pfalz (**Tina Kiefer-Hechtmann vicepresidente della Pfalzwein**). Ma l'omaggio ha innanzitutto un'orgogliosa anima locale, ben radicata sulle colline di Langhe-Roero e Monferrato e fondata sulla convinzione che il riconoscimento UNESCO è un punto di partenza e non un traguardo definitivo, è merito esclusivo di chi quelle colline lavora e governa ed è un bel quadro bisognoso di un'altrettanto bella cornice.



Di qui il doveroso riconoscimento ai viticoltori e alle Amministrazioni comunali che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olio di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura verrà reso un doveroso ringraziamento alla Comunità rumena che ormai da decenni lavora i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio andrà a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1 agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

La cerimonia si concluderà con un aperitivo degustazione dei vini della Mosella insieme con lo spumante Alta Langa Docg. *“Questa manifestazione - commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour - ha riscosso grande successo perché premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole eccellenti nel mondo”.*



Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino

Domenica 16 giugno la 6° edizione in omaggio al lavoro viticolo e
premiazione dei versanti collinari



Catello Di Grinzane

In qualità di "sito UNESCO", l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour è impegnata nel dare contenuti e tenere viva l'attenzione sul riconoscimento che **sabato 22 giugno 2014** ha eletto i paesaggi viticoli di Langhe-Roero e Monferrato a patrimonio dell'Umanità.

Tra le varie iniziative, spicca l'Omaggio: "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino", giunto alla 6ª edizione e in programma per **domenica 16 giugno alle ore 10** nel Castello di Grinzane Cavour, sede della scrivente Enoteca Regionale Piemontese Cavour. L'Omaggio

"Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino" vuole valorizzare il lavoro e gli artefici che stanno dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Anche per stimolare fra i viticoltori il positivo sentimento dell'emulazione, utile per rafforzare la tensione verso il rispetto del paesaggio e verso il bello.

In quest'ottica: vengono premiati i versanti collinari e non i singoli vigneti, per dare l'idea di una bellezza costruita dal lavoro di più vignaioli; vengono premiati anche i Sindaci dei rispettivi comuni: per sensibilizzare gli amministratori locali sui temi della tutela del paesaggio; vengono premiati i versanti collinari di Langhe-Roero e Monferrato indicati dai rispettivi Consorzi di Tutela.



Nella sua sezione internazionale, l'omaggio rende onore ai paesaggi del vino più belli o significativi del mondo e insieme con i viticoltori, omaggia le rispettive Amministrazioni comunali, per dare l'idea che il paesaggio agrario è una bellezza condivisa, frutto delle cure di più mani.

La 1ª edizione dell'omaggio nel 2014 è stata dedicata a tutti i viticoltori di Langhe-Roero e Monferrato per sottolineare che il riconoscimento UNESCO ha premiato una bellezza e una civiltà costruite nei secoli da generazioni e generazioni di viticoltori e contadini. La 2ª edizione nel 2015 ha voluto ancora insistere sui valori della civiltà vitivinicola di Langhe-Roero e Monferrato, andando a omaggiare i paesaggi e i paesi viticoli argentini di Mendoza, costruiti dai nostri antenati emigrati laggiù tra fine Ottocento e inizio Novecento. La 3ª edizione nel 2016 si è aperta al confronto con una delle più mature e prestigiose realtà vitivinicole del mondo: la Borgogna, anch'essa patrimonio UNESCO con i suoi Climats.

Ospiti dell'omaggio sono stati **Aubert De Villaine** (che in qualità di Presidente ha portato al riconoscimento UNESCO la candidatura dei Climats) e **Guillaume d'Angerville** (attuale Presidente dei Climats UNESCO). La 4ª edizione del 2017 ha avuto ospite il paesaggio viticolo UNESCO del Tòkaj ungherese, un territorio di grandi tradizioni storiche, di recente rinato all'ambizione e alla qualità dopo gli anni bui della massificante dominazione sovietica. L'omaggio è stato dedicato all'eroe di questa rinascita, il viticoltore **Istvan Szepsy**, un vero e proprio mito a livello internazionale per la tenacia, la visione e la forza con cui ha recuperato i vini del Tòkaj ai fasti imperiali e alla ribalta internazionale. La 5ª edizione nel 2018 ha reso omaggio alla **Georgia**, culla della viticoltura e della civiltà del vino in anfora (Qvevri), patrimonio culturale UNESCO dal novembre 2013.

Attraverso qualificati interventi si è risalito da un lato alle origini della viticoltura (recenti scoperte archeologiche datano la civiltà del vino georgiana a 8 mila anni fa), mentre dall'altro si sono illustrati i più moderni studi scientifici sul patrimonio genetico della vite e sulle sue applicazioni in termini di coltura e di vinificazione.

Gli ospiti sono stati **David Maghradze** e **Giorgi Samanishvili**, custodi, studiosi e divulgatori del patrimonio genetico delle viti georgiane presso il National Wine Agency of Georgia.

La 6ª edizione vuole rendere omaggio ai paesaggi e alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz. In particolare saranno omaggiati i versanti viticoli di Kastanienbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella.

Si svolgerà nella mattinata di **domenica 16 giugno** nella stupenda cornice del castello di Grinzane Cavour (sito UNESCO), con inizio alle ore 10, e si concluderà con un aperitivo degustazione dei vini della Mosella e del Pfalz. Saranno presenti le maggiori Autorità di settore del mondo del vino della Mosella e del Pfalz (**Tina Kiefer-Hechtmann vicepresidente della Pfalzwein**). Ma l'omaggio ha innanzitutto un'orgogliosa anima locale, ben radicata sulle colline di Langhe-Roero e Monferrato e fondata sulla convinzione che il riconoscimento UNESCO è un punto di partenza e non un traguardo definitivo, è merito esclusivo di chi quelle colline lavora e governa ed è un bel quadro bisognoso di un'altrettanto bella cornice.



Di qui il doveroso riconoscimento ai viticoltori e alle Amministrazioni comunali che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olio di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole d'Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura verrà reso un doveroso ringraziamento alla Comunità rumena che ormai da decenni lavora i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio andrà a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1 agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

La cerimonia si concluderà con un aperitivo degustazione dei vini della Mosella insieme con lo spumante Alta Langa Docg. *“Questa manifestazione - commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour - ha riscosso grande successo perché premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole eccellenti nel mondo”.*

Anche Castagnole Monferrato premiata l'impegno per la bellezza delle colline Unesco



Domenica 16 giugno 2019 nella splendida cornice del Castello di Grinzane Cavour, sito Unesco, Museo delle Langhe e sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour l'Amministrazione comunale di Castagnole Monferrato ha nuovamente ricevuto, dopo il riconoscimento dello scorso anno per la "Dorsale dei dorati", unitamente all'azienda Montalbera, il riconoscimento per il prezioso contributo dato alla costruzione e alla valorizzazione del paesaggio vitivinicolo, oggi riconosciuto come patrimonio dell'umanità per l'attenzione e la cura dedicate ai fragili equilibri su cui si regge la bellezza dei versanti collinari monferrini. "Il riconoscimento inorgoglisce l'Amministrazione e ci da la forza di continuare sulla strada percorsa insieme con i produttori che sono gli artefici reali del nostro fantastico paesaggio vitivinicolo". Dichiarò il Sindaco Francesco Marengo, "I 5 anni di Unesco e questo premio ottenuto per il secondo anno consecutivo, ci da sempre più consapevolezza che il nostro territorio è unico ed è un bene da salvaguardare con cura". L'impegno dell'Amministrazione è quello coordinare tutti i soggetti privati che di fatto sono quelli che rendono così unico questo territorio".

GAZZETTA D'ALBA

All'Enoteca di Grinzane Cavour il premio a chi cura la bellezza delle colline

🕒 17 Giugno 2019 📁 Langhe, Primo Piano





GRINZANE CAVOUR Si è tenuta ieri al castello di Grinzane Cavour la sesta edizione del premio “Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino”. L’evento si colloca nel cartellone di iniziative promosso dall’enoteca per tenere viva l’attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014. La natura di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l’importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. I premi sono andati alle zone del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi), del Moscato d’Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell’Olio di Vinchio), del Barbera d’Asti (Bricco Lù di Costigliole d’Asti), del **Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato)**, del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell’Alta Langa (Belmonte, Magaloni e Montemarino di Borgomale).

E’ stato reso anche omaggio ai paesaggi e alla civiltà del vino della Mosella e del Pfalz ed è stato premiato il viticoltore rumeno Florin Irinel Proca, giunto in Italia nel 1999 e che da allora lavora per nel Roero i vigneti di Cascina Cà Rossa. «Ringrazio chi ha sempre creduto in me e nella comunità rumena. Ho avuto la fortuna di lavorare presso un’azienda in cui mi sono sentito in famiglia. In questi vent’anni ho sempre cercato di impegnarmi e credo che questo premio sia la conferma per quanto fatto e un esempio di responsabilità. Grazie a tutti per questa opportunità e per come mi avete fatto crescere, come uomo e come lavoratore», ha detto Florin Irinel Proca.



ENOGASTRONOMIA | 17 giugno 2019, 16:17

Al castello di Grinzane Cavour è “andata in scena” la bellezza

Il maniero ha ospitato la VI edizione del premio che celebra le aziende e Amministrazioni distintesi per la cura dei versanti collinari vinicoli



Il castello di Grinzane Cavour (CN), sede della locale Enoteca Regionale Piemontese, ha ospitato la VI edizione del premio “Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino”. Evento che si colloca nel cartellone di iniziative promosso dalla stessa Enoteca per tenere viva l’attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014.

La natura ‘territoriale’ di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l’importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. Proprio questo approccio ha portato l’Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare, espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere.

Nella sua opera di coinvolgimento dei vari attori rilevanti, ai Consorzi di tutela è spettato il compito di individuare quali fossero i versanti collinari meritevoli di ottenere il premio, in riferimento alle Denominazioni da loro tutelate. La scelta del Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende **Monte dell’Olio di Vinchio (versanti di Nizza Docg), Bricco Lù di Costigliole d’Asti (versanti di Barbera d’Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).**

“Nel concetto stesso di territorio c’è un riferimento implicito alla comunità che lo abita e dalla quale dipende la sua cura e valorizzazione -ha affermato Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato - In tal senso il riconoscimento Unesco, oltre a sancire la bellezza dei nostri paesaggi, ha riconosciuto il grande impegno profuso da tutti noi per fare delle nostre colline ciò che sono oggi. Per questo faccio i miei complimenti a tutti i produttori e alle

Amministrazioni omaggiate dall’Enoteca Regionale Piemontese di Cavour. Attori che, tramite il proprio lavoro, hanno reso le nostre colline uno dei territori vitivinicoli più celebri al mondo”



Grinzane Cavour, le Onde di Bellezza di LRM omaggiano la Germania del Vino

Scritto da La redazione Lunedì, 17 Giu 2019 - 0 Commenti

I paesaggi della Mosella e del Pfalz. In particolare ha premiato i versanti viticoli di Kastenbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella. Ringraziamento alla Comunità romana. L'omaggio è andato a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1 agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

50% 50%



In qualità di "sito UNESCO", l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour con la VI edizione dell'omaggio: "Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino" ha reso omaggio alla Germania del Vino, ai paesaggi della Mosella e del Pfalz.



In particolare ha premiato i versanti viticoli di **Kastanienbusch** nel comune di **Birkweiler** per il **Pfalz** e quelli ritenuti più verticali al mondo di **Bremmer Calmont** per la **Mosella**. La manifestazione si è svolta ieri, domenica 16 giugno nel **Castello di Grinzane Cavour (Cuneo), sede dell'Enoteca**.

Spiega il Presidente, **Tomaso Zanoletti**: “Dopo il confronto con le più mature realtà viticole del mondo, come la Borgogna della Romanée-Conti, abbiamo voluto omaggiare un realtà vitivinicola d'eccellenza tedesca. L'omaggio “Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino” è un evento importante che premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l'apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole nel mondo”.

L'Omaggio ha un'orgogliosa anima locale, ben radicata **sulle colline di Langhe-Roero e Monferrato** e fondata sulla convinzione **che il riconoscimento UNESCO:**a) è un punto di partenza e non un traguardo definitivo; b) è merito esclusivo di chi quelle colline lavora e governa; c) è un bel quadro bisognoso di un'altrettanto bella cornice.

Di qui il doveroso riconoscimento ai viticoltori e alle Amministrazioni comunali che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del **Barolo** (Sarmassa di Barolo), **del Barbaresco** (Meruzzano di Treiso e Alba), **del Roero** (Carretta di Piobesi d'Alba), **del Moscato d'Asti** (Cappelletto di Trezzo Tinella), **del Dogliani** (Pianezzo di Dogliani), **del Nizza** (Monte dell'Olmo di Vinchio), **del Barbera d'Asti** (Bricco Lù di Costigliole d'Asti) **del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato)**, **del Timorasso** (Cascina Salicetti di Montegioco) e **dell'Alta Langa** (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura si è reso un doveroso ringraziamento **alla Comunità romena** che ormai da decenni cura i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio è andato a **Proca Irinel Florin** che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1 agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

La cerimonia di consegna dell'Omaggio **si è conclusa con un aperitivo preparato dallo chef Marc Lanteri** in abbinamento ai vini proposti **dal Consorzio Alta Langa ed ai prestigiosi vini della Mosella e del Pfalz**.

All'Enoteca di Grizane Cavour va in scena la bellezza

di Redazione - 17 Giugno 2019 - 16:36

 Stampa  Invia notizia  2 min



Assegnati i premi alle aziende ed alle amministrazioni comunali che si sono distinte per la cura dei versanti collinari che danno forma al paesaggio vitivinicolo piemontese.

Si è tenuto ieri al Castello di Grinzane Cavour, sede della locale Enoteca Regionale Piemontese, la VI edizione del premio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino". L'evento si colloca nel cartellone di iniziative promosso dalla



stessa Enoteca per tenere viva l'attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014.

La natura 'territoriale' di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l'importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. Proprio questo approccio ha portato l'Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare,

espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere.

Nella sua opera di coinvolgimento dei vari attori rilevanti, ai Consorzi di tutela è spettato il compito di individuare quali fossero i versanti collinari meritevoli di ottenere il premio, in riferimento alle Denominazioni da loro tutelate. La scelta del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende Monte dell'Olio di Vinchio (versanti di Nizza Docg), Bricco Lù di Castigliole d'Asti (versanti di Barbera d'Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).

"Nel concetto stesso di territorio c'è un riferimento implicito alla comunità che lo abita e dalla quale dipende la sua cura e valorizzazione" dichiara Filippo Mobrìci, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. "In tal senso il riconoscimento Unesco, oltre a sancire la bellezza dei nostri paesaggi, ha riconosciuto il grande impegno profuso da tutti noi per fare delle nostre colline ciò che sono oggi. Per questo faccio i miei complimenti a tutti i produttori e le amministrazioni omaggiate dall'Enoteca Regionale Piemontese di Cavour, attori che, tramite il proprio lavoro, hanno reso le nostre colline uno dei territori vitivinicoli più celebri del mondo".



CUNEOCRONACA 
www.cuneocronaca.it ciò che accade, quando accade.

Premiato l'impegno per la bellezza delle colline Unesco di Langhe, Roero e Monferrato



Si è tenuto al castello di Grinzane Cavour, in provincia di Cuneo, sede della locale Enoteca Regionale Piemontese, la sesta edizione del premio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino". L'evento si colloca nel cartellone di iniziative promosso dalla stessa Enoteca per tenere viva l'attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014.

La natura territoriale di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l'importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. Proprio questo approccio ha portato l'Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare, espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere.



Nella sua opera di coinvolgimento dei vari attori rilevanti, ai Consorzi di tutela è spettato il compito di individuare quali fossero i versanti collinari meritevoli di ottenere il premio, in riferimento alle denominazioni da loro tutelate. La scelta del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende Monte dell'Olio di Vinchio (versanti di Nizza Docg), Bricco Lù di Costigliole d'Asti (versanti di Barbera d'Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).

"Nel concetto stesso di territorio c'è un riferimento implicito alla comunità che lo abita e dalla quale dipende la sua cura e valorizzazione" dichiara Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. "In tal senso il riconoscimento Unesco, oltre a sancire la bellezza dei nostri paesaggi, ha riconosciuto il grande impegno profuso da tutti noi per fare delle nostre colline ciò che sono oggi. Per questo faccio i miei complimenti a tutti i produttori e le amministrazioni omaggiate dall'Enoteca Regionale Piemontese di Cavour, attori che, tramite il proprio lavoro, hanno reso le nostre colline uno dei territori vitivinicoli più celebri del mondo", conclude.



Gazzetta d'Asti

LANGHE-ROERO E MONFERRATO: ONDE DI BELLEZZA E GEOMETRIE COLTIVE NEI PAESAGGI E NEI PAESI DEL VINO

19 Giugno 2019 | terre, vino e cucina

In qualità di “sito Unesco”, l’Enoteca Regionale Piemontese Cavour con la VI edizione dell’omaggio: “Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino” ha reso omaggio alla Germania del vino, ai paesaggi della Mosella e del Pfalz. In particolare ha premiato i versanti viticoli di Kastanienbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella. La manifestazione si è svolta domenica 16 giugno nel Castello di Grinzane Cavour, sede dell’Enoteca.



Spiega il Presidente, Tomaso Zanoletti: “Dopo il confronto con le più mature realtà viticole del mondo, come la Borgogna della Romanée-Conti, abbiamo voluto omaggiare una realtà vitivinicola d’eccellenza tedesca. L’omaggio “Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino” è un evento importante che premia e incoraggia i viticoltori a curare il paesaggio, riconosce l’apporto importante di lavoratori stranieri e permette di confrontarci con altre realtà vinicole nel mondo”.

L’Omaggio ha un’orgogliosa anima locale, ben radicata sulle colline di Langhe-Roero e Monferrato e fondata sulla convinzione che il riconoscimento Unesco: a) è un punto di partenza e non un traguardo definitivo; b) è merito esclusivo di chi quelle colline lavora e governa; c) è un bel quadro bisognoso di un’altrettanto bella cornice.

Di qui il doveroso riconoscimento ai viticoltori e alle Amministrazioni comunali che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d’Alba), del Moscato d’Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell’Olmo di Vinchio), del Barbera d’Asti (Bricco Lù di Costigliole d’Asti), del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell’Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura si è reso un doveroso ringraziamento alla Comunità romana che ormai da decenni cura i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L’omaggio è andato a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1 agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda.

La cerimonia di consegna dell’Omaggio si è conclusa con un aperitivo preparato dallo chef

Marc Lanteri in abbinamento ai vini proposti dal Consorzio Alta Langa ed ai prestigiosi vini della Mosella e del Pfalz.





Nuova Provincia di

21 giugno 2019

CONSORZIO BARBERA COSTIGLIOLE, VINCHIO E CASTAGNOLE MONFERRATO PREMIATI DALL'ENOTECA REGIONALE DI GRINZANE

L'impegno di vignaioli e Comuni per la bellezza dei versanti collinari

DI MARTA MARTINER TESTA

Uno speciale premio a tre zone dell'Astigiano per l'eccellenza e la cura del territorio. Al Castello di Grinzane Cavour, sede della locale Enoteca regionale piemontese, si è tenuta domenica la sesta edizione del premio "Langhe-Roero e Mon-

ferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino", che si colloca tra le iniziative promosse dalla stessa enoteca per tenere viva l'attenzione sul riconoscimento Unesco, datato 2014.

Il premio è andato sia alle amministrazioni comunali sia ai produttori, «certificando così l'importanza di uno sforzo congiunto per la valorizzazione del paesaggio. In tale ottica si è superato il concetto di vigneto a favore di quello di versante collinare, «espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere».

Ai Consorzi di tutela è spettato il

compito di individuare i versanti collinari meritevoli e la scelta del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guidato da Filippo Mobrì è andata al versante Monte dell'Olio di Vinchio (Nizza Docg), Bricco Lù di Costigliole (Barbera d'Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (Ruchè di Castagnole Monferrato). «Nel concetto stesso di territorio c'è un riferimento implicito alla comunità che lo abita e dalla quale dipende la sua cura e valorizzazione - sottolinea Mobrì - I miei complimenti a tutti i produttori e le amministrazioni omaggiate dall'Enoteca regionale

piemontese di Cavour che, tramite il loro lavoro, hanno reso le nostre colline uno dei territori vitivinicoli

più celebri del mondo».

I premiati: a Costigliole Daniele Gozzelino, Cascina del Frate di Giorgio Gozzelino, Ezio Mondo, Sergio Gozzelino, Stefano Gozzelino, Marco Ronzano, Pierangelo Bianco, Emiliano Gozzelino, Cascina Ciuchè di Angelo Dogliotti, Fratelli Beccaris; a Vinchio la Viticoltori Associati Vinchio e Vaglio Serra, Mirella Gonella, Roberto Boero, Fausto

Franco Oldano, Enrico Boero; a Castagnole Monferrato l'azienda Montalbera.

PAESAGGIO UNESCO

Tre le zone dell'Astigiano individuate dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

OMAGGI ALLA MOSELLA DA LANGHE-ROERO E MONFERRATO

In qualità di "sito Unesco", l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour con la VI edizione di "Langhe-Roero e Monferrato: Onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino" ha reso omaggio alla Germania del vino, ai paesaggi della Mosella e del Pfalz. In particolare ha premiato i versanti viticoli di Kastanienbusch nel comune di Birkweiler per il Pfalz e quelli ritenuti più verticali al mondo di Bremmer Calmont per la Mosella. La manifestazione si è svolta domenica 16 giugno nel Castello di Grinzane Cavour, sede dell'Enoteca.

L'omaggio ha un'orgogliosa anima locale, ben radicata sulle colline di Langhe-Roero e Monferrato e fondata sulla convinzione che il riconoscimento Unesco: è un punto di partenza e non un traguardo definitivo; è merito esclusivo di chi quelle colline lavora e governa; è un bel quadro bisognoso di un'altrettanto bella cornice. Di qui il doveroso riconoscimento ai viticoltori e alle Amministrazioni comunali che insieme curano i più bei versanti collinari viticoli del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Nizza (Monte dell'Olmo di Vinchio), del Barbera d'Asti (Bricco Lù di Costigliole), **del Ruchè (Montalbera di Castagnole Monferrato)**, del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegiovo) e dell'Alta Langa (Beimonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale).

In chiusura si è reso un doveroso ringraziamento alla Comunità romana che ormai da decenni cura i più pregiati versanti viticoli di Langhe-Roero e Monferrato. L'omaggio è andato a Proca Irinel Florin che, arrivato in Italia proprio il 16 giugno 1999, dal 1° agosto 1999 lavora sulle nostre colline per la stessa azienda. La cerimonia di consegna dell'omaggio si è conclusa con un aperitivo preparato dallo chef Marc Lanteri in abbinamento ai vini proposti dal Consorzio Alta Langa ed ai prestigiosi vini della Mosella e del Pfalz.





Gazzetta D'Asti

► 21 giugno 2019

All'enoteca di Grinzane Cavour

In scena la bellezza dei versanti di Bricco Lù e del Ruchè

Si è tenuto lunedì al Castello di Grinzane Cavour, sede dell'Enoteca Regionale Piemontese, la VI edizione del premio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino". L'evento si colloca nel cartellone di iniziative promosso dalla stessa Enoteca per tenere viva l'attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014.

La natura 'territoriale' di questo riconoscimento ha spinto gli organizzato-

ri a premiare sia le amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l'importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. Proprio questo approccio ha portato l'Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare, espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere.

Nella sua opera di coinvolgimento dei vari attori rilevanti, ai Consorzi di tutela

è spettato il compito di individuare quali fossero i versanti collinari meritevoli di ottenere il premio, in riferimento alle Denominazioni da loro tutelate. La scelta del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende Monte dell'Olio di Vinchio (versanti di Nizza Docg), Bricco Lù di Costigliole d'Asti (versanti di Barbera d'Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).

All'Enoteca di Grinzane Cavour va in scena la bellezza

📅 25/06/2019 👤 Guido Montaldo



Si è tenuta al Castello di Grinzane Cavour, sede della locale Enoteca Regionale Piemontese, la VI edizione del premio "Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino.

L'evento si colloca nel cartellone di iniziative promosso dalla stessa Enoteca per tenere viva l'attenzione sul riconoscimento a Patrimonio Unesco, datato 2014. La natura 'territoriale' di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le



amministrazioni comunali sia i produttori, certificando l'importanza di uno sforzo congiunto per una valorizzazione del paesaggio che sia piena ed effettiva. Proprio questo approccio ha portato l'Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare, espressione ben più ampia di quella bellezza che si vuole promuovere.

Nella sua opera di coinvolgimento dei vari attori rilevanti, ai Consorzi di tutela è spettato il compito di individuare quali fossero i versanti collinari meritevoli di ottenere il premio, in riferimento alle Denominazioni da loro tutelate. La scelta del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende Monte dell'Olio di Vinchio (versanti di Nizza Doca), Bricco Lù di Costigliole d'Asti (versanti di Barbera d'Asti Docg) e Montalbera di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).

Quale vino abbinare ai cannelloni?



Tra i grandi classici a base di pasta fresca ripiena della cucina tradizionale italiana, da servire durante il pranzo della domenica, figurano sicuramente i cannelloni, solitamente farciti con carne macinata e ricoperti di salsa al pomodoro e besciamella, ma ottimi anche nella variante ricotta e spinaci. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Vini da abbinare ai cannelloni: Piediroso Taburno Sannio 2017 Fattoria La Rivolta

«Vini unicamente eccellenti da Fattoria La Rivolta, bicchiere cresciuto in modo apprezzato soprattutto in tema di integrità enologica esecutiva ed ossidativa. Che meraviglioso e nuovo, inossidato frutto donano infatti vini della meravigliosa pulizia olfattiva del Piediroso Taburno Sannio 2017».

Vini da abbinare ai cannelloni: Limpronta Ruché di Castagnole di Monferrato Doc 2016 Montalbera

«È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di Montalbera - Terra del Ruché. Una nitidezza inossidata d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini». Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; dai piacevoli sentori floreali di rosa e viola, con note fruttate di albicocca e una speziatura che emerge con l'evoluzione, tale da renderlo immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

Vini da abbinare ai cannelloni: San Giovanni Battista Brunello di Montalcino 2013 - Da Vinci I Capolavori

«Le migliori gemme viticole ed enologiche italiane in versioni di puro valore sostanziale nella gamma Da Vinci I Capolavori. Vini dalle non comuni doti analitiche e quindi sensoriali, proposti in veste e nome di altrettanto mirabile, leonardiana, bellezza formale. L'intero e vivido San Giovanni Battista Brunello di Montalcino 2013, ai vertici della denominazione grazie alla sua armoniosa morbidezza gustativa, alla nitidezza enologica esecutiva e alla maestosa fittezza della sua livrea».

lucamaroni.com



Wine News

Montalbera, Doc Grignolino d'Asti Lanfora 2017

28 GIUGNO 2019, ORE
16:10



VENDEMMIA:

2017

UVAGGIO:

Grignolino

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 12,50

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando, Franco Morando

ENOLOGO:

Luca Caramellino, Nino Falcone

TERRITORIO:

Asti

Il Grignolino è vitigno che divide le opinioni: i suoi irriducibili aficionados lo amano per le medesime caratteristiche (ruspanti presa tannica ed acidità) che lo rendono insopportabile ad altri. Di recente, peraltro, più fattori (selezioni più accurate in vigna; il riscaldamento climatico che ha consentito di raggiungere notevoli livelli di maturità delle uve; non ultimo l'aspirazione a prodotti di maggiore eleganza) hanno caratterizzato etichette dalla trama tannica più ingentilita, che non rinunciano comunque alla fragranza. Montalbera, azienda non piccola (produzione oltre il mezzo milione di bottiglie), giustamente famosa per l'esuberanza aromatica dei suoi Ruché, si è spesa con una versione dalla tiratura confidenziale il cui nome è una dichiarazione programmatica: lanfora (scritto proprio così, senza apostrofo né maiuscola). L'assunto (come sempre nella vinificazione in anfora) è quello di arrotondare i tannini senza inquinare l'integrità del frutto con quanto di surrettizio venga introdotto dal legno: il che, per il Grignolino, implica disporre di uve dalla maturità polifenolica perfetta. La scommessa pare pienamente vinta: l'intensità olfattiva si declina su note floreali, speziate, quasi agrumate. Al palato un'insospettata suadanza non nasconde un tannino saporito e presente ma non aggressivo, che allunga la maturità del frutto verso un finale rinfrescato dall'acidità.

(Riccardo Margheri)





RASSEGNA STAMPA

LUGLIO 2019

Indice

483 “Corone”, Piemonte e Toscana al top: ecco “Vini Buoni d’Italia” 2020 by Touring Club winenews.it - 30/07/2019	3
Vinibuoni d’Italia – L’elenco completo dei premi: Corone, Golden Star e “Corone del Pubblico” wining.it - 29/07/2019	17
Guida Touring Vini Buoni d’Italia:tutti i vini premiati dalla Val D’Aosta alla Sicilia lucianopignataro.it - 30/07/2019	43
Accade La Nazione Viareggio - Viareggio - 26/07/2019	69
Cena degustazione all Antico Uliveto Il Tirreno Viareggio - Viareggio - 26/07/2019	70
LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella Il Biellese - 26/07/2019	71
Cena degustazione all Antico Uliveto Il Secolo XIX La Spezia - La Spezia - 26/07/2019	72
Cena degustazione all Antico Uliveto Il Tirreno Massa Carrara - Massa Carrara - 26/07/2019	73
Società Agricola Montalbera S.r.l. - SUNSET IN MONTALBERA Italian-eventi.it - 21/07/2019	74
Cartoline dal 900mo Meeting VG @Ristorante Barboglio De Gaioncelli – Corte Franca (BS) – Patron Andrea Costa, Chef/Patron Lorenzo Tagliabue Altissimoceto.it - 16/07/2019	75
Quale vino abbinare ai ravioli di magro? cucineditalia.org - 15/07/2019	78
NEWSLETTER_Montalbera_Luglio 2019 easynewsweb.com - 11/07/2019	79
Onde di bellezza tra i vigneti Premiati cru e aziende astigiane La Stampa Asti - Asti - 05/07/2019	80
Mogol protagonista ad Astimusica e il Monferrato diventa una poesia lastampa.it - 03/07/2019	81
In Biblioteca un convegno sul riconoscimento Unesco La Stampa Asti - Asti - 03/07/2019	83
MONTALBERA Doc Grignolino d Asti Lanfora I Vini di Wine News - 30/06/2019	84
Montalbera, Doc Grignolino d’Asti Lanfora 2017 winenews.it - 28/06/2019	85



483 “Corone”, Piemonte e Toscana al top: ecco “Vini Buoni d’Italia” 2020 by Touring Club

Puntuale come sempre, ed in piena estate, si aprono le danze della lunga stagione delle guide Vini Buoni d’Italia 2020

Puntuale come sempre, ed in piena estate, ad aprire le danze della lunga stagione delle guide dei vini è il Touring Club, con “Vini Buoni d’Italia” 2020, dedicata soltanto alle produzioni da vitigni autoctoni o di antica coltivazione del Belpaese. E che, come di consueto, mette sul gradino più alto del podio delle regioni più premiate, Toscana e Piemonte, appaiate con 60 “Corone”, il massimo riconoscimento assegnato dalla guida, seguite dal Veneto, a quota 49, mentre in totale sono 483 le etichette al vertice della qualità di “Vini Buoni d’Italia”, decise nelle finali pubbliche della guida coordinata da Mario Busso e Alessandro Scorsone, andate in scena, nei giorni scorsi, per la prima volta, in Sardegna, ad Orosei. Ci sono poi da aggiungere le 55 “Corone” dedicate al Perlage Italiano Metodo Classico, ossia alle bollicine, con la Franciacorta al top, a quota 19, seguita dal Trentodoc a 12. Risultati, a ben vedere, non troppo diversi da quelli emersi dai verdetti del pubblico di sommelier, giornalisti e wine lovers, che hanno assaggiato e valutato gli stessi vini finalisti (quelli che hanno superato un punteggio di 91/100 nelle selezioni), emettendo i loro verdetti, nella confermatissima sezione “Oggi le Corone le Decido Io” (<http://vinibuoni.it/la-guida/oggi-le-corone-le-decido-io/>).

Tutte le “Corone” di Vinibuoni d’Italia 2020 Regione per Regione

ABRUZZO (17)

Camillo Montori Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Fonte Cupa 2012

Cataldi Madonna Montepulciano d’Abruzzo Doc Tonì 2015

Centorame Trebbiano d’Abruzzo Doc Castellum Vetus 2017

Ciavolich Trebbiano d’Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2015

Cingilia Colline Pescaresi Igt Pecorino 2018

Cirelli Francesco Trebbiano d’Abruzzo Doc Anfora 2017

Col del Mondo Colline Pescaresi Igt Pecorino Kerrias 2018

De Antoniis Adele Cerasuolo d’Abruzzo Doc Sassello 2018

Fattoria La Valentina Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva Spelt 2016

Feuduccio Montepulciano d’Abruzzo Doc Margae 2015

Fontefico Abruzzo Doc Pecorino La Canaglia 2018

La Quercia Montepulciano d’Abruzzo Doc Primamadre 2013

Masciarelli Abruzzo Doc Pecorino Castello di Semivicoli 2018

Pasetti Trebbiano d’Abruzzo Doc Madonnella 2017

Tenuta Secolo IX Montepulciano d’Abruzzo Doc 2016

Torre dei Beati Cerasuolo d’Abruzzo Doc Rosa-ae 2018

Valle Reale Trebbiano d’Abruzzo Doc Vigna del Convento di Capestrano 2018

ALTO ADIGE (14)

Cantina Bolzano Alto Adige Doc Lagrein Taber 2017

Cantina Bolzano Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2018

Fontanafredda Barolo Docg Proprietà in Fontanafredda 2015
FrancoMondo Barbera d'Asti Docg Superiore Il Salice 2016
Giacosa Fratelli Barbaresco Docg Basarin Vigna Gianmaté 2016
Icardi Barbaresco Docg Montubert 2016
La Fusina Dogliani Docg Santa Lucia 2018
La Giustiniana Gavi Docg del Comune di Gavi Montessora 2018
La Masera Erbaluce di Caluso Docg Anima d'Annata 2016
Le Strette Langhe Doc Nascetta del Comune di Novello 2018
Lodali Barolo Docg Lorens 2015
Malvirà Roero Docg Riserva Vigna Mombeltramo 2015
Manzone Giovanni Barolo Docg Bricat 2015
Mario Costa Barbera d'Alba Doc Superiore 2016
Marsaglia Barbera d'Alba Doc Superiore Castellinaldo 2016
Matteo Correggia Roero Docg Riserva Ròche d' Ampsèj 2015
Mirù Ghemme Docg Vigna Cavenago 2011
Mongioia Moscato d'Asti Docg La Stella dei Viticoltori- L' Astralis 2017
Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2018
Negro Giuseppe Barbaresco Docg Gallina 2016
Orsolani Azienda Agricola Erbaluce di Caluso Docg Passito Sulé 2012
Palladino Barolo Docg Riserva San Bernardo 2013
Paolo Manzone Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2015
Parusso Barolo Docg Mariondino 2015
Parusso Barolo Docg Mosconi 2015
Pelissero Giorgio Barbera d'Alba Doc Tulin 2016
Piazza Comm. Armando Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2013
Pio Cesare Barbaresco Docg 2015
Poderi Gianni Gagliardo Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2015
Punset Barbaresco Docg Riserva San Cristoforo Campo Quadro 2011
Ratti Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2015
Rinaldi Giuseppe Barolo Docg Tre Tine 2015
Rivetti Massimo Barbaresco Docg Riserva Serraboella 2014
Roagna Barbaresco Docg Montefico Vecchie Viti 2014
Roagna Barolo Docg Pira 2014
Rocche Costamagna Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2015
Silvio Grasso Barolo Docg Giachini 2015
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy Barbaresco Docg Martinenga 2016
Torraccia del Piantavigna Gattinara Docg 2015
Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra Barbera d'Asti Docg Superiore Vigne Vecchie 2016



Vinibuoni d'Italia – L'elenco completo dei premi: Corone, Golden Star e “Corone del Pubblico”

Camillo Montori Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Fonte Cupa 2012
Cataldi Madonna Montepulciano d'Abruzzo Doc Tonì 2015 Centorame Trebbiano d'Abruzzo
Doc Castellum Vetus 2017 Ciavolich Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2015 Cingilia
Colline Pescaresi Igt Pecorino 2018 Cirelli Francesco Trebbiano d'Abruzzo Doc Anfora 2017 Col
del Mondo Colline Pescaresi Igt Pecorino Kerrias 2018

De Antoniis Adele

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Sassello 2018

Fattoria La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Spelt 2016

Feuduccio

Montepulciano d'Abruzzo Doc Margae 2015

Fontefico

Abruzzo Doc Pecorino La Canaglia 2018

La Quercia

Montepulciano d'Abruzzo Doc Primamadre 2013

Masciarelli

Abruzzo Doc Pecorino Castello di Semivicoli 2018

Pasetti

Trebbiano d'Abruzzo Doc Madonnella 2017

Tenuta Secolo IX

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016

Torre dei Beati

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Rosa-ae 2018

Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Doc Vigna del Convento di Capestrano 2018

ALTO ADIGE

Cantina Bolzano

Alto Adige Doc Lagrein Taber 2017

Cantina Bolzano

Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2018

Cantina Merano

Alto Adige Doc Moscato Giallo Passito Sissi 2016

Cantina Terlano

Alto Adige Doc Gewürztraminer Lunare 2017

Cantina Tramin

Barbera d'Alba Doc Superiore 2016

Marsaglia

Barbera d'Alba Doc Superiore Castellinaldo 2016

Matteo Correggia

Roero Docg Riserva Ròche d' Ampsèj 2015

Mirù

Ghemme Docg Vigna Cavenago 2011

Mongioia

Moscato d'Asti Docg La Stella dei Viticoltori- L' Astralis 2017

Montalbera

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2018

Negro Giuseppe

Barbaresco Docg Gallina 2016

Orsolani Azienda Agricola

Erbaluce di Caluso Docg Passito Sulé 2012

Palladino

Barolo Docg Riserva San Bernardo 2013

Paolo Manzone

Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2015

Parusso

Barolo Docg Mariondino 2015

Parusso

Barolo Docg Mosconi 2015

Pelissero Giorgio

Barbera d'Alba Doc Tulin 2016

Piazzo Comm. Armando

Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2013

Pio Cesare

Barbaresco Docg 2015

Poderi Gianni Gagliardo

Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2015

Punset

Barbaresco Docg Riserva San Cristoforo Campo Quadro 2011

Ratti

Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2015

Rinaldi Giuseppe

Barolo Docg Tre Tine 2015

Rivetti Massimo



Guida Touring Vini Buoni d'Italia:tutti i vini premiati dalla Val D'Aosta alla Sicilia

ABRUZZO Camillo Montori Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Fonte
Cupa 2012 Cataldi Madonna Montepulciano d'Abruzzo Doc Tonì 2015

Centorame

Trebbiano d'Abruzzo Doc Castellum Vetus 2017

Ciavolich

Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2015

Cingilia

Colline Pescaresi Igt Pecorino 2018

Cirelli Francesco

Trebbiano d'Abruzzo Doc Anfora 2017

Col del Mondo

Colline Pescaresi Igt Pecorino Kerrias 2018

De Antoniis Adele

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Sassello 2018

Fattoria La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Spelt 2016

Feuduccio

Montepulciano d'Abruzzo Doc Margae 2015

Fontefico

Abruzzo Doc Pecorino La Canaglia 2018

La Quercia

Montepulciano d'Abruzzo Doc Primamadre 2013

Masciarelli

Abruzzo Doc Pecorino Castello di Semivicoli 2018

Pasetti

Trebbiano d'Abruzzo Doc Madonnella 2017

Tenuta Secolo IX

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016

Torre dei Beati

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Rosa-ae 2018

Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Doc Vigna del Convento di Capestrano 2018

ALTO ADIGE

Cantina Bolzano

Alto Adige Doc Lagrein Taber 2017

Lodali

Barolo Docg Lorens 2015

Malvirà

Roero Docg Riserva Vigna Mombeltramo 2015

Manzone Giovanni

Barolo Docg Bricat 2015

Mario Costa

Barbera d'Alba Doc Superiore 2016

Marsaglia

Barbera d'Alba Doc Superiore Castellinaldo 2016

Matteo Correggia

Roero Docg Riserva Ròche d' Ampsèj 2015

Mirù

Ghemme Docg Vigna Cavenago 2011

Mongioia

Moscato d'Asti Docg La Stella dei Viticoltori- L' Astralis 2017

Montalbera

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2018

Negro Giuseppe

Barbaresco Docg Gallina 2016

Orsolani Azienda Agricola

Erbaluce di Caluso Docg Passito Sulé 2012

Palladino

Barolo Docg Riserva San Bernardo 2013

Paolo Manzone

Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2015

Parusso

Barolo Docg Mariondino 2015

Parusso

Barolo Docg Mosconi 2015

Pelissero Giorgio

Barbera d'Alba Doc Tulin 2016

Piazzo Comm. Armando

Barbaresco Docg Riserva Nervo Vigna Giaia 2013

Pio Cesare

Barbaresco Docg 2015

Poderi Gianni Gagliardo

Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2015



Accade

■ ALL'ANTICO ULIVETO

Questa sera (alle 20.30) all'Antico Uliveto di Seravezza una cena degustazione dedicata ai vini piemontesi dell'azienda **Montalbera**, espressione importante della zona Monferrato e Langhe.

■ "TERRA DI VIAREGGIO"

Stasera alle 21,10 al Convento di Sant'Antonio a Viareggio si incontra "Viareggio in cronaca nell'ultimo anno della Grande Guerra" con Andrea Baratti, Lidia Cerri e Antonio Melani.

■ "TEATRO ESTATE"

Alle 21,15 al bocciodromo in pineta di ponente a Viareggio va in scena l'omaggio in danza "Maria Luisa e il mare" ispirato a un racconto di Tobino e dedicato a Maria Luisa di Borbone. Letture di Iacopo Vettori e Valeria Cappelli, interventi storico-biografici a cura di Franco Pocci.

■ FESTIVAL MAGIA

Stasera e domenica alle 21,30 due serate "magiche" a Villa Borbone, la prima targata "Illegal Magique" dall'omonimo e famoso club parigino che presenta un cartellone con artisti da tutta Italia. Info a 320-3895809.



Cena degustazione all'Antico Uliveto

Appuntamento con la buona tavola (e il buon bere) all'Antico Uliveto di Pozzi (nella foto). Nel fresco locale immerso fra gli ulivi questa sera è infatti in programma una cena degustazione con prodotti locali e a base di vini dell'azienda **Montalbera** del Monferrato. Per informazioni e prenotazioni: 0584 768882 oppure www.antico-uliveto.it



LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella

Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" DOCG 2017
Montalbera - Castagnole Monferrato (Asti)



La cantina **Montalbera** è una bella realtà che si estende tra Langhe e Monferrato. La famiglia Morando, proprietaria dell'azienda, ha una lunga tradizione nel mondo vitivinicolo piemontese. Gli ettari vitati coprono un'area di 145 ettari, suddivisi in due appezzamenti: il primo di 130 ettari a Castagnole Monferrato dove tra gli altri si produce il Ruché, il secondo di 15 ettari a Castiglione Tinella coltivato a Moscato d'Asti

Vitigni: Ruché 100%.

SCHEDA TECNICA

Agli occhi: Si staglia nel bicchiere con un classico color rosso rubino. Dalla consistenza che appare sembra promettere molta sostanza nel sorso che andremo a gustare dopo.

Al naso: sprime le tipiche caratteristiche del vitigno con note intense di petali di rosa, piccoli frutti rossi in confettura ed una piacevole speziatura di chiodi di garofano e cannella con una chiusura su evaporazioni balsamiche e di incenso.timo.

Alla bocca: Come previsto l'ingresso in bocca è caldo, pieno e con buone sensazioni di freschezza. Tannino morbido e levigato ma leggermente amarognolo.

L'insieme rende questo vino adatto per abbinamenti soprattutto con carni in umido, profumate e speziate.



Cena degustazione all'Antico Uliveto

Appuntamento con la buona tavola (e il buon bere) all'Antico Uliveto di Pozzi (nella foto). Nel fresco locale immerso fra gli ulivi questa sera è infatti in programma una cena degustazione con prodotti locali e a base di vini dell'azienda **Montalbera del** Monferrato. Per informazioni e prenotazioni: 0584 768882 oppure www.antico-uliveto.it



Cena degustazione all'Antico Uliveto

Appuntamento con la buona tavola (e il buon bere) all'Antico Uliveto di Pozzi (nella foto). Nel fresco locale immerso fra gli ulivi questa sera è infatti in programma una cena degustazione con prodotti locali e a base di vini dell'azienda **Montalbera** del Monferrato. Per informazioni e prenotazioni: 0584 768882 oppure www.antico-uliveto.it



Società Agricola Montalbera S.r.l. - SUNSET IN MONTALBERA

SUNSET IN MONTALBERA null



Cartoline dal 900mo Meeting VG @Ristorante Barboglio De Gaioncelli – Corte Franca (BS) – Patron Andrea Costa, Chef/Patron Lorenzo Tagliabue

In compagnia dei nostri Amici Gourmet siamo tornati a trovare Andrea Costa e Lorenzo Tagliabue, rispettivamente patron e chef del Ristorante Barboglio De Gaioncelli. Siamo a Corte Franca, in piena Franciacorta, dove nel 2010 Andrea ha deciso di aprire un ristorante gourmet all'interno della sua cantina, una delle realtà vitivinicole emergenti della zona, affidando la cucina a Lorenzo. Un pranzo iniziato e terminato in giardino, dove la squadra ha allestito per noi sia l'aperitivo che la consueta merenda defaticante che chiude i nostri eventi. In mezzo una sequenza di piatti che hanno raccontato l'idea di cucina dello chef, dai tratti estetici apprezzabili, ma soprattutto dalla marcata golosità. Qui la nostra esperienza...

Archivio storico reportage:

La squadra

Patron: Costa Andrea e Lorenzo Tagliabue

Lo staff di cucina

Chef: Lorenzo Tagliabue

Sous chef: Alessandro Valletta

Chef de partie agli antipasti: Lorenzo Belussi

Chef de partie ai primi: Alessandro Volpi

Chef de partie ai secondi: Carmelo Sparacino

Pastry chef: Michael Chicca

Demi chef de partie: Giorgio Orizio e Mattia Ravelli

Lo staff di sala

Maître: Denis Palieri

Chef de rang: Fabio Mazzola

Sommelier: Giulia Ballarin

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

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

Aperitivo in giardino

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow

Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Franciacorta Rosé – Barboglio De Gaioncelli

In arrivo gli stuzzichini

Il patron Andrea Costa ci serve la focaccia con crudo e burrata

Tipologia degli stuzzichini: crocchetta di baccalà e Raschera Dop Inalpi, maionese al pomodoro;

focaccia con carciofi asparagi e burrata.

Cannolo di fico bianco del Cilento, Formaggino Bio Inalpi, erborinato e nocciola

Scampo e gambero in salsa pesca

Gewurztraminer Alto Adige 2017 – Weingut Steinhaus

Piattooo!

Perlé Rosé 2009 Trento Doc – Ferrari

Quaglia, patate, ciliegia e foie gras

Comte de Montaigne, Premium Partner del nostro Roadshow

Tartare di gamberi rossi, avocado, cocco e caviale

Brut Grande Réserve – Comte de Montaigne

Nudo Chardonnay Langhe Doc – Montalbera

Animella, sedano rapa e nocciola

Bollito dal mare e salsa tonnata

Ravioli di Bagoss, battuta e balsamico

Merluzzo e Franciacorta

Tettineive 1999 Barbaresco Docg – Scarpa

Guancetta di vitello, piselli, mango e chorizo

Blanc de Blancs Grande Réserve Champagne Brut – Comte de Montaigne

Lo chef Lorenzo Tagliabue ci raggiunge al tavolo

Parlein Brut Metodo Classico – Arunda

Mela verde, yogurt e limone

Cheesecake al mirtillo

Vino dolce filtrato – Vini Passiti Bragagnolo

Caffè e coccole finali

Tipologia caffè: 100 % Arabica biologico Agust.

Tipologia piccola pasticceria: caprese; mascarpone; mini cannoncini.

Torniamo in giardino per la merenda!

Il piatto è servito in pentola d'oro Agnelli

Torta di rose e zabaione

VG insieme allo staff del ristorante

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 900esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante Barboglio De Gaioncelli

25040 Corte Franca (BS)

Via Nazario Sauro, 15

Tel. (+39) 030 9826831

Chiuso domenica sera, lunedì tutto il giorno

E-mail: info@barbogliodegaioncelli.it

Sito internet: www.barbogliodegaioncelli.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 i



Quale vino abbinare ai ravioli di magro?



Classico primo piatto della cucina italiana, i ravioli di magro sono così chiamati per il particolare ripieno, leggero ma ricco di gusto, a base di ricotta e spinaci. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Vini da abbinare ai ravioli di magro: Dolcetto d'Alba Doc 2017 Enrico Serafino

«Complimenti a Enrico Serafino, che propone in ricca e articolata serie, più di un grande vino. Ovunque molto nitida l'esecuzione enologica, che dell'uva prima lascia trasparire-trasferire limpida e inossidata la nativa possanza d'aroma». Eleganza, piacevolezza e facilità di beva per il Dolcetto d'Alba Doc 2017, vinificato in maniera tradizionale con una breve pre-macerazione che ne esalta la freschezza ed il sentore fruttato. Color rosso rubino intenso, con vivaci riflessi porpora, profumo fruttato, con note di ciliegia, prugna e mora, gusto pieno e morbido, dal sapore asciutto, finale gradevolmente mandorlato.

Vini da abbinare ai ravioli di magro: Limpronta Ruché di Castagnole di Monferrato Doc 2016 Montalbera

«È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di Montalbera - Terra del Ruché. Una nitidezza inossidata d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini». Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; dai piacevoli sentori floreali di rosa e viola, con note fruttate di albicocca e una speziatura che emerge con l'evoluzione, tale da renderlo immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

Vini da abbinare ai ravioli di magro: Bonarda Oltrepo Pavese Doc 2016 Vanzini

«Vini stabilmente tra i più distintivi della categoria presenta Vanzini». Tra i nettari più pregiati il Bonarda Oltrepo Pavese Doc presenta un colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto è intenso, fruttato, con sentori di mora e lampone. Al gusto è morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva.

lucamaroni.com



NEWSLETTER **Montalbera_Luglio 2019**

<

customer97669.musvc5.net/e/r?q="Js%3dFFJt_PmsT_aw_HU11_Rj_PmsT_Z29ADR9.q95ByNyBmC0J.gM9_HU11_RjD_DqWx_N6vL8.1wNJ_HU11_Rj_PmsT_a2DnF_DqWx_O4y_VKQf08A_vyop_7BEQjJ-_DqWx_O4yQ_DqWx_N66hyYfA_DqWx_O40_Pm..." />Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui “**MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ**” Newsletter Luglio 2019 [#SUMMER2019](#) **MONTALBERA SPONSOR DELL'EVENTO GOLDEN GALA 8 GIUGNO @NUVOLA LAVAZZA** Siamo onorati di aver partecipato all'evento organizzato nella nuova location rappresentativa della “Torino del Futuro”. Durante la serata: piacere e divertimento, Ruchè La Tradizione 2017 e Calypsos LetichettaNera 2016. Tanti sorrisi e amici ritrovati per un momento Mixology di unica rarità. Presenti: Franco Morando, i responsabili della To be e i migliori Bartender italiani. Il Festival dei vitigni autoctoni del Vigneto Italia, primo e unico luogo al mondo in cui sono state selezionate e raccolte le più importanti varietà di uve coltivate con il metodo biodinamico. Un evento da sogno sotto il cielo stellato di Roma all'interno del Museo Orto Botanico di Roma nel cuore di Trastevere dove per l'occasione siamo stati presenti con Ruchè di Castagnole Monferrato 2018 La Tradizione e Grignolino D'Asti 2018 Grignè. ROMA HORTUS VINI 20,21 e 22 giugno Museo Orto Botanico di Roma **MONTALBERA A ROMA PER VINOFORUM 23 e 24 giugno @Vinoforum ROMA** Lieti di aver preso parte al Vinòforum, la seconda manifestazione del settore vinicolo su scala nazionale e la prima del Centro-Sud Italia con l'unico obiettivo di promuovere la cultura agroalimentare del nostro Paese. Nella splendida Città Eterna, noi di [#Montalbera](#) abbiamo trascorso 10 giorni ricchi di degustazioni, cene stellate, momenti di business, formazione ed entertainment, che non vediamo l'ora di ripetere. **I PROSSIMI EVENTI IN PROGRAMMA MONTALBERA PARTECIPA A “Che Grana...il Grignolino!” 20 Luglio 2019 @Grana (AT) Sesta Edizione**“Che Grana... il Grignolino!” varietà storica del vino piemontese **SUNSET IN MONTALBERA** Domenica 21 Luglio 2019, [@Società Agricola Montalbera](#) Scopri di più i filari del [#Ruchè](#) al tramonto, una selezione dei migliori vini Montalbera e dieci piatti da gustare immersi a 360° in uno scenario mozzafiato. Domenica 21 luglio, a partire dalle ore 19:30, il secondo tramonto gastronomico della stagione andrà in scena alle Cantine [#Montalbera](#), con vista sui vigneti che si tingono dei colori caldi del sole e con un accompagnamento esclusivo di grandi piatti e grandi vini Prenotati! Email inviata con <customer97669.musvc5.net/e/r?q="N0%3dC1NA_MXwk_Xh_LlxW_V1_MXwk_WmCRACC.86pFFKjF40uN.xJt_LlxW_V1A_yunu_900J2.5DK5_LlxW_V1_MXwk_Xm6U_MXwk_XkOIS_9_LlxW_VQS_yunu_08AQ_yunu_9ZT0iD5_MXwk_XkMO7G8w_MXwk_XkR..." />

" />Cancella iscrizione | Invia a un amico Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o alla nostra newsletter e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra oppure perché, a norma dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, abbiamo reperito la tua e-mail di persona o navigando in rete o da e-mail che l'hanno resa pubblica. È tuo diritto richiedere la modifica o la cancellazione dei tuoi dati in nostro possesso. Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento. Ufficio Stampa Morando Corporate, Morando SpA Via Chieri 61, Andezeno, 10020 Torino IT www.morandocorporate.com



Al castello di Grinzane cavour

Onde di bellezza tra i vigneti Premiati cru e aziende astigiane

CERIMONIA

ELISA SCHIFFO

L'evento è duplice, da una parte valorizzare il lavoro che sta dietro alla bellezza viticola riconosciuta patrimonio dell'Umanità, dall'altra stimolare fra i viticoltori il positivo sentimento dell'emulazione per rafforza-

re l'attenzione verso «il bello». C'erano anche i produttori di tre versanti collinari astigiani sul podio dell'iniziativa «Langhe-Roero e Monferrato: onde di bellezza e geometrie coltivate nei paesaggi e nei paesi del vino» promossa dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour per valorizzare i territori Unesco di Langhe-Roero e Monferrato. La Cerimonia di consegna dei riconoscimenti

si è tenuta al Castello di Grinzane Cavour. «La natura territoriale di questo riconoscimento ha spinto gli organizzatori a premiare sia le amministrazioni comunali che i produttori – hanno spiegato gli organizzatori - Proprio questo approccio ha portato l'Enoteca di Cavour a superare il concetto di vigneto a favore di versante collinare, espressione ben più ampia

di quella bellezza che si vuole

promuovere».

Per l'Astigiano la scelta del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato è ricaduta sulle aziende Monte dell'Olmo di Vinchio (versanti di Nizza Docg), Bricco Lù di Costigliole d'Asti (versanti di Barbera d'Asti Docg) e **Montalbera** di Castagnole Monferrato (versanti di Ruchè di Castagnole Monferrato).

«Nel concetto stesso di territorio c'è un riferimento implicito alla comunità che lo abita e dalla quale dipende la sua cura e valorizzazione – sottolinea Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato – il riconoscimento Unesco ha riconosciuto l'impegno profuso da tutti noi per fare delle nostre colline ciò che sono oggi.

Per questo faccio i miei complimenti a tutti i produttori e alle amministrazioni premiate dall'Enoteca Regionale Piemontese di Cavour. Con il loro lavoro, hanno reso le nostre colline uno dei territori vitivinicoli più celebri al mondo».

Completano il quadro dei versanti premiati (individuati dai rispettivi Consorzi di tutela) i versanti collinari del Barolo (Sarmassa di Barolo), del Barbaresco (Meruzzano di

Treiso e Alba), del Roero (Carretta di Piobesi d'Alba), del Moscato d'Asti (Cappelletto di Trezzo Tinella), del Dogliani (Pianezzo di Dogliani), del Timorasso (Cascina Salicetti di Montegioco) e dell'Alta Langa (Belmonte, Magaloni, Montemarino di Borgomale). —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



FILIPPO MOBRICI
 PRESIDENTE CONSORZI
 BARBERA E PIEMONTE LAND

Il premio dell'Unesco ha riconosciuto il grande impegno profuso da tutti per il territorio



Mogol protagonista ad Astimusica e il Monferrato diventa una poesia

Il grande autore della canzone italiana inaugura il festival. In piazza Cattedrale parole e musica con la band di Ettore Diliberto. Nel pomeriggio convegno in Biblioteca Mogol e il Monferrato, due patrimoni dell'umanità. Come il Monferrato rappresenta uno dei più importanti e significativi territori del Piemonte, Mogol rappresenta l'essenza della musica italiana. Oggi i territori Unesco e le parole di un grande autore della musica italiana s'incontrano sul palco di piazza Cattedrale: è la serata «Mogol, l'Unesco e il Monferrato», evento per scoprire il territorio attraverso racconti, musica, immagini, parole e sensazioni. Apertura di Astimusica, la serata nasce dalla collaborazione tra il festival diretto da Massimo Cotto e «Monferrato on stage», rassegna di musica ed enogastronomia ideata da Cristiano Massaia. Appuntamento stasera, mercoledì 3 luglio, alle 21, 30, ingresso libero.

Il «signor Canzone»

. Oltre ad aver fondato una casa discografica (la Numero Uno di Battisti, Formula 3 e tanti altri), Mogol è fondatore e direttore del Cet-Centro Europeo Tuscolano, scuola nata per valorizzare e qualificare nuovi professionisti della musica.

Il convegno

«L'Unesco e noi del Monferrato» è il titolo del convegno in programma alle 18 alla Biblioteca Astense «GiorgioFaletti» con la partecipazione di Mogol, organizzato dal Comune di Asti con Monferrato on stage, e l'associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. La prima parte della giornata sarà «Buon compleanno Unesco», a 5 anni dal riconoscimento del territorio patrimonio dell'umanità. Dopo i saluti del sindaco Rasero, interverranno Annalisa Conti e Roberto Cerrato (vice presidente e direttore dell'associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Monferrato e Roero). Poi i «Custodi dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato»: Filippo Mobrìci (presidente Consorzio Barbera), Romano Dogliotti (presidente Consorzio Asti), **Franco Morando (azienda Montalbera)**. «Nella seconda parte – anticipa Cristiano Massaia, direttore artistico Monferrato On Stage – ragioneremo sul Monferrato. Accenderemo i riflettori su questo territorio per parlare di patrimonio dell'umanità, università e sviluppo locale, Monferrato e Turismo». I focus sono affidati a Elena Porro (direzione Ambiente Regione), Dino Barrera (architetto), Carlo Alberto Donadona e Fiorenzo Ferlaino (Ires). Roberto Genta (Acli), Enrico Ercole (UniUpo); Osman Arrobbio, Dario Padovan, Roberto Mastroianni (Cattedra Unesco UniTo), Aldo Bonomi e Salvatore Cominu (presidenza Consorzio Agenti Sviluppo Territorio), Sergio Conti (UniTo); Mauro Carbone (Atl Langhe Monferrato Roero), Franco Morando (Montalbera). Modera il giornalista Beppe Rovera.

La serata

«Monferrato on stage è partito unendo 6 Comuni, oggi il festival coinvolge 16 centri della provincia, Asti compresa – commenta Cristiano Massaia, direttore artistico di Monferrato on stage – Essere oggi sul palco di Astimusica è una grande soddisfazione: essere parte di un festival così importante è un attestato di prestigio». Massaia anticipa: «Sul palco Mogol sarà intervistato dal giornalista Beppe Rovera. Sarà una serata di note e parole: i racconti e gli aneddoti di Mogol si alterneranno a interventi musicali per ripercorrere grandi successi della musica italiana». L'obiettivo va oltre la serata con protagonista un grande della musica: «Ci piacerebbe “strappare” una frase a Mogol e usarla per il nostro Monferrato – continua Massaia – per integrare il messaggio universale della musica con il paesaggio».

Formazione allargata

La parte sonora è affidata a Ettore Diliberto, leader delle Custodie Cautelari e presenza di riferimento della rassegna, che sarà sul palco con una formazione «allargata». Per raccontare la

serata Diliberto richiama le parole di Mogol: «Nella canzone “Due mondi”, scrive: “Voglio te, una vita. Far l’amore nelle vigne”. Le sue parole sono nel cuore di tutti: chi più di lui è adatto a raccontare il territorio?». Diliberto annuncia: «Con il suo eccezionale potenziale narrativo, Mogol parlerà del Monferrato; con la band ripercorreremo le canzoni del ricco repertorio Battisti-Mogol, riportando sul palco grandi successi da “Pensieri e parole” a “E penso a te”. Uno spettacolo con forma teatrale: alterneremo alle parole i brani della coppia artistica in modo molto ortodosso» continua Diliberto che conosce bene Mogol: «In uno dei viaggi insieme mi ha fatto ascoltare l’inno per le prossime olimpiadi scritto con Morricone – continua – Prossimo agli 83 anni, Mogol vive la sua vita con l’instancabile curiosità di un ragazzino, sempre agile nel pensiero, aggiungendo una grande capacità di ascolto. È un privilegio coronare la propria esistenza musicale con eventi come quello di stasera. Giulio non è un paroliere che incastra le parole nella metrica: alla sua scrittura è stata riconosciuta la forma poesia. E gli esempi sono infiniti».

Diliberto sarà sul palco con le Custodie e non solo: «Dopo l’esperienza nella giuria di Sanremorock portiamo ad Asti giovani artisti che si stanno distinguendo nel panorama musicale». Questa la formazione: Leonardo Cavalca (batteria), Simone Tosto (basso), Salvatore Bazzarelli (tastiere), Samuele Perduca (chitarra). Alle voci, con Diliberto, Francesca De Bonis, Andrea Belfiori e Laura Bonomi.



In Biblioteca un convegno sul riconoscimento Unesco

«L'Unesco e noi del Monferrato» è il titolo del convegno in programma alle 18 alla Biblioteca Astense «GiorgioFaletti» con la partecipazione di Mogol, organizzato dal Comune di Asti con Monferrato on stage, e l'associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. La prima parte della giornata sarà «Buon compleanno Unesco», a 5 anni dal riconoscimento del territorio patrimonio dell'umanità. Dopo i saluti del sindaco Rasero, interverranno Annalisa Conti e Ro-

berto Cerrato (vice presidente e direttore dell'associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Monferrato e Roero). Poi i «Custodi dei paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato»: Filippo Mobrì (presidente Consorzio Barbera), Romano Dogliotti (presidente Consorzio Asti), **Franco Morando (azienda Montalbera)**. «Nella seconda parte - anticipa Cristiano Massaia, direttore artistico Monferrato On Stage - ragioneremo sul Monferrato. Accenderemo i riflettori su que-

sto territorio per parlare di patrimonio dell'umanità, università e sviluppo locale, Monferrato e Turismo». I focus sono affidati a Elena Porro (direzione Ambiente Regione), Dino Barrera (architetto), Carlo Alberto Donadona e Fiorenzo Ferlaino (Ires). Roberto Genta (Acli), Enrico Ercole (UniUpo); Osman Arrobbio, Dario Padovan, Roberto Mastroianni (Cattedra Unesco UniTo), Aldo Bonomi e Salvatore Cominu (presidenza Consorzio Agenti Sviluppo Territorio), Sergio Conti (UniTo); Mauro Carbone (Atl Langhe Monferrato Roero), Franco Morando (Montalbera). Modera il giornalista Beppe Rovera. v.f.a. —

© BY NC ND AL CUI DIRITTO RISERVATI



MONTALBERA

Doc. Grignolino d'Asti Lanfora

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando, Franco

Morando

Enologo: Luca Caramellino, Nino Falcone

Il Grignolino è vitigno che divide le opinioni: i suoi irriducibili *aficionados* lo amano per le medesime caratteristiche (ruspanti presa tannica ed acidità) che lo rendono insopportabile ad altri. Di recente, peraltro, più fattori (selezioni più accurate in vigna; il riscaldamento climatico che ha consentito di raggiungere notevoli livelli di maturità delle uve; non ultimo l'aspirazione a prodotti di maggiore eleganza) hanno caratterizzato etichette dalla trama tannica più ingentilita, che non rinunciano comunque alla fragranza. Montalbera, azienda non piccola (produzione oltre il mezzo milione di bottiglie), giustamente famosa per l'esuberanza aromatica dei suoi Ruché, si è spesa con una versione dalla tiratura confidenziale il cui nome è una dichiarazione programmatica: lanfora (scritto proprio così, senza apostrofo né maiuscola). L'assunto (come sempre nella vinificazione in anfora) è quello di arrotondare i tannini senza inquinare l'integrità del frutto con quanto di surrettizio venga introdotto dal legno: il che, per il Grignolino, implica disporre di uve dalla maturità polifenolica perfetta. La scommessa pare pienamente vinta: l'intensità olfattiva si declina su note floreali, speziate, quasi agrumate. Al palato un'insospettata suadanza non nasconde un tannino saporito e presente ma non aggressivo, che allunga la maturità del frutto verso un finale rinfrescato dall'acidità.

(Riccardo Margheri)



Montalbera, Doc Grignolino d'Asti Lanfora 2017

Il Grignolino è vitigno che divide le opinioni: i suoi irriducibili aficionados lo amano per le medesime caratteristiche (ruspanti presa tannica ed acidità) che lo rendono insopportabile ad altri. Di recente, peraltro, più fattori (selezioni più accurate in vigna; il riscaldamento climatico che ha consentito di raggiungere notevoli livelli di maturità delle uve; non ultimo l'aspirazione a prodotti di maggiore eleganza) hanno caratterizzato etichette dalla trama tannica più ingentilita, che non rinunciano comunque alla fragranza. **Montalbera**, azienda non piccola (produzione oltre il mezzo milione di bottiglie), giustamente famosa per l'esuberanza aromatica dei suoi Ruché, si è spesa con una versione dalla tiratura confidenziale il cui nome è una dichiarazione programmatica: lanfora (scritto proprio così, senza apostrofo né maiuscola). L'assunto (come sempre nella vinificazione in anfora) è quello di arrotondare i tannini senza inquinare l'integrità del frutto con quanto di surrettizio venga introdotto dal legno: il che, per il Grignolino, implica disporre di uve dalla maturità polifenolica perfetta. La scommessa pare pienamente vinta: l'intensità olfattiva si declina su note floreali, speziate, quasi agrumate. Al palato un'insospettata suadenza non nasconde un tannino saporito e presente ma non aggressivo, che allunga la maturità del frutto verso un finale rinfrescato dall'acidità.

RASSEGNA STAMPA

LUGLIO 2019



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289

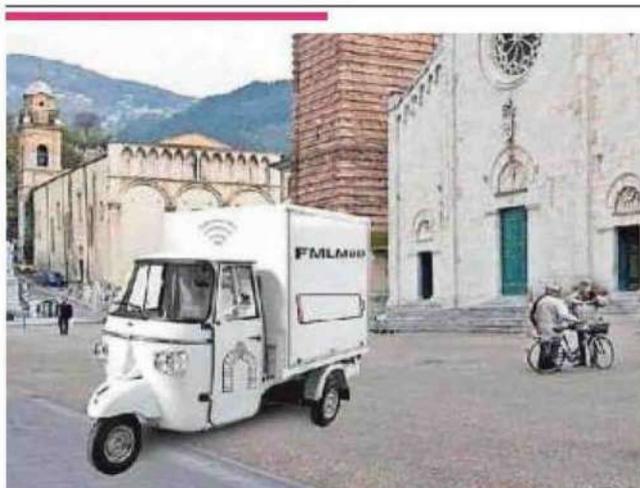


RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 2019

Indice

L arte di Hovnanian e i grandi vini rosé insieme all Antico Uliveto Il Tirreno Viareggio - Viareggio - 23/08/2019	3
L arte di Hovnanian e i grandi vini rosé insieme all Antico Uliveto Il Secolo XIX La Spezia - La Spezia - 23/08/2019	4
SERAVEZZA Una serata tutta rosa Vini e arte da gustare La Nazione Viareggio - Viareggio - 23/08/2019	5
SERAVEZZA Una serata tutta rosa Vini e arte da gustare La Nazione Lucca - Lucca - 23/08/2019	6
Ruchè sotto le stelle Castagnole Monferrato 10 agosto 2019, info cronacatorino.it - 07/08/2019	7



L'installazione di Rachel Lee Hovnanian a Pietrasanta

SERAVEZZA

L'arte di Hovnanian e i grandi vini rosé insieme all'Antico Uliveto

Un evento tra degustazione e arte, quello che si svolgerà stasera a partire dalle 20,30 al ristorante Antico Uliveto di Pozzi di Seravezza: una presentazione di vini rosé dalla Toscana e dal Piemonte, ma in particolare il vino "Bimbo", con una etichetta dell'artista new-yorkese Rachel Lee Hovnanian, ospite per l'occasione con la sua installazione d'arte itinerante. Verranno pro-

posti anche il "Calypso Rosé" della Montalbera, il "Fugastro rosa", vino di produzione locale e il "Montefili Rosé" dell'azienda Vecchie Terre di Montefili. A questi vini verranno abbinati piatti appositamente creati. Info e prenotazioni: 0584 768882 o 328 5777902.

**Questa sera alle 20,30
all'Antico Uliveto
a Pozzi di Seravezza**



L'installazione di Rachel Lee Hovnanian a Pietrasanta

SERAVEZZA

L'arte di Hovnanian e i grandi vini rosé insieme all'Antico Uliveto

Un evento tra degustazione e arte, quello che si svolgerà stasera a partire dalle 20,30 al ristorante Antico Uliveto di Pozzi di Seravezza: una presentazione di vini rosé dalla Toscana e dal Piemonte, ma in particolare il vino "Bimbo", con una etichetta dell'artista new-yorkese Rachel Lee Hovnanian, ospite per l'occasione con la sua installazione d'arte itinerante. Verranno pro-

posti anche il "Calypso Rosé" della Montalbera, il "Fugastro rosa", vino di produzione locale e il "Montefili Rosé" dell'azienda Vecchie Terre di Montefili. A questi vini verranno abbinati piatti appositamente creati. Info e prenotazioni: 0584 768882 o 328 5777902.

**Questa sera alle 20,30
all'Antico Uliveto
a Pozzi di Seravezza**



ANTICO ULIVETO

SERAVEZZA

Una serata tutta rosa Vini e arte da gustare

IL RISTORANTE Antico Uliveto dedica una serata di degustazione che unisce vini e arte d'eccellenza, un connubio che in questi anni è stato più volte presente nel locale di Pozzi di Seravezza. L'evento di stasera (inizio alle ore 21,30) presenterà vini rosè dalla Toscana e dal Piemonte, ma in particolare il vino "Bimbo" con una etichetta realizzata dall'artista newyorkese Rachel Lee Hovnagian, che sarà presente per l'occasione con la sua installazione d'arte itinerante FMLMBD, realizzata su un'Ape Truck. L'artista, che ha allestito a Palazzo Mediceo di Seravezza la sua prima mostra personale in Italia, vuole mettere in rilievo il tema delle relazioni con la tecnologia. Hovnagian unisce pittura, scultura, installazioni interattive, opere su carta e video arte; la mostra "Open Secrets" è visitabile tutti i giorni dalle 17 alle 23. La degustazione sarà il momento ideale per distaccarsi dal proprio cellulare, lasciandolo in carica sull'installazione, e calarsi in tranquillità nella degustazione di quattro vini rosè abbinati ai piatti creati per l'occasione. Questi i vini in degustazione: il "Bimbo" della Tenuta del Buonamico è un uvaggio di Sangiovese, Canaiolo e Syrah; il "Calypso Rosé" della **Montalbera** è il piemontese della serata, e consiste in un uvaggio di Barbera e Ruché; il "Fugastro rosa" è invece un vino della nostra terra, uvaggio di Vermentino Nero, Cillegiolo ed Aleatico; infine, il "Montefili Rosé" dall'azienda Vecchie Terre di Montefili, un rosato 100% Sangiovese. Info: tel. 0584 - 768882.



ARTISTA Rachel Lee Hovnagian



ANTICO ULIVETO

SERAVEZZA

Una serata tutta rosa Vini e arte da gustare

IL RISTORANTE Antico Uliveto dedica una serata di degustazione che unisce vini e arte d'eccellenza, un connubio che in questi anni è stato più volte presente nel locale di Pozzi di Seravezza. L'evento di stasera (inizio alle ore 21,30) presenterà vini rosè dalla Toscana e dal Piemonte, ma in particolare il vino "Bimbo" con una etichetta realizzata dall'artista newyorkese Rachel Lee Hovnanian, che sarà presente per l'occasione con la sua installazione d'arte itinerante FMLMBD, realizzata su un'Ape Truck. L'artista, che ha allestito a Palazzo Mediceo di Seravezza la sua prima mostra personale in Italia, vuole mettere in rilievo il tema delle relazioni con la tecnologia. Hovnanian unisce pittura, scultura, installazioni interattive, opere su carta e video arte; la mostra "Open Secrets" è visitabile tutti i giorni dalle 17 alle 23. La degustazione sarà il momento ideale per distaccarsi dal proprio cellulare, lasciandolo in carica sull'installazione, e calarsi in tranquillità nella degustazione di quattro vini rosè abbinati ai piatti creati per l'occasione. Questi i vini in degustazione: il "Bimbo" della Tenuta del Buonamico è un uvaggio di Sangiovese, Canaiolo e Syrah; il "Calypso Rosé" della **Montalbera** è il piemontese della serata, e consiste in un uvaggio di Barbera e Ruché; il "Fugastro rosa" è invece un vino della nostra terra, uvaggio di Vermentino Nero, Ciliegiole ed Aleatico; infine, il "Montefili Rosé" dall'azienda Vecchie Terre di Montefili, un rosato 100% Sangiovese. Info: tel. 0584 - 768882.



ARTISTA Rachel Lee Hovnanian



Ruchè sotto le stelle Castagnole Monferrato 10 agosto 2019, info



La Proloco in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, e la Associazione produttori Ruche', propone la tredicesima edizione dell'evento "Ruchè sotto le stelle" banco d'assaggio dedicato al vino Ruchè, ai suoi produttori ed alla gastronomia piemontese e alla buona musica quest'anno per la terza volta abbinata alla rassegna musicale Monferrato On Stage. L'evento, diventato ormai un appuntamento fisso per gli enoappassionati, e non crea comunicazione a favore del vino e dell'accoglienza locale valorizzata con la presenza dei produttori della "Associazione produttori ruchè" e la partecipazione di aziende con le loro tipicità gastronomiche non solo di Castagnole Monferrato.

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE "RUCHE' SOTTO LE STELLE 2019"

La Proloco in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, e la Associazione produttori Ruche', propone la tredicesima edizione dell'evento "Ruchè sotto le stelle" banco d'assaggio dedicato al vino Ruchè, ai suoi produttori ed alla gastronomia piemontese e alla buona musica quest'anno per la terza volta abbinata alla rassegna musicale Monferrato On Stage. L'evento, diventato ormai un appuntamento fisso per gli enoappassionati, e non crea comunicazione a favore del vino e dell'accoglienza locale valorizzata con la presenza dei produttori della "Associazione produttori ruchè" e la partecipazione di aziende con le loro tipicità gastronomiche non solo di Castagnole Monferrato. La Manifestazione si svolge la serata di sabato 10 agosto nel centro storico della Miraja e passeggiando lungo il percorso nel suo suggestivo scenario sarà possibile, degustare il vino Ruche' di Castagnole Monferrato in tutte le sue sfumature, e quest'anno si potrà anche degustare il famoso vermouth Cocchi, e l'amaro del Monferrato della distilleria Bosso..

L'incantevole serata avrà il suo momento caldo con il concerto del trio

CHIARA CIVELLO ECLIPSE TRIO.

propongono musica pop jazz, bossa nel magnifico scenario del cortile dell'Asilo Regina Elena, cortile del tardo seicento che allo scadere della mezzanotte a chiusura dell'evento sarà colorato da uno stupendo spettacolo pirotecnico.

Durante tutta la serata si potrà lungo le vie del centro storico godere di spettacoli intineranti, apertura del Museo del vino dedicato al Ruchè e nella Piazza Statuto oltre alla pesca al banco di beneficenza, per i più piccoli divertimento assicurato con gonfiabili gratuiti. Alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè, assaggiare, piatti tipici del territorio a cura dei ristoranti locali e Pro loco, il tutto nella bellissima coreografia dei cortili del centro storico messi a disposizione dei cittadini castagnolesi per questa magnifica serata.

SARA' PRESENTE UN SERVIZIO NAVETTA DA LOCALITA' FORNACE PER CHI ARRIVA DA ASTI

PROGRAMMA SABATO 10 AGOSTO 2019

Ore 19.30 inizio Manifestazione

Nel contorno della Muraglia di Via al Castello si aprono I CORTILI per le specialità gastronomiche tradizionali;

Lungo tutto il percorso della Muraglia spettacoli con

VARI CONCERTI FUOCHI D'ARTIFICIO

piazza del paese giochi bimbi e gonfiabili gratis;

piazza statuto banco di beneficenza

alle ore 19.30 Apertura Museo del Vino all'interno;

dalle ore 20.00 spettacolo di abilità lungo il percorso della muraglia

dalle ore 19.30 – 22.00 punto liscio con Nico e co,

dalle ore 19.30 – 22.00 punto blues con WAVE;

ore 22.00 grande CONCERTO di CHIARA CIVELLO ECLIPSE TRIO nel cortile ex Asilo Regina Elena;

A chiusura della serata grande performance pirotecnica offerta dalla Proloco di Castagnole Monferrato. L'evento rappresenta la migliore occasione per conoscere e apprezzare un vino dalla particolare personalità e carattere. Una serata di festa e di assaggi in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo. Durante tutta la manifestazione sarà possibile acquistando un calice al prezzo di € 10.00 degustare n. 6 vini Ruchè in esposizione direttamente dal produttore o nel banco d'assaggio gestito da personale specializzato.

PRODUTTORI PARTECIPANTI

AMELIO LIVIO, Grana

BERSANO, Nizza Monferrato

BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONF.TO

FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana

GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato

GOGGIANO, Refrancore

LA MIRAJA, Castagnole Monferrato

MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato

MONTALBERA, Castagnole Monferrato

TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato

TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno

Durante la manifestazione saranno presenti con i loro piatti:

PROLOCO CASTAGNOLE MONFERRATO

PROFUMI DI CIOCCOLATO (FUBINE)

RISTORANTE DA GEPPE

RISTORANTE IL CRIVELLO D'ORO

AGRITURISMO LA MIRAJA

POLISPORTIVA CASTAGNOLE MONFERRATO

AZ AGR VALVI

RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 2019



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri,61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2019

Indice

Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival Makemefeed.com - 02/11/2019	6
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival twnews.it - 02/11/2019	7
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival 247.libero.it - 02/11/2019	8
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival virgilio.it - 02/11/2019	9
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival news24.bloggry.com - 02/11/2019	10
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival lastampa.it - 02/11/2019	11
Il Piemonte (e il Ruché) premiato al Merano Wine Festival torino.corriere.it - 01/11/2019	12
PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE tecnologiamauriziobarraaccessibil - 01/11/2019	13
Ruché Montalbera al Merano Wine Festival venti4ore.com - 31/10/2019	20
Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse 247.libero.it - 31/10/2019	22
Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse virgilio.it - 31/10/2019	23
Ruché Montalbera protagonista al Merano Wine Festival Trentinocorrierealpi.gelocal.it - 31/10/2019	24
Ruché Montalbera protagonista al Merano Wine Festival altoadige.it - 31/10/2019	25
Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse le-ultime-notizie.eu - 31/10/2019	26
Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse torinoggi.it - 31/10/2019	27
Ruché Montalbera al Merano Wine Festival Msn (IT) - 31/10/2019	29
Vino: Ruché Montalbera protagonista al Merano Wine Festival Gds.it - 31/10/2019	30
Ruché Montalbera al Merano Wine Festival 247.libero.it - 31/10/2019	31

Vino: Ruché Montalbera protagonista al Merano Wine Festival Trentinocorrierealpi.gelocal.it - 31/10/2019	32
Ruché Montalbera al Merano Wine Festival torino.virgilio.it - 31/10/2019	33
Vino: Ruché Montalbera protagonista al Merano Wine Festival altoadige.it - 31/10/2019	34
Ruché Montalbera al Merano Wine Festival Ansa.it - 31/10/2019	35
Il Ruchè «Laccento 2018» si aggiudica i tre bicchieri del Gambero Rosso Msn (IT) - 28/10/2019	37
Il Ruchè «Laccento 2018» si aggiudica i tre bicchieri del Gambero Rosso ilmessaggero.it - 28/10/2019	38
Vini d'Italia 2020. La guida del Gambero Rosso compie 33 anni mangiaebevi.it - 28/10/2019	39
I Tre Bicchieri del Gambero Rosso - Italia a Tavola italiaatavola.net - 28/10/2019	50
Cartoline dal 918mo Meeting VG @ Ristorante La Veranda del Four Seasons Hotel – Milano – Chef Fabrizio Borraccino Altissimoceto.it - 23/10/2019	60
Rossi e bianchi italiani, tutti da scoprire al Crc Antella gazzettinodelchianti.it - 19/10/2019	62
#GrapesinTown, i vini del Piemonte in città, ne “La Vendemmia a Torino” winenews.it - 17/10/2019	63
Vendemmia a Torino, il Piemonte in un bicchiere di vino langheroeromonferrato.net - 15/10/2019	64
NEWSLETTER_Montalbera_Ottobre 2019 easynewsweb.com - 14/10/2019	71
FestadifinevendemmiaacasaRuchè Corriere della Sera Torino - Torino - 13/10/2019	73
I signori del pet food che fanno rinascere il ruchè in Monferrato La Stampa Torino provincia & Canavese - Torino provincia & Canavese - 13/10/2019	77
Viaggio fra le cantine nostrane alla scoperta dei vini naturali CronacaQui - 11/10/2019	79
I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso blog.acquabuona.it - 09/10/2019	81
Terra Moretti (4 “Tre Bicchieri”), il Barolo e il Chianti Classico al top del “Gambero Rosso” winenews.it - 03/10/2019	91
Il Ruché Laccento di Montalbera si aggiudica i Tre Bicchieri del Gambero Rosso turismodelgusto.com - 02/10/2019	105

Tre bicchieri del Gambero Rosso, festa in casa Montalbera grazie al Ruchè "Laccento 2018" TorinoToday.it - 02/10/2019	108
Piemonte protagonista dell'enogastronomia: Gambero Rosso premia il Ruché con i Tre Bicchieri LaPresse.it - 02/10/2019	110
'Tre Bicchieri' a Ruché di Montalbera virgilio.it - 01/10/2019	111
L'azienda vinicola Montalbera fa poker di tre bicchieri con il Ruché virgilio.it - 02/10/2019	112
Al Ruchè di Montalbera i Tre Bicchieri del Gambero Rosso virgilio.it - 01/10/2019	113
'Tre Bicchieri' a Ruché di Montalbera venti4ore.com - 01/10/2019	114
Montalbera si aggiudica i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso torinoggi.it - 01/10/2019	115
L'azienda vinicola Montalbera fa poker di tre bicchieri con il Ruché Torino.Repubblica.it - 02/10/2019	117
Tre bicchieri al Ruchè di Castagnole Monferrato torino.corriere.it - 01/10/2019	118
L'azienda vinicola Montalbera fa poker di tre bicchieri con il Ruché Msn (IT) - 02/10/2019	119
Al Ruchè di Montalbera i Tre Bicchieri del Gambero Rosso Makemefeed.com - 01/10/2019	120
Montalbera si aggiudica i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso le-ultime-notizie.eu - 01/10/2019	121
L'azienda vinicola Montalbera fa poker di tre bicchieri con il Ruché le-ultime-notizie.eu - 02/10/2019	122
Al Ruchè di Montalbera i Tre Bicchieri del Gambero Rosso ideeideas.it - 01/10/2019	123
Vini, Montalbera conquista i 'Tre Bicchieri' del Gambero Rosso con il Ruché Laccento 2018 cronacaqui.it - 01/10/2019	124
'Tre Bicchieri' a Ruché di Montalbera Ansa.it - 01/10/2019	125
'Tre Bicchieri'a Ruché di Montalbera 247.libero.it - 01/10/2019	127
Montalbera si aggiudica i 'Tre Bicchieri' del Gambero Rosso 247.libero.it - 01/10/2019	128
L'azienda vinicola Montalbera fa poker di tre bicchieri con il Ruché 247.libero.it - 02/10/2019	129



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

#Make Me Feed
le news dei tuoi hashtag

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scel ... [[Continua a leggere sul sito.](#)]
Continua a leggere



Il **Montalbera** unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate **Montalbera**. Due etichette saranno presenti in “banchetto individuale” con il Ruchè Docg Lacceto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area «innovativa Vini in Anfora» con la selezione del Grignolino d'Asti d.o.c. Lanfora 2017.



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Docg Laccento 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA " Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area ...



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte ...



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Käppler. Sono state scel... []



Il **Montalbera** unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate **Montalbera**. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Docg Lacceto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area «innovativa Vini in Anfora» con la selezione del Grignolino d'Asti d.o.c. Lanfora 2017.

Montalbera sarà protagonista anche in diversi "fuori saloni" e alla premiazione sabato 9 novembre alle ore 10 presso il Teatro Puccini per la consegna delle «Corone» dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. Quest'anno ben due corone sono state a **Montalbera**: una al Ruchè Docg La Tradizione 2018 e una come «azienda emergente eletta dal contesto giornalistico».

«Il Merano Wine Festival - ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - è una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore. È ulteriore motivo d'orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruchè sia l'unico presente alla kermesse. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi. E' sempre un piacere poter partecipare non solo per questioni prettamente commerciali, ma per il confronto con gli produttori italiani e stranieri, per osservare, degustare e capire le nuove tendenze qualitative del mercato vitivinicolo mondiale».



Il Piemonte (e il Ruché) premiato al Merano Wine Festival

Dopo i Tre bicchieri, altro riconoscimento per il Laccetto 2018 di Montalbera. In Alto Adige protagonisti anche Barolo e Barbera griffati Ca' Viola

di Massimiliano Nerozzi

shadow Stampa Email

Non solo Barolo e Barbera — della cantina Ca' Viola di Dogliani — saranno presenti al prestigioso Merano Wine Festival, ma anche l'emergente Ruchè. Dal 9 all'11 novembre infatti, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del winehunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate Montalbera, azienda agricola di Castagnole Monferrato. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Laccetto 2018 e la Barbera d'Asti Nuda – Superiore 2015 — etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di tre bicchieri del Gambero rosso e una nell'area "innovativa Vini in Anfora" con la selezione del Grignolino d'Asti Lanfora 2017.

Due «corone»

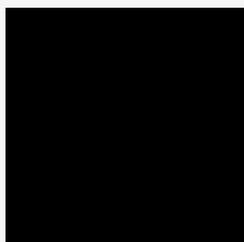
Quest'anno due "corone" (dei Vini buoni d'Italia) sono andate a Montalbera: una al Ruchè La Tradizione 2018 e una come «azienda emergente eletta dal contesto giornalistico». Non può che essere soddisfatto Franco Morando, direttore generale della cantina di Castagnole Monferrato: «È una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore ed è un ulteriore motivo d'orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruchè sia l'unico presente alla kermesse».

31 ottobre 2019 | 22:27 © RIPRODUZIONE RISERVATA

- I più letti
- I più commentati



PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE



Ultimo aggiornamento Novembre 1, 2019 11:28 am

Tempo di lettura: 11 minuti

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO REALE SEMPRE AGGIORNATE

DALLE 12:09 DI GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2019

ALLE 11:28 DI VENERDÌ 01 NOVEMBRE 2019

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Appendino, Fca-Psa tutela occupazione
Sindaca segue operazione, incontrerà vertici Gruppo

TORINO31 ottobre 2019 12:26

– La sindaca di Torino, Chiara Appendino, e tutta l'amministrazione comunale segue “con grande attenzione” l'operazione Fca-Psa. La prima cittadina incontrerà nei prossimi giorni i vertici del Gruppo “per conoscere quali effetti avrà il progetto di fusione per i siti produttivi presenti nel capoluogo piemontese”. Intenzione della Appendino è “assicurarsi che vengano tutelati gli investimenti, i livelli occupazionali e si prosegue con i progetti innovativi e molto importanti per il sistema economico locale e nazionale”.

Tra i progetti che l'amministrazione comunale ha a cuore, Appendino ricorda in particolare “l'hub torinese della mobilità elettrica” che ha avuto “l'occasione di vedere di persona a Mirafiori insieme al premier Conte”. Una iniziativa, conclude Appendino, “che ritengo fondamentale per garantire, nel presente e nel futuro del nascente gruppo FCA-PSA, un ruolo centrale agli stabilimenti cittadini e del torinese”.

Cirio, Fca-Psa sarà ancorata a Piemonte Governatore chiama Gorlier, investimenti e occupazione garantiti

TORINO31 ottobre 2019 12:28

– “La vita insegna che da soli non si va da nessuna parte, è quando ti aggregi che diventi forte”. Il governatore del Piemonte, Alberto Cirio, commenta così l'operazione Fca-Psa. “L'accordo garantisce la piena occupazione e gli investimenti su elettrico e Maserati”, aggiunge rivelando di avere avuto una “lunga call” con Pietro Gorlier, responsabile Emea di Fca. “L'operazione rafforza Fca creando un colosso mondiale e una delle sue due gambe rimane ben ancorata nel nostro Piemonte”.

“Sono un liberista e credo nella necessità che le aziende vengano lasciate libere di muoversi sul mercato. Ma così come mi sono preoccupato che l'occupazione venga garantita, è giusto che lo faccia anche il governo”, aggiunge Cirio. “Il governo italiano crei le condizioni per chi vuole lavorare in Italia di continuare a farlo e di investire, perché i posti di lavoro – aggiunge a margine di una conferenza stampa – si creano attraverso le fusioni, attraverso le azioni sul mercato e non attraverso il reddito di cittadinanza”.

Juve: Bonucci, vittoria importante Difensore dei bianconeri: “Ora però pensiamo alla stracittadina”

TORINO31 ottobre 2019 12:43

– “Abbiamo vinto ed era importante.

Dobbiamo però migliorare ed essere più cattivi”. Leonardo Bonucci è soddisfatto per la vittoria col Genoa, grazie anche a un suo gol, ma non nasconde i difetti della Juventus, ancora una volta brava a creare, meno a concretizzare. “Adesso recuperiamo – prosegue il capitano, nel tweet post

partita -, testa al derby”. Quella col Genoa è stata una “epica vittoria di squadra”, per Blaise Matuidi che, sui social, festeggia i tre punti, ma anche la 100/a partita in bianconero. Il francese ha fatto parte del centrocampo a tre di Sarri, insieme a Bentancur, chiamato a sostituire l’infortunato Pjanic nel ruolo di regista: “Partita difficile – è stato il primo pensiero dell’uruguayano dopo il fischio finale -, ma siamo stati bravi a crederci fino alla fine”.

Furti con ‘abbraccio’, sei indagateL’operazione dei carabinieri di Mantova, attive in tutt’Italia

31 ottobre 201913:08

– I carabinieri di Mantova, con la collaborazione dei Comandi di Milano, Verbania, Verona, Bologna, Brescia e Ancona, hanno eseguito un’ordinanza di misura cautelare con divieto di dimora nella provincia di Mantova nei confronti di sei donne che facevano parte di un gruppo che agiva in tutto il centro-nord Italia derubando anziani con la tecnica dell’abbraccio: chiedevano informazioni per strada e abbracciavano le vittime per ringraziarle, rubando loro orologi, spesso Rolex, gioielli e collane d’oro. L’indagine, condotta dal Reparto Operativo, col contributo di varie stazioni e chiamata “Abbraccio”, era nata nel maggio del 2018 e ha portato finora all’individuazione di 12 nomadi.

Venti in tutto i furti consumati nel territorio mantovano da dal gruppo attivo anche in tutta Europa: metteva a segno uno o più colpi, anche ravvicinati nel tempo, poi le “batterie” si spostavano in altre zone d’Italia, cambiando abiti e pettinatura. Il giro d’affari è stimato in centinaia di migliaia di euro.

Torino: Izzo, stateci vicinoPoi cancella il post. Granata in ritiro dopo debacle con Lazio

TORINO31 ottobre 201913:22

– “Due giorni e si rigioca la partita dell’orgoglio. Tutti insieme, uniti per la maglia e per la città! Stateci vicino”. Questo il post comparso nella notte sul profilo Instagram di Armando Izzo e poi cancellato. Il difensore del Torino, pilastro della retroguardia granata nella scorsa stagione, tentava evidentemente di chiamare a raccolta i tifosi in vista del derby. La scelta del ritiro deve evidentemente averlo indotto a rimuovere l’appello, ma le sue parole restano valide. Il 4-0 subito contro la Lazio è stata la quinta sconfitta in 10 partite di campionato, la più rotonda e anche la più preoccupante sul piano del gioco, perché la squadra non è mai stata in partita. Dopo il confronto con Mazzarri, confermato in panchina, è arrivata la decisione del ritiro e, quindi, dello stop alle comunicazioni verso l’esterno. Di qui il post cancellato di Izzo e il silenzio ristabilito, necessario, secondo il presidente Urbano Cairo, per preparare al meglio la partita di sabato con i bianconeri.

Recuperato cadavere sub in lago d’OrtaVigili del fuoco, messo in campo nostre migliori professionalità

NOVARA31 ottobre 201913:54

– E’ stato recuperato questa mattina il corpo di Guido Ottobrelli, il sub di 63 anni morto venerdì scorso nelle acque del lago d’Orta antistanti Pettenasco. Era adagiato sul fondo, a 110 metri di profondità.

Questa mattina da Trento sono arrivati sommozzatori dotati di attrezzatura robotica interfacciata da un apposito natante per consentire di far risalire la salma a profondità minori.

Successivamente, i sub dei vigili del fuoco hanno recuperato il cadavere a una cinquantina di metri e l’hanno portato a riva.

“Si è trattata di un’operazione di ricerca e recupero complessa e sinergica – spiegano al Comando di Novara dei vigili del fuoco, che ha coordinato l’intervento – in cui sono state utilizzate tutte le massime professionalità a livello nazionale dei vigili del fuoco in campo subacqueo”.

Ruché **Montalbera** al Merano Wine FestivalDg Morando, presenza è sinonimo di qualità senza compromessi

TORINO31 ottobre 201914:02

– Il Dogc Laccento 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l’unico Ruchè presente, dal 9 all’11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. “È una delle kermesse più ambite dai produttori – spiega Franco Morando, direttore

generale di **Montalbera** – Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi”.

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi “fuori saloni” e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come “azienda emergente eletta dal contesto giornalistico” e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.

Lavoro: balzo cassa integrazione (+229%)Rapporto Uil, a settembre Torino consolida 'triste primato'

TORINO31 ottobre 201915:12

– Balzo della cassa integrazione a settembre in Piemonte: l'aumento rispetto allo stesso mese del 2018 è del 229,3% (+60,7% ordinaria, +378,8% straordinaria, -100% cig in deroga ormai estinta) a fronte di un incremento del 51,9% a livello nazionale. Emerge dal Rapporto Uil L'aumento interessa tutte le province, a eccezione di Alessandria (-50,9%) e Vercelli (-60,7%): a Novara +3.527,4%, a Biella +1.607%, a Cuneo +593,2%, ad Asti +370,4%, a Verbania +254,4%, a Torino +187,7%. Il Piemonte è al secondo posto in Italia per ore richieste, dopo la Lombardia. Torino si conferma di gran lunga la città più cassaintegrata d'Italia, acuendo la distanza rispetto a Roma e Napoli.

“I dati confermano lo stato di sofferenza del tessuto produttivo piemontese. La regione continua a perdere colpi e Torino si colloca con l'intera area metropolitana agli ultimi posti per ricchezza prodotta nel confronto tra le principali realtà del centro-nord”, commenta il segretario generale Uil Piemonte, Gianni Cortese.

Scuola Veterinaria, 10000 animali curatiUniversità Torino, 1.100 studenti nella sede di Grugliasco

TORINO31 ottobre 201916:02

– Diecimila animali – cani e gatti, ma anche cavalli, bovini e altre specie – vengono ricoverati ogni anno nell'ospedale didattico della Scuola Veterinaria dell'Università di Torino. Molti transitano dal Pronto Soccorso, aperto 24 ore su 24 tutti i giorni. L'ospedale è uno dei fiori all'occhiello della Scuola Veterinaria, che festeggia i 250 anni. E' stata infatti fondata nel 1769 per volere del re Carlo Emanuele III che aveva inviato quattro chirurghi a Lione a studiare presso quella scuola che esisteva già dal 1762.

Presenti nell'Aula Magna della Cavallerizza il rettore Stefano Geuna e il direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie Domenico Bergero.

Sono oltre 1.100 gli studenti che frequentano la sede di Grugliasco e possono fare pratica diretta nell'Azienda Agricola Didattica o nella struttura ospedaliera. La grande maggioranza degli studenti è rappresentata da ragazze. Nel Dipartimento lavorano 106 docenti, 23 dottorandi, 8 assegnisti e 7 borsisti, oltre 60 Veterinari non strutturati.

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

VAI ALLE NOTIZIE IN TEMPO REALE

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Tff, 4 anteprime nazionali e 1 mondiale

Verranno presentate nella sezione Festa Mobile

TORINO31 ottobre 201915:45

– Quattro anteprime nazionali, di cui una mondiale. Ecco i primi titoli della 37esima edizione del Torino Film Festival, in programma dal 22 al 30 novembre.

Lontano Lontano, film diretto da Gianni Di Gregorio – con Ennio Fantastichini, Giorgio Colangeli, Gianni Di Gregorio, Daphne Scoccia, Salih Saadin Khalid, Francesca Ventura, Silvia Gallerano, Iris Peynado, Galatea Ranzi, Roberto Herlitzka – (2019, Italia) sarà presentato in



Ruché Montalbera al Merano Wine Festival



Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto.

Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi”

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di Montalbera.

La società sarà protagonista anche di diversi “fuori saloni” e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida

rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani.

Montalbera...

Leggi anche altri post Regionali o leggi originale

Questo contenuto è stato importato con un sistema automatizzato, senza intervento umano. È possibile segnalare la rimozione dei contenuti, leggendo prima le nostre **Note Legali Disclaimer**



Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse

The Official Selection è il cuore di Merano WineFestival, dove conoscere le storie di eccellenza premiate da The WineHunter Award. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" all'interno della sala KURHAUS con il Ruchè DOCG LACCENTO ...



Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte ...



Ruché **Montalbera** protagonista al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO - Il Dogc Laccento 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi". Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018. (ANSA).



Ruché **Montalbera** protagonista al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO - Il Dogc Lacceto 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi". Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018. (ANSA).



Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher.

Sono state scelte e premiate diverse "eccellenze" firmate **Montalbera**. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" all'interno della sala KURHAUS con il Ruchè DOCG LACCENTO 2018 e la Barbera d'Asti DOCG NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni...

la provenienza: Torino Oggi



Montalbera al Merano Wine Festival 2019, unico Ruchè selezionato alla kermesse



Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher.

Sono state scelte e premiate diverse "eccellenze" firmate **Montalbera**. Due etichette saranno

presenti in “banchetto individuale” all’interno della sala KURHAUS con il Ruchè DOCG LACCENTO 2018 e la Barbera d’Asti DOCG NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO.

Montalbera sarà protagonista anche in diversi “fuori saloni” e alla premiazione sabato 9 novembre alle ore 10 presso il Teatro Puccini per la consegna delle “Corone” dei Vini Buoni d’Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani”. Quest’anno ben due corone sono state a **Montalbera**: una al Ruchè DOCG LA TRADIZIONE 2018 e una come “azienda emergente eletta dal contesto giornalistico”.

“Il Merano Wine Festival - ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - è una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore. È ulteriore motivo d’orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruchè sia l’unico presente alla kermesse”.



Ruché Montalbera al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO, 31 OTT - Il Dogc Lacceto 2018, della società agricola Montalbera, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi".

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Dogc Nuda Superiore 2015, sempre di Montalbera. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. Montalbera sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.



Vino: Ruché **Montalbera** protagonista al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO, 31 OTT - Il Dogc Laccento 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi".

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Dogc Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.

(ANSA).

© Riproduzione riservata



Ruché Montalbera al Merano Wine Festival

Dg Morando, presenza è sinonimo di qualità senza compromessi. Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima ...



Vino: Ruché **Montalbera** protagonista al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO, 31 OTT - Il Dogc Lacceto 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi". Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018. (ANSA).



Ruché Montalbera al Merano Wine Festival

Il Dogc Laccento 2018, della società agricola Montalbera, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi". Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di Montalbera. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. Montalbera sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.



Vino: Ruché **Montalbera** protagonista al Merano Wine Festival

(ANSA) - TORINO, 31 OTT - Il Dogc Laccento 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi". Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi "fuori saloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contesto giornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018. (ANSA).



Ruché Montalbera al Merano Wine Festival



(ANSA) - TORINO, 31 OTT - Il Dogc Laccento 2018, della società agricola Montalbera, sarà l'unico Ruchè presente, dal 9 all'11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. "È una delle kermesse più ambite dai produttori - spiega Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi".

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di Montalbera. La società sarà protagonista anche di diversi

"fuorisaloni" e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatroPuccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. .
Montalbera sarà premiata come "azienda emergente eletta dal contestogiornalistico" e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.



Il Ruchè «Laccento 2018» si aggiudica i tre bicchieri del Gambero Rosso

Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. «Laccento 2018», prodotto dall'azienda **Montalbera**, è stato insignito dalla guida «I Vini d'Italia 2020» con la massima espressione qualitativa «Tre Bicchieri». È stato presentato a Roma per la premiazione all'Auditorium del Massimo.

Nella guida del 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei «Tre Bicchieri» con l'etichetta «La tradizione» (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida del 2018, invece, ad aggiudicarsi questa denominazione è stato il Ruchè «Laccento 2016» senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata «Nuda 2015» Barbera d'Asti d.o.c.g. Per il quarto anno consecutivo l'azienda **Montalbera** ha raggiunto l'eccellenza del Gambero Rosso con i «Tre bicchieri» su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

«Sono davvero soddisfatto. Per la nostra azienda è un onore essere qui a Roma per ritirare questo prestigioso premio che ci ripaga di tanti sforzi dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola del Monferrato che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa. Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera** che ringrazio. Crediamo di esser grandi ma siamo molto piccoli. Studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano con l'ambizione di portare il Ruchè su tutte le tavole degli italiani», ha commentato Franco Morando direttore generale di **Montalbera**.



Il Ruchè «Laccento 2018» si aggiudica i tre bicchieri del Gambero Rosso



Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. «Laccento 2018», prodotto dall'azienda **Montalbera**, è stato insignito dalla guida «I Vini d'Italia 2020» con la massima espressione qualitativa «Tre Bicchieri». È stato presentato a Roma per la premiazione all'Auditorium del Massimo. Nella guida del 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei «Tre Bicchieri» con l'etichetta «La tradizione» (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida del 2018, invece, ad aggiudicarsi questa denominazione è stato il Ruchè «Laccento 2016» senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata «Nuda 2015» Barbera d'Asti d.o.c.g. Per il quarto anno consecutivo l'azienda **Montalbera** ha raggiunto l'eccellenza del Gambero Rosso con i «Tre bicchieri» su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

«Sono davvero soddisfatto. Per la nostra azienda è un onore essere qui a Roma per ritirare questo prestigioso premio che ci ripaga di tanti sforzi dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola del Monferrato che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa. Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera**, che ringrazio. Crediamo di esser grandi ma siamo molto piccoli. Studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano con l'ambizione di portare il Ruchè su tutte le tavole degli italiani», ha commentato Franco Morando direttore generale di **Montalbera**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vini d'Italia 2020. La guida del Gambero Rosso compie 33 anni

22mila vini recensiti, 457 Tre Bicchieri, 11 premi speciali. Questi i numeri della 33esima edizione della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso

Si è conclusa ieri, domenica 27 ottobre, con la presentazione della guida Vini d'Italia 2020, la Roma Wine Weeks, la kermesse dedicata alle eccellenze vitivinicole targata Gambero Rosso.

22 mila i vini entrati nella 33esima edizione della guida tra gli oltre 45 mila degustati dagli esperti del Gambero Rosso. 457 vini hanno conquistato la vetta aggiudicandosi ambitissimi Tre Bicchieri e ben 46 etichette sono state premiate per la prima volta. Undici invece i premi speciali attribuiti a quelle realtà che si sono distinte nel corso dell'anno.

A conferma dell'attenzione alla crescita internazionale, i vini sono stati premiati da una delegazione di giornalisti provenienti da tutto il mondo: Jorge Lucki- Brasile; Isao Miyajima- Giappone; Steve Thurlow -Canada; Serena Gou-Cina; Micky Choi – Corea Del Sud; Thomas C. Golenia – Germania; Makiko Morita – Giappone; Dmitry Merezhko- Russia; Pavel Kirillov- Russia; Eva Dülligen -Germania e Fred Swan – USA.

“I protagonisti della guida si troveranno nuovamente a festeggiare la qualità dei loro vini, i successi raggiunti e le potenzialità internazionali” dichiara il Presidente Paolo Cuccia “Il Gambero Rosso conferma il suo ruolo unico di player capace di scoprire, comunicare e promuovere le eccellenze e di indirizzare i produttori verso una crescita in Italia e in grado di individuare le enormi potenzialità del mercato mondiale in cui il vino del nostro Paese ha mostrato grande crescita e può ancora migliorare la marginalità dei produttori.”

I premi speciali

- Rosso dell'Anno: Carmignano Ris. '16 – Piaggia
- Bianco dell'Anno: Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '18 – Lunae Bosoni
- Bollicine dell'Anno: Valdobbiadene Brut Nature Particella 232 '18 – Sorelle Bronca
- Dolce dell'Anno: Trentino Vino Santo '03 – Toblino
- Rosato dell'Anno: Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae '18 – Torre dei Beati
- Cantina dell'Anno: Frescobaldi
- Miglior Rapporto Qualità Prezzo: Barbera d'Asti Lavignone '18 – Pico Maccario
- Viticoltore dell'Anno: Leopardi Felici
- Cantina Emergente: Tenuta Santa Caterina
- Premio per la Vitivinicoltura Sostenibile: Produttori di Manduria
- Premio Progetto Solidale: Centopassi

I Tre Bicchieri

VALLE D'AOSTA

- Sopraquota 900 '18 Rosset Terroir
- Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri '17 La Vrille
- Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois '17 Les Crêtes
- Valle d'Aosta Pinot Gris '18 Lo Triolet
- Valle d'Aosta Pinot Noir L'Emerico '16 Elio Ottin
- Valle d'Aosta Pinot Noir Semel Pater '17 Maison Anselmet

PIEMONTE

- Alta Langa Extra Brut Millesimo 2015 '15 Marcalberto
- Alta Langa Pas Dosé Zéro Ris. '13 Enrico Serafino

Grignolino d'Asti '18 Luigi Spertino

- Grignolino d'Asti M '13 Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese
- Bricco del Bosco V. Vecchie '15 Giulio Accornero e Figli
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '18 Gianni Doglia
- Nizza Generala Ris. '16 Bersano
- Nizza Pomorosso '17 Coppo
- Nizza Ris. '16 Tenuta Olim Bauda
- Ovada Convivio '17 Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Apertura '16 Colombo – Cascina Pastori
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '15 Isolabella della Croce
- Roero Arneis Renesio '18 Malvirà
- Roero Arneis Sarun '18 Stefanino Costa
- Roero Printi Ris. '15 Monchiero Carbone
- Roero Sudisfà Ris. '16 Angelo Negro e Figli
- Roero Valmaggione V. Audinaggio '17 Cascina Ca' Rossa
- Ruché di Castagnole M.to Laccetto '18 **Montalbera**

LIGURIA

- Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '18 Cantine Lunae Bosoni
- Colli di Luni Vermentino Pianacce '18 Giacomelli
- Colli di Luni Vermentino Sup. Boceda '18 Zangani
- Colli di Luni Vermentino Sup. Fosso di Corsano '18 Terenzuola
- Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Marige '18 La Ginestraia
- Riviera Ligure di Ponente Vermentino '18 Fontanacota
- Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna '17 Terre Bianche
- Rossese di Dolceacqua Posaù Biamonti '17 Maccario Dringenberg

LOMBARDIA

- Botticino Gobbio '17 Noventa
- Farfalla Brut Zero Dosage M. Cl. Ballabio
- Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Ris. '11 Le Marchesine
- Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Ris. '11 Barone Pizzini
- Franciacorta Dosaggio Zero Cuvée
- Annamaria Clementi Ris. '09 Ca' del Bosco
- Franciacorta Extra Brut '13 Lo Sparviere
- Franciacorta Nature 61 '12 Guido Berlucchi & C.
- Franciacorta Non Dosato Alma Bellavista
- Franciacorta Pas Dosè Riserva 33 Ris. '12 Ferghettina
- Franciacorta Satèn '15 Contadi Castaldi
- Franciacorta Satèn '15 Mosnel
- Franciacorta Satèn '15 Ricci Curbastro
- Lugana Menasasso Ris. '15 Selva Capuzza
- Lugana Sup. Madonna della Scoperta '17 Perla del Garda
- Nature M. Cl. Monsupello
- OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '16 Andrea Picchioni
- OP Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete '15 Fiamberti
- Roccapietra Pas Dosé M. Cl. '13 Scuropasso
- Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio '16 Sandro Fay
- Tavernetto Pinot Nero '16 Conte Vistarino
- Top Zero Pas Dosé M. Cl. Giorgi
- Valtellina Sforzato Corte di Cama '17 Mamete Prevostini
- Valtellina Sforzato 5 Stelle '16 Nino Negri
- Valtellina Sup. Grumello Dirupi Ris. '16 Dirupi
- Valtellina Sup. Grumello Ris. '13 Aldo Rainoldi
- Valtènesi Chiaretto Molmenti '16 Costaripa

CANTON TICINO



I Tre Bicchieri del Gambero Rosso - Italia a Tavola



Le regioni finora "passate in rassegna" dal Gambero Rosso sono Calabria, Sicilia, Basilicata, Abruzzo e Molise insieme, Valle d'Aosta con Canton Ticino, Liguria, Alto Adige, Puglia, Lombardia, Sardegna, Lazio, Trentino e, in ultima fase, Umbria.



I Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso

L'Umbria del vino è una grande regione (anche se pare un ossimoro descritta in tale modo). Una regione con una produzione vitivinicola di qualità e che riesce a identificare in maniera chiara i vari territori che la compongono.

Si parte dal centro, dove spicca la denominazione Montefalco e non lo fa soltanto col Sagrantino. Questo vitigno è sempre protagonista, ma alta qualità anche per il Montefalco Rosso, a cui si aggiungono due versioni in bianco. Spoleto e dintorni offre belle soddisfazioni, e per restare nelle zone bianchiste, ci si sposta in quel di Orvieto - anche qui il lustro al territorio è ridato dal convinto lavoro di alcuni produttori. Colpiscono anche territori minori come il lago Trasimeno, Torgiano e Todi. In tutto la regione, nelle sue zone sparse e diverse produzioni, si aggiudica

I Sodi di San Niccolò '14 – Castellare di Castellina
Il Brecciolino '15 – Castelvecchio
Il Pareto '15 – Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
La Regola '15 – Podere La Regola
Le Pergole Torte '15 – Monteverdine
Maremma Toscana Baffonero '16 – Rocca di Frassinello
Maremma Toscana Ciliogiolo V. Vallerana Alta '16 – Antonio Camillo
Maremma Toscana Grenache Oltreconfine '16 – Bruni
Mix36 '15 – Castello di Fonterutoli
Montecucco Sangiovese Ad Agio Ris. '14 – Basile
Montecucco Sangiovese Poggio Lombrone Ris. '14 – Colle Massari
Montesodi '15 – Frescobaldi
Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. '15 – Terenzi
Morellino di Scansano Ris. '15 – Fattoria Le Pupille
Morellino di Scansano Rovente Ris. '15 – Col di Bacche
Nobile di Montepulciano '15 – Fattoria del Cerro
Nobile di Montepulciano '15 – Podere Le Bèrne
Nobile di Montepulciano Bossona Ris. '13 – Maria Caterina Dei
Nobile di Montepulciano Le Caggiolo '15 – Poliziano
Nobile di Montepulciano Pagliareto '15 – Lunadoro
Oreno '16 – Tenuta Sette Ponti
Orma '16 – Orma
Paleo Rosso '15 – Le Macchiole
Petra Rosso '15 – Petra
Rosso di Montalcino '16 – Baricci
Rosso di Montalcino '16 – Sesti-Castello di Argiano
Rosso di Montalcino '16 – Uccelliera
Valadorna '13 – Tenuta di Arceno-Arcanum
Vernaccia di S. Gimignano Carato '13 – Montenidoli
Vernaccia di S. Gimignano Sanice Ris. '15 – Vincenzo Cesani
Vernaccia di S. Gimignano Selvabianca '17 – Il Colombaio di Santa Chiara

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 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



Cartoline dal 918mo Meeting VG @ Ristorante La Veranda del Four Seasons Hotel – Milano – Chef Fabrizio Borraccino

Nel quartiere della moda milanese troviamo il Four Season, eccellenza alberghiera della città ricavata in un convento del XV secolo, dove salta subito all'occhio la perfetta fusione degli elementi architettonici antichi con l'eleganza essenziale del design moderno. Viaggiatore Gourmet ha invitato i suoi associati in questa location esclusiva per assaporare il menù che l'executive chef Fabrizio Borraccino del ristorante della struttura La Veranda, ha pensato per loro per gustare la cucina italiana realizzata a regola d'arte.

Archivio storico reportage:

-> Meeting del 9 Settembre 2015 (l'articolo si riferisce allo chef precedente)

-> Meeting del 26 Settembre 2017 (l'articolo si riferisce allo chef precedente)

-> Reportage del 1 Ottobre 2019

La squadra

Lo staff di cucina

Executive Chef: Fabrizio Borraccino

Executive Sous Chef: Silvano Prada

Sous Chef: Michele Stanghellini, Alessandro Pietropaoli, Matteo Omarini, Sharon Bolamperti, Michele Cotugno

Lo staff di sala

Restaurant Manager: Simone Gottardi

Assistenti: Paolo Arosio, Filippo Grisotti

Supervisor: Marco di Meglio, Francesco Gucciardi

Sommelier: Lorenza Panzera, Antonio Fontana

Chef de rang: Alessandra Breda

Arriviamo accolti da un'atmosfera perfetta

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

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

Aperitivo

Milano-Torino

Punt e Mes, bitter rouge, frangelico e arancia caramellata.

Tipologia degli stuzzichini: melanzane marinate alla soia; cannolo di rapa rossa con mortadella e tartufo; mini caprese croccante; tartelletta con avocado, lattuga, quinoa croccante e liquirizia; alici, cecina e olive.

Il brindisi!

Ci accomodiamo al tavolo per proseguire la nostra degustazione

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow

Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Amuse-bouche: Consommè di sgombro e zenzero

Vintage Collection 2013 Franciacorta Dosage Zéro – Ca' Del Bosco

Pane

Tipologia di pane: ai semi integrale con lievito madre; grissini al sesamo; cracker alla nocciola e rosmarino; focaccia con pomodoro. In accompagnamento, burro di Normandia.

Olio evo Toscano Igp 2018 – Dievole

Lo chef Fabrizio Borraccino ci serve la prima portata

Et voilà!

Piattooo!

Capesante, frutti di mare e zuppa di mare

Cosce di rane al tandoori, lumache, fracchiata e salsa aglio e prezzemolo

Nudo Chardonnay Langhe Doc – **Montalbera**

Sauvignon 2014 Langhe Doc – Marchesi di Grésy

Triglia con salsa di scoglio. A parte, fiori di zuccina fritti

Pernice con lenticchie, verza e finferli



Rossi e bianchi italiani, tutti da scoprire al Crc Antella

ANTELLA (BAGNO A RIPOLI) - Tutto è pronto per la serata del terzo ciclo di degustazioni 2019 organizzato presso il Crc Antella.

Il tema è quello dei Bianchi e Rossi italiani, con inizio alle 20.30 per martedì 29 ottobre.

Si comincia con un Masaccio Verdiccio Superiore (Riserva Castelli di Jesi Docg 2017 Fazi Battaglia - Castelplanio, Ancona), accompagnato da tortino di patate, omelette prosciutto cotto, zuppa di orzo.

Si prosegue poi con un Terre More, Rosso Maremma Toscana Igt 2017 (Tenuta Ammiraglia Manciano, Grosseto) con tagliatelle al ragù di carne.

Quindi un Barolo Levoluzione docg 2013 (Soc. Ag. **Montalbera**, Castagnole Monferrato, Asti), con filetto di maiale in crosta di pane con insalata mista

Il costo della serata è di 26 euro: i vini in degustazione e la parte teorica saranno illustrati da sommelier professionisti.

Costo delle quattro serate in abbonamento: 105 euro.

Iscrizioni entro il 28 ottobre presso la segreteria del C.R.C. Antella Tel. 055/621207 e/o Alessandro Conti 329.8052802



#GrapesinTown, i vini del Piemonte in città, ne “La Vendemmia a Torino”

Nei negozi e locali del centro, protagoniste cantine come Damilano, Conterno, Germano, Ascheri, Gagliardo, Bava e non solo #GrapesinTown, i vini del Piemonte in città, ne “La Vendemmia a Torino”

Non solo Milano e Roma: anche Torino, tra le grandi città italiane, ha reso omaggio al vino e alla vendemmia. E così, nel bel finale della “Vendemmia a Torino”, settimana che ha animato con eventi e degustazioni scorcio e palazzi storici della città sabauda che fu prima capitale del Regno d'Italia, da Piazza Castello a Piazza delle Repubblica, va in scena “Grapes in Town”, evento che, questa sera, porta i grandi vini del Piemonte, i colori ed i profumi di Barolo, Barbaresco, Barbera e non solo, nelle boutique (tra via Gramsci e via Gobetti), in un grappolo di vie che per l'occasione saranno chiuse al traffico, con un tappeto rosso indicherà il percorso che gli ospiti potranno attraversare alla scoperta dei vini del territorio, accompagnati dai Sommelier Ais (Associazione Italiana Sommeliers Piemonte). E così, vini di cantine che vanno da Damilano a Paolo Conterno, da Ettore Germano ad Ascheri, da Poderi Gianni Gagliardo a Bava, da Ca' Viola a Contratto, da **Montalbera** a Pecchenino, per citarne alcune, saranno “in vetrina” ed in degustazione in negozi e locali come Adriana Shoes, Bar Zucca, Boggi Milano, Danpol, Dottoressa Reynaldi, Fagnola Gioielleria, Fisico, Gallia Gioielli, Gramsci, La Dea, Pavia & Pavia, per portare le eccellenze dei territori del Piemonte nella sua capitale.



Vendemmia a Torino, il Piemonte in un bicchiere di vino



Nello Spazio Fare del Mercato Centrale di Torino, in occasione di Vendemmia a Torino edizione 2019, i visitatori potranno liberamente circolare e avere informazioni turistiche dalle Aziende Turistiche Locali e dai Consorzi turistici riconosciuti della Regione Piemonte presso i tipici banchetti da mercato a tendine bianche e rosse.

Si ricrea così - in stretto dialogo con la brulicante piazza della Repubblica sottostante, luogo del mercato all'aperto più grande d'Europa, ammirabile dalle grandi vetrate dello Spazio Fare -, una sorta di piazza del turismo, un'atmosfera di scambio di informazioni, domande e offerte di esperienze da vivere sui territori.

Non mancheranno infatti suggestioni per esperienze anche "a tema vino" da provare in alcune splendide località piemontesi e presentati con due gadget gratuiti: la Carta dei vini dell'Alto Piemonte e DiscoWine, il nome scelto dalla rete per le esperienze proposte dal Basso Piemonte.

Il cuore della manifestazione Vendemmia a Torino è però l'ideale piazza del vino che occupa gran parte dello Spazio Fare: un'ampia area degustazione riservata ai vini della Regione, con oltre 100 etichette presentate dai consorzi, associazioni di produttori, singoli e vignaioli indipendenti: da venerdì 18 a domenica 20 ottobre dalle 12 alle 21, il Piemonte è in un bicchiere di vino.

A seguire l'elenco dei produttori, alcuni sono ripetuti perché partecipano a più tavoli e in più associazioni.

FIVI_ Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti sarà presente con:

GIACHINO CLAUDIO – Montelupo Albese (CN) www.giachinovini.it

SANT'ANNA DEI BRICCHETTI – Costigliole d'Asti (AT) www.santanna-dei-bricchetti.it

PREVER – Villarbasse (TO) www.prever.it

BOCCHINO GIUSEPPE – Canelli (AT) www.vinibocchino.it

MARCO CAPRA – Santo Stefano Belbo (CN) www.marcocapravini.it

IL POGGIO – Gavi (AL) www.ilpoggiogavi.com

Rappellino Dario - Grazzano Badoglio (AT)

www.cascinarosa33.it/esperienze/azienda-agricola-rappellino-dario-degustazione/

con 13 cantine :

Az. Agricola alle Tre Colline

Az. Agr. Maurizio Calcagni

Az. Agr. Ca' Mariuccia

Cantina Mosparone

Az. Agr. Mosso Mario

Az. Agr. Nebbia Tommaso

Az. Agr. Perotto Orietta

Az. Agr. Pianfiorito

Cascina Quarino

Az. Agr. Roggero Bruno e Marco

Tenuta Tamburnin.

Cantina Terre dei Santi.

Cooperativa Agricola Terra e Gente.

Saranno inoltre presenti:

Enoteca Regionale Terme e Vino (Acqui Terme) con etichette a scelta

Enoteca Regionale del Monferrato (Casale Mon.to) con etichette a scelta

Enoteca Regionale di Ovada e del Mon.To (Ovada) con etichette a scelta

Bottega del Grignolino (Portacomaro) con etichette a scelta

CCIAA (Alessandria) con etichette Concorso Marengo DOC

LA BOTTEGA DEL GRIGNOLINO sarà presente a Vendemmia a Torino con una selezione dei vini dei propri associati:

Terre Astesane,

Tenuta **Montalbera**,

Cantine Sant'agata,

Canato Marco,

Ferraro Maurizio,

Tenuta S.Caterina,

Cascina Brichetto,

Buzio Oreste,

F.lli Rovero,

Cascina Gasparda,

La Fiammenga,

Garrone Evasio & Figlio,

Sette Colli Sca,

Garoglio Davide,

Marco Cavallero,

Az. Garino,

Produttori Di Govone Sca,

Az. Agricola alle Tre Colline

Az. Agr. Maurizio Calcagni

Az. Agr. Ca' Mariuccia

Cantina Mosparone

Az. Agr. Mosso Mario

Az. Agr. Nebbia Tommaso

Az. Agr. Perotto Orietta

Az. Agr. Pianfiorito

Cascina Quarino

Az. Agr. Roggero Bruno e Marco

Tenuta Tamburnin.

Cantina Terre dei Santi.

Cooperativa Agricola Terra e Gente.

Saranno inoltre presenti:

Enoteca Regionale Terme e Vino (Acqui Terme) con etichette a scelta

Enoteca Regionale del Monferrato (Casale Mon.to) con etichette a scelta

Enoteca Regionale di Ovada e del Mon.To (Ovada) con etichette a scelta

Bottega del Grignolino (Portacomaro) con etichette a scelta

CCIAA (Alessandria) con etichette Concorso Marengo DOC

LA BOTTEGA DEL GRIGNOLINO sarà presente a Vendemmia a Torino con una selezione dei vini dei propri associati:

Terre Astesane,

Tenuta **Montalbera**,

Cantine Sant'agata,

Canato Marco,

Ferraro Maurizio,

Tenuta S.Caterina,

Cascina Bricchetto,

Buzio Oreste,

F.lli Rovero,

Cascina Gasparda,

La Fiammenga,

Garrone Evasio & Figlio,

Sette Colli Sca,

Garoglio Davide,

Marco Cavallero,

Az. Garino,

Produttori Di Govone Sca,

Cantamessa,



NEWSLETTER Montalbera Ottobre 2019

>Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui “ [MONTALBERA](#) OLTRE IL RUCHÈ ” Newsletter Ottobre 2019 #VENDEMMIA2019 Siamo partiti dalle versioni tradizionali di Ruchè, perchè vogliamo costituire, come ogni anno, una vendemmia a “macchia di leopardo”, che garantisca la massima qualità nella scelta del prodotto stesso. Abbiamo deciso di raggiungere gradazioni inferiori, dai 13.50 ai 13.80 gradi, in base alla disposizione della vigna, proprio perchè le prime masse di uve Ruchè le vogliamo lasciare più alte di acidità rispetto alle altre. Sarà un gioco enologico di una vendemmia magnifica, quello di creare versioni tradizionali in modo adeguato per avere sempre di più un equilibrio costante di annata. I grappoli di Ruchè dei filari situati tutt'intorno al “Ciabòt Rosso”, che destiniamo al nostro #Laccento, continuano la sovraturazione. I futuri giorni ci danno la speranza di una maturazione ottimale! FESTA DI FINE VENDEMMIA Anche quest'anno la Vendemmia sta per finire e noi la festeggiamo così. Scopri di più Sono state giornate di lavoro e di fatica, ma anche di gioia per una tradizione che si rinnova e che viene tramandata di generazione in generazione con i suoi segreti, le sue consuetudini e la sua storia. Nella splendida Tenuta [Montalbera](#) abbiamo festeggiato la fine della Vendemmia una grande festa. [MONTALBERA](#) TRIONFA CON LEQUILIBRIO A MUNDUS VINI Siamo lieti di comunicare che il nostro – Barbera d'Asti DOCG Superiore Lequilibrio 2016 – ha ottenuto la Medaglia d'Oro nel concorso Mundus Vini. Arrivato alla sua 25° edizione, “Mundus Vini – The Grand International Wine Award” è annoverato tra i concorsi vinicoli più importanti del mondo! [MONTALBERA](#) SI AGGIUDICA I 98/99 PUNTI DI LUCA MARONI CON IL SUO GRIGNE' Abbiamo ricevuto un prestigioso premio da parte di Luca Maroni sul “Grignè Grignolino d'Asti doc 2018”, Miglior Vino Rosso dell'azienda con 98 punti su 99. Questo importante riconoscimento ci porta, oltre ad essere di grande supporto morale e qualitativo, a voler sperimentare e reinventare un vitigno di storica rilevanza piemontese che tutti insieme stiamo cercando di rilanciare da tempo. Arriva d'incanto un premio che ci porta, sempre di più, a impegnarci in questo magnifico lavoro. SILVER MEDAL per la Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio DOCG 2016 #DICONODINOIGuarda il backstage dell'intervista del TG3 Piemonte I PROSSIMI EVENTI IN PROGRAMMA SERATA GOURMET @ACANTO 16 ottobre 2019 @Ristorante Acanto Hotel Principi di Savoia – Milano (MI) E' in programma per mercoledì 16 ottobre la serata “gourmet” che si terrà a Milano presso il ristorante Acanto di Hotel Principi Di Savoia. Ad accompagnare quattro eccellenti portate, quattro importantissimi vini firmati [Montalbera](#) : Nudo Langhe Doc Chardonnay, Laccento Ruche' Di Castagnole Monferrato, Nuda Barbera D'asti Docg e per concludere San Carlo Moscato D'asti Docg. L'appuntamento è imperdibile!!! [MONTALBERA](#) ALLA PROSSIMA EDIZIONE DI GRAPES IN TOWN 18 ottobre 2019 dalle ore 18:30 in Via Gramsci e Via Gioberti, Torino (TO) Venerdì 18 ottobre a partire dalle ore 18,30 [Montalbera](#) parteciperà all'evento “Grapes in town tasting experience”, a Torino in Via Gramsci e in Via Gioberti, sarà una serata esclusiva con una degustazione eccezionale di Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato docg. [MONTALBERA](#) PRESENTE A “TRE BICCHIERI ON TOUR 2019” [Montalbera](#) sarà presente alle più grandi degustazioni di vini in Italia organizzate da Gambero Rosso, dove sarà protagonista la nostra etichetta Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato 2018, premiata con i Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia 2020. Qui di seguito gli appuntamenti in agenda dove saremo presenti: Roma 27 ottobre 2019 Torino 28 ottobre 2019 Napoli 29 ottobre 2019 Milano 30 novembre 2019 E le tappe proseguono anche in giro per il Mondo.. Tre bicchieri world tour martedì 30 ottobre, il Tour mondiale dei Tre bicchieri si fermerà presso l'Hotel Ritz Carlton di Tokyo, dove presenterà una selezione dei vini premiati per la guida 2020, tra cui Laccento di [Montalbera](#). Tre bicchieri world tour lunedì 25 novembre, il Tour mondiale dei Tre bicchieri si fermerà presso l'Depo Mall di Mosca, dove presenterà una selezione dei vini premiati per la guida 2020, tra cui Laccento di [Montalbera](#). Festival di Supervin venerdì 25 ottobre dalle ore 18.00. [Montalbera](#) sarà presente al Festival di Supervin ad Aalborg in Danimarca. Un'importante manifestazione a cui l'azienda parteciperà insieme ad altri trentacinque produttori di vitivinicoli stranieri e dove vi sarà la possibilità di degustare 200 vini differenti. Weinsicht domenica 27 e lunedì 28 ottobre a Brunnen presso il Waldstätterhof Hotel, in Svizzera, si terrà una degustazione

esclusiva di vini e spiriti accuratamente selezionati a cui **Montalbera** parteciperà. #EXPORT2019 SUPERSTAR L'Export Manager di **Montalbera**, Marco Griglio, per i prossimi mesi di Ottobre e Novembre sarà impegnato a rappresentare i valori e principi della nostra tradizione in una serie di eventi e tour in giro per l'America. SoilAir, il nostro importatore di New York, come ogni anno organizzerà il Giro d'Italia, un tour di degustazioni dei migliori vini italiani da lui selezionati. In totale ci saranno 7 tappe, aperte sia al pubblico sia ai professionisti, che si terranno nelle migliori enoteche e nei migliori ristoranti italiani di New York e New Jersey. • 02/11 dalle 12.00 alle 15.00 – wine tasting presso Zachy's, New York (USA) • 03/11 dalle 12.00 alle 15.00 – wine tasting presso Undici, New Jersey (USA) • 06/11 dalle 18.00 alle 20.00 – wine tasting presso Eataly NYC Flatiron, New York (USA) • 07/11 dalle 17.30 alle 20.30 – wine tasting presso Enoterra, New Jersey (USA) • 08/11 dalle 18.00 alle 20.00 – wine tasting presso Eataly NYC Downtown, New York (USA) • 09/11 dalle 12.00 alle 15.00 – wine tasting presso Cambridge at Portofino, New Jersey (USA) • 09/11 dalle 17.30 alle 21.30 – wine tasting presso Sorellina Restaurant, New Jersey (USA) Email inviata con Cancellazione iscrizione | Invia a un amico Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o alla nostra newsletter e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra oppure perché, a norma dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, abbiamo reperito la tua e-mail di persona o navigando in rete o da e-mail che l'hanno resa pubblica. È tuo diritto richiedere la modifica o la cancellazione dei tuoi dati in nostro possesso. Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento. Ufficio Stampa Morando Corporate, Morando SpA Via Chieri 61, Andezeno, 10020 Torino IT www.morandocorporate.com



Festa di fine vendemmia a casa Ruchè

Centinaia di persone a Castagnole Monferrato. I «Tre bicchieri» al Laccento 2018

di **Massimiliano Nerozzi**

Nella contea del Ruchè, tra Castagnole Monferrato e Montemagno è domenica di festa, per la fine della vendemmia, che ha spalancato i vigneti e le cantine dell'azienda agricola **Montalbera**: dalle dieci del mattino alle sette della sera centinaia di persone, da Torino, Asti, Alessandria, hanno assaggiato buon vino, accompagnato da street food, tra plin di ortica con sugo d'arrosto e focaccia con porchetta. Del resto, l'ospitali-

co Morando: il 60 per cento del Ruchè di Castagnole Monferrato che è sui mercati mondiali, viene dalle sue cantine.

a pagina 9



tà di queste terre si capisce pure dai cartelli stradali: «Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi». È anche una festa speciale, con Red Carpet, perché il Ruché (con l'accento acuto) «Laccento 2018» di **Montalbera** ha avuto i «Tre bicchieri» del Gambero rosso. Un riconoscimento per l'azienda ora guidata da Fran-



La contea del Ruchè

Festa di fine vendemmia a Castagnole Monferrato, centinaia di persone tra degustazioni e street food I «Tre bicchieri» al Laccento 2018 di Montalbera

di **Massimiliano Nerozzi**

Tra queste colline, le vigne disegnano i confini e il nome dei vini preannuncia l'arrivo nei paesi: «Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi», c'è scritto sul cartello ai bordi della strada, con all'orizzonte il castello medievale di Montemagno. Siamo nella contea del Ruchè, in una domenica speciale, annunciata dalle auto posteggiate sull'erba, lungo i filari di viti: dalle 10 del mattino alle sette della sera, saranno a centinaia le persone alla «Festa di fine vendemmia», che spalanca le strade ghiaiose e le cantine dell'azienda agricola Montalbera, dove c'è più Ruchè che mai: «Circa il 60 per cento di quello prodotto a Castagnole Monferrato arriva da qui», racconta Franco Morando, il direttore generale, che negli ultimi anni ha guidato l'impennata di questa azienda, e di questo vino, sempre più «cool». Sui 110 ettari di Ruchè — dichiarato vitigno autoctono, dopo averne studiato il dna — 84 sono griffati Montalbera, per tre etichette di Ruchè, ovvero circa 300.000 bottiglie. Che, a cantine piene, poiché ci sono pure altri

vitigni, arrivano a 750.000.

Quest'anno, all'ingresso, c'è pure il Red carpet, in senso letterale, per il colore del vino e il profumo del successo: il Ruchè «Laccento 2018» — volutamente con accento acuto, e non grave — ha infatti ricevuto i «Tre bicchieri» del Gambero rosso, cioè la massima espressione qualitativa della guida ai Vini d'Italia 2020. Ma non bisogna essere necessariamente sommelier per apprezzare, a giudicare dai commenti e dalla faccia di chi è venuto qui da Torino, Asti, Alessandria, per sorseggiare vino e mangiare plin di ortica, al sugo d'arrosto o con burro e salvia. Basta dare un'occhiata alla fila davanti ai chioschi. «È stata una buona

vendemmia — spiega ancora Morando — l'uva è bella, ma non credevano che fosse così valida: invece, nell'ultimo periodo ci sono stati soli stupendi, e sbalzi termici, con stress enologico, da fare esplodere questo frutto magnifico». Morale: «Dobbiamo attenderci un'annata che avrà grandissimi profumi». Tappando le orecchie di Greta Thunberg, il clima folle ogni tanto finisce per migliorare i vini: «Sembra un controsenso, ma è così: non ricordo un maggio in cui c'erano 32-33 gradi e poi pioggia. Cose pazzesche».

Che annodano il piacere di chi beve e l'affare di chi imbottiglia, se il fatturato dell'azienda, fondata da Enrico Riccardo Morando, è arrivato ai 6 milioni di euro, con una crescita del 20 per cento. Così, da qualche anno, il Ruchè è sulla mappa dei vini, nel senso che prima, «a livello istituzionale non c'era: per dire, sui calendari con i vitigni autoctoni». E ora c'è, e mica solo in Italia, vista la quota dell'export di Montalbera, attorno al 40 per cento. Con gli importatori da Inghilterra e Stati Uniti che ne stanno facendo scorta: «Colpa del mancato accordo per la Brexit e degli eventuali dazi di Trump». Nel dubbio, davanti alle cantine, la gente brinda, alla terza volta dei «Tre bicchieri», dopo il «Laccento 2016» e il Ruchè con l'etichetta La Tradizione. L'ultimo passo di una storia antica: già coltivato nel Medioevo, il Ruchè era praticamente scomparso agli inizi degli anni Sessanta, confinato tra i filari di Barbera e di Grignolino. Si racconta che fu un parroco, don Cauda, a riscoprirlo: nel 1964 trovò alcune viti nella piccola vigna della parrocchia, e gli piacque al punto da vinificarlo e da offrirlo nelle feste del paese. Alcuni vignaioli ricominciarono così a coltivarlo, mettendogli l'abito delle grandi occasioni: de-



► 14 ottobre 2019 - Edizione Torino

nomina-
zione Doc nel 1987,
Docg nel 2010. L'amore per il
rosso, ha fatto il resto.

Castagnole
Monferrato
al mondo

mnerozzi@rcs.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è



● Franco Morando, 39 anni, è direttore generale dell'azienda agricola **Montalbera**. Fu fondata dal nonno Enrico Riccardo

● Il Ruchè è il vino d'eccellenza di **Montalbera**, che per la terza volta ha conquistato i «Tre bicchieri» della guida del Gambero rosso. Stavolta l'etichetta premiata è il Ruché Laccento 2018 **Montalbera** produce circa il 60% di tutto il Ruchè di

Tra i vigneti

Una barricaia dell'azienda agricola **Montalbera** e, a fianco, il cartello all'ingresso di Castagnole Monferrato che ricorda il Ruchè. Nella foto più in alto, le persone in coda ai banchetti dello street food, all'interno della stessa azienda





► 14 ottobre 2019 - Edizione Torino



Tra i vigneti

Una barriera dell'azienda agricola [Montalbera](#) e, a fianco, il cartello all'ingresso di Castagnole Monferrato che ricorda il Ruchè. Nella foto più in alto, le persone in coda ai banchetti dello street food, all'interno della stessa azienda



Lanciarono il business del cibo per animali ad Andezeno: ora puntano sul vino

I signori del pet food che fanno rinascere il ruchè in Monferrato

CLAUDIALUISE

Oggi è un business che vale miliardi e aziende globali che si contendono il mercato. Ma la storia del pet food in Italia nasce ad Andezeno, da una famiglia torinese che già alla metà degli anni 50 ha iniziato a credere nelle potenzialità di questo mercato. È l'imprenditore Enrico Morando che di ritorno da un viaggio a Marsiglia decide di provarci. Adesso il nipote Franco, terza generazione dell'azienda può dire con certezza che è stata una scommessa vinta. «Mio padre - spiega Walter Morando - è stato un imprenditore visionario che ha lanciato un settore che non esisteva. Gli davano del pazzo, oggi il cibo per animali di affezione è un mercato in ascesa. Dai classici croccantini secchi agli alimenti speciali per cani e gatti con intolleranze». Una garanzia di mercato estero in espansione, nonostante i timori per dazi e una politica economica globale sempre più complicata. Ma non c'è solo cibo per animali nella azienda di famiglia che oggi è sempre più legata alla rinascita del ruchè, vitigno autoctono del Monferrato che sta vivendo una rinascita non solo

in Italia. La cantina Montalbera ha festeggiato ieri la fine della vendemmia. «Non ci avviciniamo alle percentuali di alcune aziende di Langa che esportano per il 90%, ma ci crediamo molto e la crescita di questi anni ci dà ragione - spiega Franco Morando -. Per ora esportiamo il 40%, soprattutto in Europa». I due timori principali restano la Brexit e i dazi Usa, che al momento non riguardano il vino «ma non si sa mai», dice Franco Morando. Intanto si stanno gestendo le richieste degli importatori britannici che «vista la situazione di incertezza stanno facendo scorte». Con 175 ettari di vigneti di proprietà - di cui 160 tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Grana - è una delle aziende più grandi del Piemonte. Un anfiteatro naturale di filari che con i colori dell'autunno acquistano una bellezza unica: al centro la cantina, interamente finita di ristrutturare nel 2015. Una storia che parte con 50 ettari acquistati nel 1982 proprio da Enrico Morando. «Abbiamo sempre conferito le uve al consorzio - racconta Walter, il figlio di Enrico e da sempre in azienda accanto al papà che fino a 95 anni ha continuato a seguire la sua attività - poi abbiamo

deciso di imbottigliare. La prima annata è stata il 2003 e da allora 'L'accento' è diventato il nostro vino più rappresentativo tanto che ormai è sinonimo di ruchè. Abbiamo deciso di puntare sulla qualità e non sulla quantità, con scelte difficili.

Ma ricordandoci che siamo tutti figli della natura e all'improvviso una grandinata o una alluvione può rovinare il lavoro di un anno». Dopo l'impegno per far rinascere interesse sul ruchè, si sta cercando di rivitalizzare il grignolino. «È più difficile far cambiare idea su un nome in discesa solo facendo un buon prodotto - spiega Franco Morando -. Per questo abbiamo deciso di rivoluzionarlo provando un affinamento in anfore».—

© BY NCDALDUNIDRITTI RISERVATI

FRANCO MORANDO
IMPRENDITORE



Ormai esportiamo il 40 per cento della produzione in tutti i Paesi d'Europa



1. Il Monferrato festeggia la fine della vendemmia. 2. Le bottiglie, in gran parte destinate alle esportazioni. 3. La famiglia Morando è una storica protagonista del business piemontese



FUORI PORTA Dall'Astigiano al Cuneese, oggi il frutto di Bacco non usa la chimica

Viaggio fra le cantine nostrane alla scoperta dei vini naturali

In attesa che le cantine si ritrovino sotto la Mole alla corte di "Torino beve bene", la manifestazione che si terrà il 26 e 27 ottobre a Torino Esposizioni, ecco un percorso a spasso per il Piemonte alla scoperta delle etichette naturali migliori della nostra regione. Un'occasione per vivere un fine settimana fuori porta immersi nella meraviglia di un territorio che tutto il mondo ci invidia e, allo stesso tempo, assaggiare vini prodotti naturalmente, senza alcun additivo chimico e rispettando i principi della sostenibilità. Per non allontanarsi troppo da casa, si può partire dall'astigiano e quindi ecco la **Ca' del Prete** di Pino d'Asti di giovane produttore che ha rilevato l'azienda di famiglia puntando sulla Freisa e sulla strada del vino naturale. Sempre in zona, a San Martino Alfieri c'è **Giulia Gonella** anche lei giovane produttrice, famosa per il suo incredibile Arneis completamente privo di qualsiasi aggiunta chimica. **La Cascina Tavijn** è a Scurzolengo. E' qui che Nadia Ver-

rua produce Grignolino e Ruché, dai profumi inarrivabili. E ancora, **Ezio Trichero** di Agliano Terme, uno dei produttori storici di vini naturali tra cui spiccano Barbere che invecchiano come Nebbioli, e Freise da capogiro. **Tenuta**

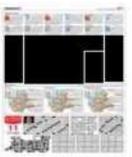
Grillo a Gamàlero di Guido Zampaglione lavora attraverso una visione schietta e genuina per produrre Barbera, Dolcetto, Freisa e Cortese. I suoi vini sono potenti e sorprendenti. **La Cascina degli Ulivi**, a Novi Ligure, lavora nel ricordo di Stefano Bellotti, morto l'anno scorso lasciando un gran vuoto nel mondo dei vini naturali. **Cascina Iuli** a Montaldo di Cerina, produce: Barbera, Grignolino e Nebbiolo, ma anche

Slarina e Baratuciat. Nel cuneese, si segnala **Soloroero** a Santo Stefano Roero, **Cascina Fornace**, **Valfaccenda** che cooperano per creare un'unica realtà fatta di intenti e ideologie comuni, ossia, il Roero al naturale, con i suoi vini più rappresentativi: Arneis e Nebbiolo.

Infine, da non perdere la festa di fine vendemmia che si terrà proprio domani presso la **Cantina di Montalbera**, a Castagnole Monferrato, di proprietà della famiglia Morando che interpreta con passione da sei generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe e che oggi punta tutto sulla genuinità e la naturalezza dei suoi prodotti. Come ogni anno dopo la vendemmia, un momento che richiede tanto lavoro e fatica, la cantina festeggia con un appuntamento dedicato al buon cibo, al buon bere e al divertimento. Durante il gior-

no si potrà visitare la cantina, degustare, assaggiare cibi e, tra le chicche, provare la nuova BMW The 1. Tutte le info su www.montalbera.it.

Simona Totino



Una splendida veduta di una delle nostre tantissime vigne



I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso



Ecco l'elenco de:

Valle d'Aosta

Sopraquota 900 2018 – Rosset Terroir

Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2017 – La Vrille

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2017 – Les Crêtes

Valle d'Aosta Pinot Gris 2018 – Lo Triolet

Valle d'Aosta Pinot Noir L'Emerico 2016 – Elio Ottin

Valle d'Aosta Pinot Noir Semel Pater 2017 – Maison Anselmet

Alta Langa Extra Brut Millesimo 2015 – Marcalberto

Alta Langa Pas Dosé Zéro Riserva 2013 – Enrico Serafino

Barbaresco Albesani V. Borgese 2015 – Piero Busso

Barbaresco Asili 2016 – Ceretto

Barbaresco Asili Riserva 2014 – Bruno Giacosa

Barbaresco Crichët Pajé 2011 – Roagna

Barbaresco Currà Riserva 2013 – Bruno Rocca

Barbaresco Montaribaldi 2015 – Fiorenzo Nada

Barbaresco Ovello V. Loreto 2016 – Albino Rocca

Barbaresco Pajoré 2016 – Bel Colle

Barbaresco Pajoré 2016 – Sottimano

Barbaresco Rabajà 2016 – Barbaresco Rio Sordo 2016 – Cascina delle Rose

Barbaresco Rombone Elisa 2016 – Ada Nada

Barbaresco Sorì Tildin 2016 – Gaja

Barbaresco Vallegrande 2016 – Ca' del Baio

Barbera d'Alba Ciabot dù Re 2017 – Giovanni Corino

Barbera d'Asti Lavignone 2018 – Pico Maccario

Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2017 – Vite Colte

Barolo 2015 – Bartolo Mascarello

Barolo Aleste 2015 – Luciano Sandrone

Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2015 – Brovia
Barolo Bricco delle Viole 2015 – G. D. Vajra
Barolo Briccolina 2015 – Batasiolo
Barolo Brunate 2015 -Giuseppe Rinaldi
Barolo Cannubi 2015 – Poderi Luigi Einaudi
Barolo Castelletto Ris. 2013 – Fortemasso
Barolo Cerretta 2015 – Garesio
Barolo Cerretta V. Bricco Riserva 2013 – Elio Altare
Barolo Ginestra Casa Maté 2015 – Elio Grasso
Barolo Ginestra Riserva 2011 – Paolo Conterno
Barolo Lazzarito Riserva 2013 – Ettore Germano
Barolo Monfortino Riserva 2013 – Giacomo Conterno
Barolo Monvigliero 2015 – F.lli Alessandria
Barolo R56 2015 – Brandini
Barolo Ravera Vigna Elena Ris. 2013 – Elvio Cagno
Barolo Riserva 2013 – Paolo Manzone
Barolo Rive 2015 – Negretti
Barolo San Bernardo Riserva 2013 – Palladino
Barolo Serra 2015 – Giovanni Rosso
Barolo Sottocastello di Novello 2015 – Ca' Viola
Barolo Vigna Rionda 2013 – Figli Luigi Oddero
Barolo Vigna Rionda 2015 – Guido Porro
Barolo Villero Riserva 2012 – Vietti
Boca 2015 – Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Derthona Pitasso 2017 – Claudio Mariotto
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2017 – La Colombera
Dogliani Papà Celso 2018 – Abbona
Dogliani Sup. Vigneti Dolci 2017 – San Fereolo
Dolcetto di Ovada Superiore Du Riva 2015 – Tacchino
Erbaluce di Caluso 13 Mesi 2017 – Benito Favaro
Gattinara 2015 -Torraccia del Piantavigna
Gattinara Osso San Grato 2015 – Antoniolo
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2018 – Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2016 – Villa Sparina
Gavi V. della Rovere Verde Riserva 2017 – La Mesma
Ghemme V. Ronco al Maso 2015 – Guido Platinetti
Giovanni Galliano Brut Rosé Metodo Classico 2015 – Borgo Maragliano
Grignolino d'Asti 2018 – Luigi Spertino
Grignolino d'Asti M 2013 – Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2015 – Giulio Accornero e Figli
Moscato d'Asti Casa di Bianca 2018 – Gianni Doglia
Nizza Generala Riserva 2016 – Bersano
Nizza Pomorosso 2017 – Coppo
Nizza Riserva 2016 – Tenuta Olim Bauda
Ovada Convivio 2017 – Gaggino
Piemonte Pinot Nero Apertura 2016 – Colombo – Cascina Pastori
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2015 – Isolabella della Croce
Roero Arneis Renesio 2018 – Malvirà
Roero Arneis Sarun 2018 – Stefanino Costa
Roero Printi Riserva 2015 – Monchiero Carbone
Roero Sudisfà Riserva 2016 – Angelo Negro e Figli
Roero Valmaggione V. Audinaggio 2017 – Cascina Ca' Rossa
Ruché di Castagnole M.to Laccetto 2018 – **Montalbera**
Botticino Gobbio 2017 – Noventa
Farfalla Brut Zero Dosage M. Cl. – Ballabio



Terra Moretti (4 “Tre Bicchieri”), il Barolo e il Chianti Classico al top del “Gambero Rosso”

La lista completa dei “Tre Bicchieri” della guida “Vini d’Italia 2020”. Toscana Regione più premiata (con 89 massimi riconoscimenti) Vittorio Moretti con la figlia Francesca, responsabili dei vini del gruppo Terra Moretti

Il gruppo Terra Moretti è il produttore d’Italia che mette insieme più “Tre Bicchieri” 4, la Toscana la Regione che ne assomma di più, 89, con il Chianti Classico in grande spolvero, con 24 riconoscimenti, di un’incollatura dietro al nostro sacro Barolo, denominazione più premiata con 25 “Tre Bicchieri”: ecco i verdetti della guida “Vini d’Italia 2020” del Gambero Rosso, sarà presentata, a Roma, domenica 27 ottobre.

Terra Moretti, dunque, è il gruppo più premiato, con 4 “Tre Bicchieri”, il massimo riconoscimento della guida (il Franciacorta Non Dosato Alma di Bellavista ed il Franciacorta Satèn 2015 di Contadi Castaldi, il Petra Rosso 2016 di Petra in Toscana e l’Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161 2018 di Tenute Sella & Mosca, in Sardegna), ma tante sono le realtà di primo piano che mettono insieme 3 “Tre Bicchieri”, come Bertani Domains

(con riconoscimenti per Bertani, in Valpolicella, Trerose, nel Nobile di Montepulciano, e Fazi Battaglia, nel territorio del Verdicchio), il Gruppo Italiano Vini

(con la Nino Negri in Valtellina, Cavicchioli in terra di Lambrusco e Re Manfredi in Basilicata), ed ancora il gruppo

Santa Margherita (con Cà del Bosco in Franciacorta, Lamole di Lamole nel Chianti Classico e Kettmeir), il gruppo

Domini di Castellare

(dell’editore del Gambero Rosso, Paolo Panerai, con Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello in Toscana, e Feudi del Pisciotto in Sicilia), e, infine il

Gruppo Collemassari di Claudio Tipa

(con Collemassari nel Montecucco, Poggio di Sotto a Montalcino e Grattamacco a Bolgheri).

Focus - Tutti i “Tre Bicchieri” della guida “Vini d’Italia” 2020

Toscana 89

Auritea 2016 - Tenuta Podernovo

Bolgheri Bianco Criseo 2017 - Guado al Melo

Bolgheri Rosso Superiore 2016 - Castello di Bolgheri

Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2016 - Grattamacco

Bolgheri Rosso Superiore Le Gonnare 2016 - Fabio Motta

Bolgheri Rosso Superiore Orma 2017 - Orma

Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2016 - Ornellaia

Bolgheri Rosso Superiore Sondaia 2016 - Poggio al Tesoro

Bolgheri Superiore Sassicaia 2016 - Tenuta San Guido

Brunello di Montalcino 2014 - Baricci

Brunello di Montalcino 2014 - Brunelli - Le Chiuse di Sotto

Brunello di Montalcino 2014 - Il Marroneto

Barolo Serra 2015 - Giovanni Rosso
Barolo Sottocastello di Novello 2015 - Ca' Viola
Barolo Vigna Rionda 2013 - Figli Luigi Oddero
Barolo Vigna Rionda 2015 - Guido Porro
Barolo Villero Riserva 2012 - Vietti
Boca 2015 - Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Derthona Pitasso 2017 - Claudio Mariotto
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2017 - La Colombera
Dogliani Papà Celso 2018 - Abbona
Dogliani Superiore Vigneti Dolci 2017 - San Fereolo
Dolcetto di Ovada Superiore Du Riva 2015 - Tacchino
Erbaluce di Caluso 13 Mesi 2017 - Benito Favaro
Gattinara 2015 -Torraccia del Piantavigna
Gattinara Osso San Grato 2015 - Antoniolo
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2018 - Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2016 - Villa Sparina
Gavi V. della Rovere Verde Riserva 2017 - La Mesma
Ghemme V. Ronco al Maso 2015 - Guido Platinetti
Giovanni Galliano Brut Rosé M. Classico 2015 - Borgo Maragliano
Grignolino d'Asti 2018 - Luigi Spertino
Grignolino d'Asti M 2013 - Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Bricco del Bosco V. Vecchie 2015 - Giulio Accornero e Figli
Moscato d'Asti Casa di Bianca 2018 - Gianni Doglia
Nizza Generala Riserva 2016 - Bersano
Nizza Pomorosso 2017 - Coppo
Nizza Riserva 2016 - Tenuta Olim Bauda
Ovada Convivio 2017 - Gaggino
Piemonte Pinot Nero Apertura 2016 - Colombo - Cascina Pastori
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2015 - Isolabella della Croce
Roero Arneis Renesio 2018 - Malvirà
Roero Arneis Sarun 2018 - Stefanino Costa
Roero Printi Riserva 2015 - Monchiero Carbone
Roero Sudisfà Riserva 2016 - Angelo Negro e Figli
Roero Valmaggione V. Audinaggio 2017 - Cascina Ca' Rossa
Ruché di Castagnole M.to Laccetto 2018 - **Montalbera**
Veneto 43
Amarone della Valpolicella 2015 - Famiglia Cottini - Monte Zovo
Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2015 - Tenuta Sant'Antonio
Amarone della Valpolicella Case Vecie 2013 - Brigaldara



Il Ruché Laccento di **Montalbera** si aggiudica i Tre Bicchieri del Gambero Rosso



Il Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento 2018” è stato insignito dalla prestigiosa guida I vini d’Italia 2020 con la massima espressione qualitativa Tre Bicchieri.

Per il quarto anno consecutivo l’azienda **Montalbera** percepisce l’eccellenza del Gambero Rosso con i Tre Bicchieri su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

- Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l’eccellenza dei Tre Bicchieri con l’etichetta La Tradizione (prima volta in assoluto per la denominazione).
- Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruché “Laccento 2016”, senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata “Nuda 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera**.

“Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa – ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di **Montalbera**, azienda che da sei generazioni appartiene alla sua famiglia – Il lavoro e la passione quotidiana, il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente, hanno permesso all’azienda di portare il vino Laccento ai massimi livelli qualitativi. Questo Ruché rappresenta il coraggio mio e della mia famiglia di andare oltre.”.

Inoltre ha aggiunto Franco Morando: “Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruché e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera** che ringrazio, a partire dalle persone che quotidianamente lavorano in

campagna ai miei enologi Luca Caramellino e Nino Falcone che da anni seguono e studiano la varietà Ruchè senza mai arrendersi alle novità e alle mie richieste d'innovazione e di continuità qualità". "Voglio anche ringraziare personalmente i curatori della guida del Gambero Rosso, Gianni Fabrizio, Marco Sabellico che annualmente portano attenzione all'espressione qualitativa dei miei vini". "Crediamo di esser grandi ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano".

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg "Laccento 2018"

Il Ruchè, è un vino dal carattere inconfondibile, nato da un giusto diradamento delle uve nei primi mesi estivi, dopo un'attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un "piccolo" blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

- 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 ed elegante.

Azienda Agricola **Montalbera**

Le origini dell'azienda Agricola **Montalbera** risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse.

Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese.

Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio.

Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine più 7 ettari dedicati alla produzione di Nebbiolo.

La Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato) di 160 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360°.

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'accoglienza Luxury per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando di 15 ettari in un unico appezzamento dedicati alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG. Negli ultimi anni la Famiglia ha posto un forte interesse anche al grande vitigno di Langa il nebbiolo.

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

La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti. Forte attenzione è dedicata all'importante barriera per l'affinamento de "Le Selezioni" sita nella Cantina di Castagnole Monferrato.

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

+39 0141 292125

Montalbera

Prenotazioni, visite e degustazioni: le visite guidate sono possibili dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 13 alle 17.

Il sabato e la domenica dalle 10 alle 18.

Autore & Credits

Paolo Alciati

Fonte Ufficio Stampa

Credit Photo Ufficio Stampa

[Share on Facebook](#) [Share](#) [Share on Twitter](#) [Tweet](#) [Share on LinkedIn](#) [Share](#)



Tre bicchieri del Gambero Rosso, festa in casa **Montalbera** grazie al Ruchè "Laccento 2018"

Approfondimenti

-

La Giardiniera, l'antipasto alla piemontese

5 luglio 2019

-

Bagnet verd, la tipica salsa piemontese: assaggiatela coi tumin

20 luglio 2019

-

Il salame cotto piemontese: da salame povero a vera prelibatezza

24 settembre 2019

-

Profumi autunnali 2019, fragranze calde e avvolgenti che ci conquisteranno

30 settembre 2019

-

Sagre, feste e prodotti tipici: 10 appuntamenti da non perdere a ottobre

1 ottobre 2019

Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g "Laccento2018" è stato premiato dalla prestigiosa guida 'I vini d'Italia 2020' del Gambero Rosso con la massima espressione qualitativa, i Tre Bicchieri.

Si tratta di una seconda volta visto che già nel 2017 il Gambero Rosso aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei 'Tre Bicchieri' con l'etichetta 'La tradizione' (prima volta in assoluto per la denominazione).

Il Ruchè è vino dal carattere inconfondibile. Caratterizzato dal colore rubino intenso con riflessi violacei, ha un profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Ha un gusto delicato e intenso al tempo stesso, è piacevolmente aromatico ed elegante.

E' un grande riconoscimento anche per l'azienda **Montalbera** che per il quarto anno consecutivo conquista questo importante riconoscimento su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri era stato il Ruchè 'Laccento 2016', mentre nella scorsa edizione era stato premiato 'Nuda 2015' Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore. E' un segnale importante che attesta la trasversalità di interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte dell'azienda Agricola **Montalbera**, le cui origini risalgono all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso fra i comuni di Grana, castagnole Monferrato e Montemagno. Questa azienda oggi è tra quelle tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.

L'azienda **Montalbera brinda ai Tre Bicchieri del Gambero Rosso con il suo Ruchè "Laccento2018"**

Il 60% del Ruchè di Castagnole di Monferrato DOGC e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC prodotto al mondo viene prodotto dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato, centosessanta ettari in un unico appezzamento che è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini. Può essere visitata con un'incoming a 360°. Vanta, inoltre, una sala degustazione professionale, un ristorante interno per 'private tasting' ed un 'wine shop' con possibilità di

degustazioni focalizzate anche sulle annate fuori commercio. Una seconda cantina si trova a Castiglione Tinella (Langa) ed è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti DOGC.

Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**, nel festeggiare i Tre bicchieri del Gambero Rosso ottenuti grazie al Ruchè "Laccetto2018" dichiara: "Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera** che ringrazio".



Piemonte protagonista dell'enogastronomia: Gambero Rosso premia il Ruché con i Tre Bicchieri



Come per i ristoranti, anche per il vino la guida Gambero Rosso assegna riconoscimenti prestigiosi, in questo caso si tratta di bicchieri. Una sfida non solo per i palati finissimi dei sommelier ma anche – forse soprattutto – il riconoscimento di sforzi che nobilitano il territorio, nello specifico la Regione Piemonte. Così, a poche ore dall'inaugurazione della Fiera del Tartufo, ad Alba, nel cuneese, un'altra eccellenza piemontese fa parlare di sé. Si tratta del Ruché Laccetto 2018, che per la seconda volta 'vince' i tre bicchieri della guida Gambero Rosso 'I vini d'Italia 202'. “Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di **Montalbera** - Dietro a ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa”. Ruché è l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Del resto, il consolidamento del Piemonte sotto il profilo enogastronomico è uno dei punti del programma del nuovo governatore, Alberto Cirio, impegnato a valorizzare le risorse del territorio e gli imprenditori che si spendono in questa direzione.

© Copyright LaPresse - Riproduzione Riservata



'Tre Bicchieri' a Ruché di Montalbera

Il Ruchè docg 'Laccento 2016'

dell'azienda Montalbera della famiglia Morando ha ottenuto i Tre Bicchieri, massimo riconoscimento assegnato dalla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Per Montalbera il 2018 è stato il quarto anno consecutivo contrassegnato dall'eccellenza riconosciuta con i Tre Bicchieri, non solo con etichette di Ruchè ma anche Barbera d'Asti docg. "E' motivo di grande soddisfazione ma anche una ricompensa per una realtà agricola che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa - sottolinea Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Laccento è il simbolo dell'audacia e della fermezza di volere portare ai massimi livelli qualitativi la denominazione Ruchè, un vitigno autoctono senza pari".

Montalbera, con vigneti e cantine tra Monferrato e Langhe, è da 6 generazioni gestita dalla famiglia Morando.

ANSA 02-10-2019 17



L azienda vinicola **Montalbera** fa poker di tre bicchieri con il Ruché

Tre bicchieri per festeggiare la crescita dell'azienda vinicola **Montalbera**. Il vino Ruché finisce per la seconda volta sul gradino più alto del podio nella guida 'Il gambero rosso'. ...



Al Ruchè di **Montalbera** i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

TORINO. Continua a mietere successi **Montalbera**, azienda agricola di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti: il Ruchè docg Laccento 2018 si è aggiudicato Tre Bicchieri nella guida I ...



‘Tre Bicchieri’ a Ruché di **Montalbera**

Montalbera, con vigneti e cantine tra Monferrato e Langhe, è da 6 generazioni gestita dalla famiglia Morando Leggi anche altri post Regionali o leggi originale



Montalbera si aggiudica i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso



Già nella guida 2017, il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei "Tre Bicchieri" con l'etichetta "La tradizione" (prima volta in assoluto per la denominazione).

Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i "Tre Bicchieri" è stato il Ruchè "Laccento 2016", senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata "Nuda 2015" Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore, segnale importante per la "trasversalità" d'interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera**. Per il quarto anno consecutivo l'azienda **Montalbera** ha raggiunto l'eccellenza del Gambero Rosso con i Tre Bicchieri su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

"Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - ha dichiarato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera** - Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa".



L'azienda vinicola **Montalbera** fa poker di tre bicchieri con il Ruché

Tre bicchieri per festeggiare la crescita dell'azienda vinicola **Montalbera**. Il vino Ruché finisce per la seconda volta sul gradino più alto del podio nella guida "Il gambero rosso". Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l'eccellenza con l'etichetta "La tradizione". Nel 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruché "Laccento2016", senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata "Nuda 2015" Barbera d'Asti. E ora per il quarto anno consecutivo l'azienda **Montalbera** ha raggiunto l'eccellenza dei tre bicchieri su diverse etichette prodotte. "Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - dice Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa"



Tre bicchieri al Ruchè di Castagnole Monferrato

Il Gambero rosso premia il «Laccento 2018» di **Montalbera**: bissato il successo di due anni fa

di Massimiliano Nerozzi

shadow Stampa Email

Il Ruchè di Castagnole Monferrato «Laccento 2018» ha ricevuto i tre bicchieri del Gambero rosso, che rappresentano la massima espressione qualitativa della guida ai Vini d'Italia 2020. Già la guida 2018 aveva premiato con tre bicchieri il Ruchè «Laccento 2016», sempre della cantina **Montalbera**. Un'azienda agricola nata all'inizio del secolo scorso, tra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, e che è tra le protagoniste dell'esplosione del Ruchè, sul mercato italiano e internazionale: a oggi, circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG «prodotto al mondo», esce dalle cantine **Montalbera** di Castagnole Monferrato.

«Questo riconoscimento è un grande onore e una ricompensa — dice Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** — perché dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni». Già coltivato nel Medioevo, il Ruché era praticamente scomparso agli inizi degli anni '60, confinato tra i filari di Barbera e Grignolino. Si racconta che fu la volontà di un parroco, don Cauda, a alla luce, nel 1964, dopo aver trovato alcune sue viti nella piccola vigna della parrocchia. Gli piacque al punto da vinificarlo e da offrirlo a tutti nelle feste del paese. Alcuni vignaioli ricominciarono così a coltivarlo, trasformandolo in meno di 20 anni in una risorsa per il territorio, ottenendo prima la Doc nel 1987 e, nel 2010, la Docg.

2 ottobre 2019 | 17:16 © RIPRODUZIONE RISERVATA

- I più letti
- I più commentati



L'azienda vinicola **Montalbera** fa poker di tre bicchieri con il Ruché

Tre bicchieri per festeggiare la crescita dell'azienda vinicola **Montalbera**. Il vino Ruché finisce per la seconda volta sul gradino più alto del podio nella guida "Il gambero rosso". Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l'eccellenza con l'etichetta "La tradizione". Nel 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruché "Laccento2016", senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata "Nuda 2015" Barbera d'Asti. E ora per il quarto anno consecutivo l'azienda **Montalbera** ha raggiunto l'eccellenza dei tre bicchieri su diverse etichette prodotte. "Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - dice Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa"



Al Ruchè di Montalbera i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

Make Me Feed
le news dei tuoi hashtag

TORINO. Continua a mietere successi Montalbera, azienda agricola di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti: il Ruchè docg Laccento 2018 si è aggiudicato Tre Bicchieri nella guid ... [[Continua a leggere sul sito.](#)]
Continua a leggere



Montalbera si aggiudica i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso

Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. "Laccento 2018" è stato insignito dalla prestigiosa guida "I Vini d'Italia 2020" con la massima espressione qualitativa "Tre bicchieri". Lo annuncia l'azienda **Montalbera**.

Già nella guida 2017, il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei "Tre Bicchieri" con l'etichetta "La tradizione" (prima volta in... la provenienza: Torino Oggi



L'azienda vinicola **Montalbera** fa poker di tre bicchieri con il Ruché

Tre bicchieri per festeggiare la crescita dell'azienda vinicola **Montalbera**. Il vino Ruché finisce per la seconda volta sul gradino più alto del podio nella guida "Il gambero rosso". Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l'eccellenza con l'etichetta "La tradizione". Nel 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruché "Laccento2016",...

la provenienza: La Repubblica Torino



Al Ruchè di **Montalbera** i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

La guida I vini d'Italia 2020 premia per la quarta volta l'azienda agricola di Castagnole Monferrato TORINO. Continua a mietere successi **Montalbera**, azienda agricola di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti: il Ruchè docg Laccetto 2018 si è aggiudicato Tre Bicchieri nella guida I vini d'Italia 2020.

I riconoscimenti per il produttore da parte del Gambero Rosso erano iniziati nel 2017, quando per la prima volta il manuale aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè, per la prima volta in assoluto, l'eccellenza dei Tre Bicchieri con l'etichetta La Tradizione. Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè Laccetto 2016, mentre nella scorsa edizione è stata premiata la Barbera d'Asti docg superiore Nuda 2015.

«Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - è il commento di Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa. Laccetto rappresenta il coraggio mio e della mia famiglia di andare oltre. Laccetto è il simbolo dell'audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi».



Vini, **Montalbera** conquista i ‘Tre Bicchieri’ del Gambero Rosso con il Ruché Laccento 2018



Montalbera si aggiudica i ‘Tre Bicchieri’ del Gambero Rosso – Guida vini d’Italia 2020 con il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. “Laccento 2018”.

Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l’eccellenza dei Tre Bicchieri con l’etichetta ‘la tradizione’ (prima volta in assoluto per la denominazione).

Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè “Laccento 2016”, senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata “Nuda 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera**. Per il quarto anno consecutivo l’azienda **Montalbera** ha raggiunto l’eccellenza del Gambero Rosso con i Tre Bicchieri su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

“Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa – ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** – Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa. Laccento rappresenta il coraggio mio e della mia famiglia di andare oltre. Laccento è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi”.

Inoltre ha aggiunto Morando: “Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera** che ringrazio, a partire dalle persone che quotidianamente lavorano in campagna ai miei enologi Luca Caramellino e Nino Falcone che da anni seguono e studiano la varietà Ruchè senza mai arrendersi alle novità e alle mie richieste d’innovazione e di continuità qualità”.

'Tre Bicchieri' a Ruché di Montalbera



(ANSA) - TORINO, 2 OTT - Il Ruché docg 'Laccento 2018' dell'azienda Montalbera della famiglia Morando ha ottenuto i Tre Bicchieri, massimo riconoscimento assegnato dalla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Per Montalbera il 2018 è stato il quarto anno consecutivo contrassegnato dall'eccellenza riconosciuta con i Tre Bicchieri, non solo con etichette di Ruché ma anche Barbera d'Asti docg. "E' motivo di grande soddisfazione ma anche una ricompensa per una realtà agricola che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa - sottolinea Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Laccento è il simbolo dell'audacia

e della fermezza di volere portare ai massimi livelli qualitativi la denominazione Ruchè, un vitigno autoctono senza pari".

Montalbera, con vigneti e cantine tra Monferrato e Langhe, è da 6 generazioni gestita dalla famiglia Morando.



'Tre Bicchieri'a Ruché di **Montalbera**

Ansa.it 1 1 ora fa Azienda di Castagnole Monferrato premiata per 4/o anno di fila. Laccento è il simbolo dell'audacia e della fermezza di volere portare ai massimi livelli qualitativi la denominazione Ruchè, un vitigno autoctono senza pari". **Montalbera**, con vigneti e...

[Leggi la notizia](#)

Persone: morando franco morando

Organizzazioni: ruchè montalbera laccento

Prodotti: vini

Luoghi: langhe asti

Tags: famiglia docg

Ansa.it



Montalbera si aggiudica i 'Tre Bicchieri' del Gambero Rosso

Il Ruché 'Laccento' di Castagnole Monferrato per la seconda volta sul gradino più alto del podio. Lo annuncia l'azienda **Montalbera**. Già nella guida 2017, il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l'eccellenza ...



L azienda vinicola **Montalbera** fa poker di tre bicchieri con il Ruché

Torino Repubblica 1 1 ora fa Laccetto 2016' premiato dal 'Gambero rosso'. Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l'eccellenza con l'etichetta 'La tradizione'. Nel 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il...

[Leggi la notizia](#)

Persone: franco morando barbera

Organizzazioni: montalbera gambero rosso

Luoghi: asti

Tags: bicchieri azienda vinicola

Torino Repubblica



Al Ruchè di **Montalbera** i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

La guida I vini d'Italia 2020 premia per la quarta volta l'azienda agricola di Castagnole Monferrato. Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè Laccento 2016, mentre nella scorsa edizione è stata premiata la Barbera d'Asti ...

Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival



Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate Montalbera. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruché Docg Laccetto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA - Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area «innovativa Vini in Anfora» con la selezione del Grignolino d'Asti d.o.c. Lanfora 2017. Montalbera sarà protagonista anche in diversi "fuori saloni" e alla premiazione sabato 9 novembre alle ore 10 presso il Teatro Puccini per la consegna delle «Corone» dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. Quest'anno ben due corone sono state a Montalbera: una al Ruché Docg La Tradizione 2018 e una come «azienda emergente eletta dal contesto giornalistico».

«Il Merano Wine Festival - ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di Montalbera - è una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore. È ulteriore motivo d'orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruché sia l'unico presente alla kermesse. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi. E' sempre un piacere poter partecipare non solo per questioni prettamente commerciali, ma per il confronto con gli produttori italiani e stranieri, per osservare, degustare e capire le nuove tendenze qualitative del mercato vitivinicolo mondiale».



Liberati dalle catene.

Mercedes-Benz

TOPNEWS - PRIMO PIANO

Clima e commercio, il patto M
ombra l'Italia

Torino, bimbo nato con malatt
incurabile: "Abbandonato dai g
ospedale"

Il giallo della villetta esplosa di
pompieri morti sotto le maceri



TUTTI I VIDEO



Il superyacht Royal Falco
della Porsche è in vend
catamarano extralusso
"navicella spaziale"



RUCHE
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
LACCENTO 2018

100% AUTOCTONO

www.montalbera.it



CANTINE IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEMONTE



Notizie

Anteprima Tre Bicchieri 2020. I migliori 74 vini del Piemonte

2 Ott. 2019, 03:00 | a cura di Gambero Rosso

Gambero Rosso
2020

TRE BICCHIERI



ULTIME NOTIZIE

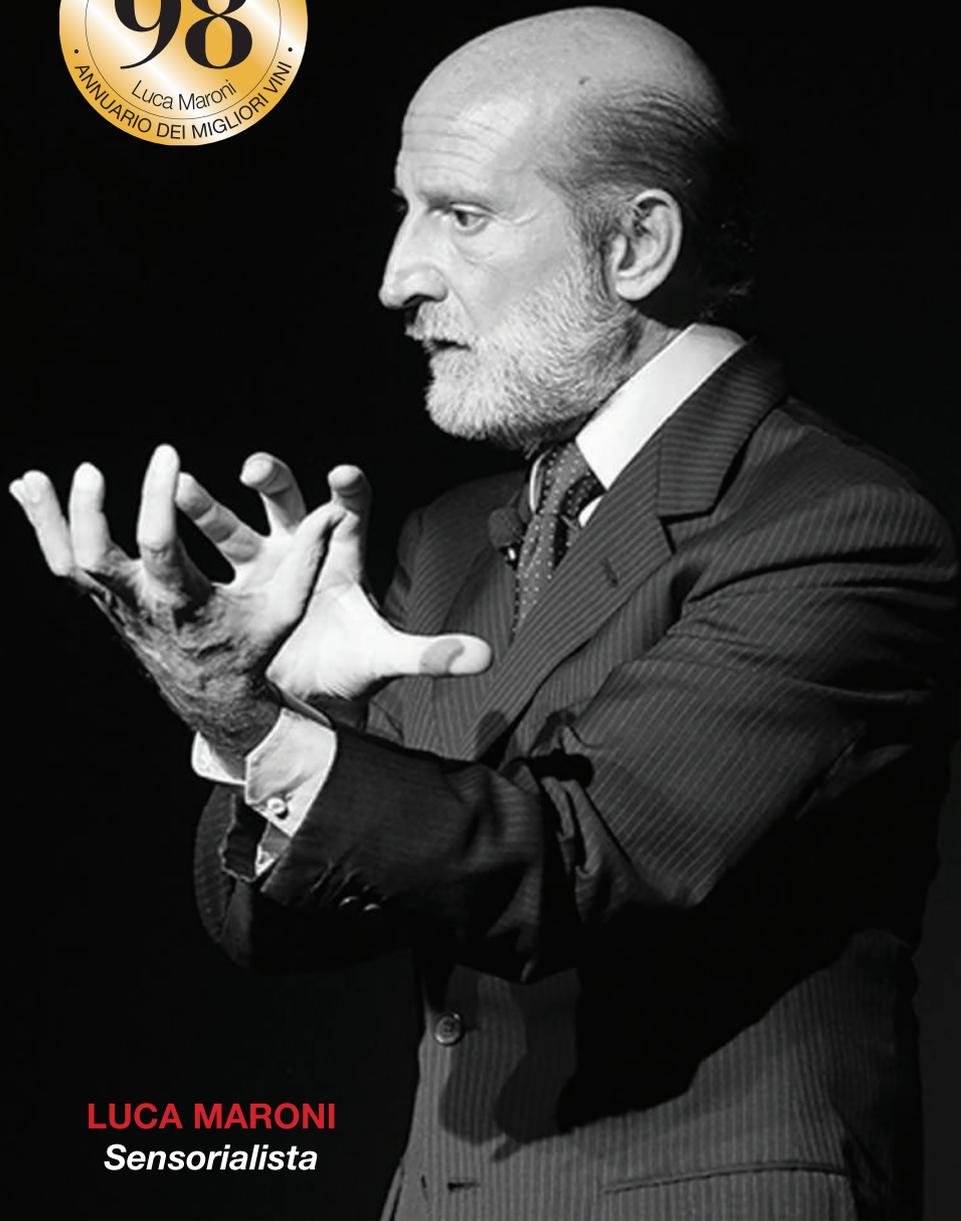


- Erbaluce di Caluso 13 Mesi 2017 – Benito Favaro
- Gattinara 2015 -Torraccia del Piantavigna
- Gattinara Osso San Grato 2015 – Antoniolo
- Gavi del Comune di Gavi Minaia 2018 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2016 – Villa Sparina
- Gavi V. della Rovere Verde Ris. 2017 – La Mesma
- Ghemme V. Ronco al Maso 2015 – Guido Platinetti
- Giovanni Galliano Brut Rosé M. Cl. 2015 – Borgo Maragliano
- Grignolino d’Asti 2018 – Luigi Spertino
- Grignolino d’Asti M 2013 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Bricco del Bosco V. Vecchie 2015 – Giulio Accornero e Figli
- Moscato d’Asti Casa di Bianca 2018 – Gianni Doglia
- Nizza Generala Ris. 2016 – Bersano
- Nizza Pomorosso 2017 – Coppo
- Nizza Ris. 2016 – Tenuta Olim Bauda
- Ovada Convivio 2017 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Apertura 2016 – Colombo – Cascina Pastori
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2015 – Isolabella della Croce
- Roero Arneis Renesio 2018 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun 2018 – Stefanino Costa
- Roero Printi Ris. 2015 – Monchiero Carbone
- Roero Sudisfà Ris. 2016 – Angelo Negro e Figli
- Roero Valmaggioro V. Audinaggio 2017 – Cascina Ca’ Rossa
- Ruché di Castagnole M.to Laccetto 2018 – Montalbera

GRIGNÈ®

GRIGNOLINO D'ASTI DOC 2018

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI



LUCA MARONI
Sensorialista

www.montalbera.it



100% AUTOCTONO

CANTINE IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEMONTE

Montalbera - Terra del Ruché

Tel: 0119433311 - Fax 0119434289

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Cuvée Rosè Vino Spumante Brut sa	12-06-2019	31	31	30	92
Cuvée Blanche Vino Spumante Extra Dry sa	12-06-2019	29	31	30	90
Calypsos Viognier Monferrato Doc Bianco 2018	06-06-2019	32	33	30	95
Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018	06-06-2019	32	33	33	98
Grignolino d'Asti Doc Grignè 2018	06-06-2019	32	33	33	98
Moscato d'Asti Docg San Carlo 2018	06-06-2019	30	31	32	93
Ruché Docg La Tradizione 2018	06-06-2019	32	32	33	97
Barolo Docg Levoluzione 2015	06-06-2019	32	31	29	92
Grignolino d'Asti Doc Lanfora 2017	06-06-2019	31	32	31	94
Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio 2018	06-06-2019	31	32	33	96
Calypsos Rosè 2018	27-06-2019	31	31	28	90

Commento conclusivo:

Che gran vino è il Calypsos Viognier Monferrato Doc Bianco 2018: di densità e potenza rara, di morbidezza assoluta, di nitidezza olfattiva eccellente. Che eccezionale integrità ossidativa e olfattiva svelano il Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio 2018, il Ruché Docg La Tradizione 2018, vini enologicamente illibati da uva ricca e intonsa in varietale aroma. Ed anche quando scendono in campo le spezie del legno con la loro dolcezza balsamica mentosa, il frutto mantiene intatto il turgore e il vigore espressivo: il binomio mora-vaniglia del Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 è di limpidezza e piacevolezza assoluta. Il miglior vino del tasting lancia la sua uva compositiva ai vertici di valore assoluto. Il Grignolino d'Asti Doc Grignè 2018. Mai prima di questo vino questa varietà si era fatta apprezzare sì morbidamente, sì perfettamente armoniosa al gusto, sì limpidamente inossidata e fulgida nella sua fragola e nella sua viola in aroma. Complimenti a Montalbera - Terra del Ruché, bicchiere di suadenza e fragranza assoluta.

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141 9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Proprietà:

Famiglia Enrico Riccardo Morando

Condizione enologica:

Luca Caramellino, Nino Falcone

Condizione agronomica:

Ettore Sandri

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

180

Bottiglie prodotte:

550.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Produzione olearia:

Sì

Anno di fondazione:

2002

La famiglia Morando prosegue lungo la linea visibile già nella scorsa edizione di Vitae. Tutti i campioni degustati conquistano per il modo in cui lasciano esprimere il vitigno e il territorio. Il nuovo corso è particolarmente evidente nel vino che l'azienda considera il suo figlio prediletto, il Laccento, che si sta liberando in maniera sempre più chiara dalle catene che ne offuscavano la tipicità. Anche il Grignolino, troppo spesso ingiustamente trascurato, guadagna un'importanza crescente nella gamma di casa Montalbera, con interpretazioni coerenti e decisamente appaganti. A guidare la classifica è comunque il Barbaresco Lintuito, seguito da due declinazioni di Ruchè.

**BARBARESCO LINTUITO 2016**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% - **€** 21 - **Bt.** 7.500

Rosso granato compatto. Dichiaro subito la sua grazia con cenni di fiori di lavanda e frutti rossi macerati, seguiti da tonalità più scure che rimandano a caffè, tabacco, pepe nero, cioccolato, funghi essiccati e sottobosco. La frutta si riprende la scena e introduce un sorso ricco e vigoroso, con tannini ancora ruggenti, che regalano una bella persistenza. Fermenta in acciaio e matura per 16 mesi in botti di rovere francese da 30 ettolitri. Carré di agnello al timo.

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO****LIMPRONTA 2016**

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 15% - **€** 18 - **Bt.** 6.000

Veste rosso rubino. Al naso è rigoroso, inizialmente quasi cupo nel concedere spezie, tabacco, china, cuoio, polvere di cacao e grafite, poi si libera con eleganza sul fruttato di ribes e visciola in confettura. Al palato si rivela fresco e di lunga beva, sapido e gustoso nel regalare un finale ricco e di ottima persistenza. Riposa per 15 mesi in tonneau. Fegato con pinoli e uvetta.

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO****LA TRADIZIONE 2018**

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 14% - **€** 12 - **Bt.** 90.000

Rosso rubino chiaro, quasi trasparente. Il naso è classico e preciso: rosa canina, fragoline, frutti di bosco, piccola speziatura, una chiusura calda con note di cioccolato. L'assaggio rivela una piacevole freschezza, un equilibrio già quasi ottimale, una discreta persistenza. Coerente e tipico, grazie a un passaggio in acciaio per 8 mesi. Bocconcini di pollo al curry.

**BAROLO LEVOLUZIONE 2015**

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 28 - **Bt.** 8.000

**GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2018**

Rosso Doc - Grignolino 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 9 - **Bt.** 25.000

**GRIGNOLINO D'ASTI LANFORA 2017**

Rosso Doc - Grignolino 100% - **Alc.** 14% - **€** 13 - **Bt.** 8.000

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO****LACCENTO 2018**

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 14 - **Bt.** 60.000

**BARBERA D'ASTI SOLO ACCIAIO 2018**

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14% - **€** 9 - **Bt.** 25.000

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016**

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 13 - **Bt.** 25.000

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2020



www.doctorandwine.it



MONTALBERA

Via Montalbera, 1
 14030 Castagnole Monferrato (AT)
 Tel. +39 011 9433311
 Fax +39 011 9434289
 montalbera@montalbera.it
 www.montalbera.it
 montalbera

ANNO DI FONDAZIONE 1980
 TITOLARE Famiglia Morando
 TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 525.000
 VENDITA DIRETTA
 VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
 ETTARI DI VIGNETO 170

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 170 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 ruchè. L'azienda ne ha ben 80 ettari che rappresentano la maggior parte dell'intera denominazione.

 91

 € 15,00

Ruchè di Castagnole Monferrato L'accento 2016

Da uve ruchè. Solo acciaio. Rubino granato limpido. Profilo olfattivo aromatico, tipicamente varietale, speziato, con sentori di chiodo di garofano e petali di rosa. Sapore pieno, caldo, teso, agile, di deliziosa bevibilità.

EDIZIONE 2020

MONTALBERA

RUCHÈ DICASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2018



BARBERA D'ASTI DOCG SOLO ACCIAIO 2018



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016



RUCHÈ DICASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2018



azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

EDIZIONE 2020

MONTALBERA
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DOCG LA TRADIZIONE 2018

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza

EDIZIONE 2020

MONTALBERA
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DOCG LA TRADIZIONE 2018

ha ottenuto la **CORONA DEL PUBBLICO**
assegnata dalle commissioni di winelovers, operatori
e giornalisti del progetto **Oggi le Corone le decido io**

RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2019



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA
NOVEMBRE 2019

Indice

MONTALBERA/ACANTO. THE MATCH jamesmagazine.it - 22/11/2019	3
Miccichè, una vita al crocevia tra finanza e calcio, tra Palermo e Milano ilsole24ore.com - 19/11/2019	5
NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili. enocibario.it - 18/11/2019	8
I volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e Roero tigulliovino.it - 18/11/2019	10
MWF, nel segno della qualità viacialdini.it - 16/11/2019	12
Il fascino dei vini longevi: 30 grandi bianchi da bere dai 5 ai 20 anni vanityfair.it - 15/11/2019	14
Il Piemonte dei grandi rossi in degustazione con Go Wine foodandsoon.com - 13/11/2019	15
Wines to Pair with Scrumptious Sicilian Arancini cucineditalia.org - 12/11/2019	17
Quale vino abbinare agli arancini di riso? cucineditalia.org - 05/11/2019	18
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival Makemefeed.com - 02/11/2019	19
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival twnews.it - 02/11/2019	20
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival 247.libero.it - 02/11/2019	21
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival virgilio.it - 02/11/2019	22
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival news24.bloggy.com - 02/11/2019	23
Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival lastampa.it - 02/11/2019	24
Il Piemonte (e il Ruché) premiato al Merano Wine Festival torino.corriere.it - 01/11/2019	25
PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE tecnologiamauriziobarraaccessibil - 01/11/2019	26



MONTALBERA/ACANTO. THE MATCH



META THIS novembre 22, 2019 Sofia Landoni Food Primo piano Wine

Questa è la cronaca di un match, nella sua accezione letterale di “incontro”. È lo scorrimento di diapositive che raccontano un abbinamento, una stretta di mano complice in cui la complessa rusticità monferrina ammicca alla dettagliata sofisticazione milanese. Una sfida giocosa e una dimostrazione della versatilità del gusto, così trasversale e così capace di sorprendere nelle sperimentazioni e nelle contaminazioni.

La tradizione e le sacrosante abitudini gastronomiche ci portano, di norma, a voler stappare una bottiglia di Barbera o di Grignolino in compagnia di un piatto di tajarin o di una battuta di Fassona. Ma c'è chi pensa che, così, sarebbe troppo facile.

Di questo partito è sicuramente l'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato. Con un passato da conferitore, la famiglia Morando ha iniziato a imbottigliare le proprie uve soltanto dal 2003, servendosi di un'abbondanza di ettari vitati, 175 per la precisione, che si avvalgono del carattere monferrino così come dell'eleganza di Langa. **Montalbera** ha voluto quindi mettersi alla prova misurandosi con le preparazioni dello Chef Alessandro Buffolino del Ristorante Acanto, in quel dello storico hotel milanese Principe di Savoia.

Una sfida a quattro mani, moderata dalla competente Sommelier del ristorante Mara Vicelli. Una vita votata al vino, quella di Mara; parlare con lei è qualcosa di emozionante, perché trapela una passione fortissima per la scoperta e per la ricerca, spinta da quel desiderio di fare sempre di più tipico di chi è vitalmente insaziabile. La sinergia che esiste fra le sue scelte e quelle dello Chef Buffolino è chiaramente intuibile, tanto da essere palpabile sia nelle parole che nei fatti.

Il match ha quindi inizio. **Montalbera** schiera un bianco di struttura, il Langhe Chardonnay Nudo DOC 2016. Fermenta in legno privo di tostatura e affina in tonneaux per 12 mesi, sosta per ulteriori 6 in bottiglia e, infine, fa il suo ingresso nel mercato. Il naso rotondo di frutta gialla matura e frutta secca smussa le note penetranti di uno sfondo roccioso. La morbidezza di bocca non scalfisce la connotazione salina, che rimane l'elemento in evidenza. Alessandro Buffolino decide di riecheggiare con un piatto di grandissimo equilibrio, che si pone in continuità con il vino nella coerenza di una sottile linea sapida. Scaloppe di foie gras scottato con salsa all'arancia è il nome del piatto, dove la grassezza del foie gras è bilanciata dall'acidità dell'agrume, il tutto ravvivato dalla nota sapida dei capperi, presenza tanto discreta quanto determinante. Rimane per tutta la serata il piatto più entusiasmante dell'intera sequenza: uno di quei rari accadimenti che generano l'armonia del gusto.

Si prosegue con il primo rosso, Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto DOCG 2018. La spezia del vitigno conduce il gioco, permettendo a tutto il resto del bouquet di danzare intorno ad essa. Intenso, sia al naso che al gusto, con una parte alcolica piuttosto in evidenza ma che non

pregiudica la sapidità, nettamente percepibile anche in questo secondo vino. E Buffolino prosegue seguendo la medesima tattica di approccio del match precedente, intrecciandosi al vino nella complicità della nota salina della polvere di capperi, che insieme al Gorgonzola compone il Risotto Riserva 2017 mantecato al Gorgonzola con sedano rapa e capperi di Pantelleria. È un piatto grasso e sapido, la cui intensità gustativa e aromatica ben si abbina all'irruenza esuberante del Ruchè.

Il terzo passo di questo particolare ballo di coppia si muove sulle connotazioni fresche della Barbera d'Asti Superiore Nuda DOCG 2015. Imbottigliata senza alcuna filtrazione, questa Barbera porta con sé il segno del suo affinamento in legno, che chiede qualche minuto di attesa nel calice per equilibrarsi al resto del bouquet, olfattivo e gustativo. La densità del frutto, il caffè e una traccia ferrosa dipingono lo spessore di un naso carnoso. Anche in questo caso la componente alcolica si fa sentire, così come il legno. Tuttavia, la freschezza marcata e il carattere del vitigno emergono senza alcuna limitazione. La dinamicità di questo calice trova complementare compagnia nel Filetto di manzo irlandese con lardo di Colonnata, patate e jus al vino rosso. Un piatto composto ed equilibrato, che trova il principale pregio nell'aromaticità della carne e nella sua tenerezza. Il cenno grasso del lardo chiama l'acidità della Barbera, modulata dalla tendenza dolce di tutti gli elementi presenti nel piatto.

Dulcis in fundo, Moscato d'Asti San Carlo DOCG 2018. Questa volta lo Chef Alessandro Buffolino strizza l'occhio alla terra piemontese, concludendo sulle note familiari della terra madre dei vini **Montalbera**. Tartelletta alla nocciola e caramello con gelato al Kafa è il piatto proposto, perfetto nella tradizione degli abbinamenti piemontesi ma con il piccolo tocco estroso del gelato al kafa. Aromaticità, intensità e cremosità: tutte sensazioni parallele, nel vino così come nel dessert. La freschezza e la discreta bolla puliscono il palato e lo ripristinano nelle sue condizioni iniziali, come fosse pronto per riprendere dall'inizio tutto il percorso di questo simpatico match.

montalbera.it

dorchestercollection.com



Miccichè, una vita al crocevia tra finanza e calcio, tra Palermo e Milano

«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 Miccichè, 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, Miccichè 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.

Miccichè 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, Miccichè 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 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 muggnaia. 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 caparbità, 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 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 Miccichè 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 Miccichè, che ha applicato a complesse questioni di industria e di finanza 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 abbiamo 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



NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta. MARTEDI' 19 NOVEMBRE 2019

dalle ore 16.30 alle ore 22.00

I volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e Roero

“BAROLO, BARBARESCO & ROERO A BOLOGNA”

HOTEL RELAIS BELLARIA, Via Altura, 11 - BOLOGNA

L'Associazione Go Wine propone nuovamente in autunno a Bologna una degustazione riservata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e Roero.

Tema dominante è il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco, con le altre denominazioni.

Un parterre di cantine racconteranno vini e tradizioni di una grande terra del vino che sta ottenendo sempre più riconoscimenti anche grazie al prestigioso riconoscimento dell'Unesco, per le sue colline e per alcuni siti speciali.

Ecco un primo elenco delle aziende protagoniste del banco d'assaggio:

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn);

Boasso Franco – Serralunga d'Alba (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn);

Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba (Cn); Cascina Massara – Verduno (Cn);

Dabbene Daniele – S. Vittoria d'Alba (Cn); Il Bricco – Treiso (Cn);

Cantina Francone – Neive (Cn); Le Strette – Novello (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Nada Giuseppe – Treiso (Cn);

Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn);

Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Viberti Giovanni – Barolo (Cn);

Val del Prete – Priocca (Cn); Vite Colte – Barolo (Cn).

Gruppo Partesa con le Cantine

Bovio – La Morra (Cn); Cà del Baio – Treiso (Cn); Cà Viola – Dogliani (Cn);

Damilano – Barolo (Cn); Monchiero Carbone – Canale (Cn).

Il Barolo Chinato con una selezione di etichette

Special guest: Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (Al)

Concludono la degustazione le grappe di Distilleria Sibona – Piobesi d'Alba (Cn)

Con la selezione di formaggi a cura di Roberto Guermandi di L'angolo della Freschezza di Bologna.

Con la collaborazione dello Chef Francesco Carboni del RISTORANTE ACQUA PAZZA di Via Murri 168/d Bologna, socio Delegato di Go Wine a Bologna.

Programma e orari

Ore 16.30 -18.30: Degustazione riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori)

Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

Ore 19.00- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione
Seguiteci su e sul sito www.gowinet.it

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore Ais, Fisar, Onav, Aies, Accademia della Muffa Nobile che mostreranno all'accredito la tessera di iscrizione ad una delle associazioni).

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). L'iscrizione sarà valevole sino al 31 dicembre 2020. La promozione non è valida per i soci familiari.

Attenzione: per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12,00 di martedì 19 novembre p.v..



I volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e Roero

MARTEDI' 19 NOVEMBRE 2019

dalle ore 16.30 alle ore 22.00 "BAROLO, BARBARESCO & ROERO A BOLOGNA"

HOTEL RELAIS BELLARIA, Via Altura, 11 - BOLOGNA

L'Associazione Go Wine propone nuovamente in autunno a Bologna una degustazione riservata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e Roero.

Tema dominante è il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco, con le altre denominazioni.

Un parterre di cantine racconteranno vini e tradizioni di una grande terra del vino che sta ottenendo sempre più riconoscimenti anche grazie al prestigioso riconoscimento dell'Unesco, per le sue colline e per alcuni siti speciali.

Ecco un primo elenco delle aziende protagoniste del banco d'assaggio:

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn);

Boasso Franco – Serralunga d'Alba (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn);

Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba (Cn); Cascina Massara – Verduno (Cn);

Dabbene Daniele – S. Vittoria d'Alba (Cn); Il Bricco – Treiso (Cn);

Cantina Francone – Neive (Cn); Le Strette – Novello (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Nada Giuseppe – Treiso (Cn);

Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn);

Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Viberti Giovanni – Barolo (Cn);

Val del Prete – Priocca (Cn); Vite Colte – Barolo (Cn).

Gruppo Partesa con le Cantine

Bovio – La Morra (Cn); Cà del Baio – Treiso (Cn); Cà Viola – Dogliani (Cn);

Damilano – Barolo (Cn); Monchiero Carbone – Canale (Cn).

Il Barolo Chinato con una selezione di etichette

Special guest: Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (Al)

Concludono la degustazione le grappe di Distilleria Sibona – Piobesi d'Alba (Cn)

Con la selezione di formaggi a cura di Roberto Guermandi di L'angolo della Freschezza di Bologna.

Con la collaborazione dello Chef Francesco Carboni del RISTORANTE ACQUA PAZZA di Via Murri 168/d Bologna, socio Delegato di Go Wine a Bologna.

Programma e orari

Ore 16.30 -18.30: Degustazione riservata a giornalisti e operatori professionali

(titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori)

Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

Ore 19.00- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione

Seguiteci su e sul sito www.gowinet.it

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore Ais, Fisar, Onav, Aies, Accademia della Muffa Nobile che mostreranno

all'accredito la tessera di iscrizione ad una delle associazioni).

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). L'iscrizione sarà valevole sino al 31 dicembre 2020. La promozione non è valida per i soci familiari.

Attenzione: per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12,00 di martedì 19 novembre p.v..



MWF, nel segno della qualità

MWF Merano WineFestival, la 28^a Edizione, nella splendida cornice del Kursaal di Merano, l'imperdibile appuntamento delle eccellenze enogastronomiche. Oltre 100 eventi: masterclass, premiazioni, presentazioni, nel segno della qualità MWF 2019. 28 anni, anno dopo anno, giorno dopo giorno, Helmuth Köcher presidente e fondatore del Merano WineFestival, con il suo team ha costruito il successo di una Kermesse dal fascino internazionale. Il segreto? passione e professionalità, un impegno continuo per un'attenta selezione di prodotti di qualità, e l'aver reso la partecipazione un momento importante per le aziende, una designazione di prestigio.

La 28^a Edizione del MWF è stata dedicata al genio di Leonardo Da Vinci nella ricorrenza dei 500 anni dalla scomparsa quale precursore per la dedizione ai temi dell'enologia e la ricerca dell'eccellenza nell'ambito vinicolo, sua personale passione, che incontra il motto "L'Excellence is an attitude" The WineHunter Helmuth Köcher.

Più di 1000 aziende hanno rilasciato emozioni enogastronomiche, oltre 100 eventi: Masterclass, Premiazioni, Presentazioni, Incontri, che hanno conquistato gli appassionati, i wine lovers, gli operatori del settore nelle giornate dal 8 al 12 novembre 2019 del Merano WineFestival. Ma già nella giornata di giovedì 7 novembre ha visto l'esclusivo evento della degustazione delle 16 annate dal 1985 al 2016 Magnum Sassicaia – Tenuta San Guido, e le unicità delle annate 1985 e 2016 entrambe giudicate con il massimo dei punteggi 100 su 100 da Robert Parker.

Al Merano WineFestival attenzione anche ai vini affinati in Anfora ai quali conferisce peculiarità uniche, e ci piace citare la Cantina Mori Coli Zugna di Mori (TN) e Zeni 1870 di Bardolino (VR), e Chiara Ciavolich, di Loreto Aprutino (PE) che da tempo si dedicano a questa particolare cura vinicola.

A GourmetArena, l'area adiacente al Kursaal, lungo il Passirio, quest'anno ancora più grande, un bel viaggio nella tradizione dell'eccellenza culinaria italiana e internazionale. Qui, ampio spazio con una significativa presenza della Regione Campania che ha presentato i suoi prodotti con degustazioni e abbinamenti.

Al The Circle People Lands Experiences, uno spazio per una comunicazione innovativa, Bistrot Tasting Lunch, Breakfast, Long, Stage, Musica, Salotti, Aperitivi, momenti inusuali con un susseguirsi di incontri e presentazione di eccellenze enogastronomiche con produttori, giornalisti, personaggi, e DJ set.

Quindi, un MWF 2019 molto attento alla comunicazione, tra i partner ufficiale Radio Monte Carlo che ha documentato la manifestazione con interviste agli addetti del settore, e Cantina Social: The Wine Informant con ben 100.000 follower che promuove la qualità del vino italiano. E sul carpet rosso, il Fuorisalone del Merano WineFestival, è stato animato dalla Camera di Commercio di Nuoro, Consorzio del Sannio, Consorzio Tutela Vini Olterpò Pavese, con significative degustazioni, e con il Consorzio Garda DOC, Signorvino, Tannico e il Forsterbräu Meran che hanno allietato le serate con drink e tanta musica.

Al Merano WineFestival, degustazione di vini di qualità, e dalle selezioni i premiati con il The WineHunter Award Platinum per quelli che hanno ottenuto un punteggio da 90 a 95,99 su 100, gli

Award Gold, per quelli che hanno ottenuto un punteggio da 88 a 89,99 su 100, gli Award Rosso, per quelli che hanno ottenuto un punteggio da 88 a 89,99 su 100, simbolo cui potranno fregiarsi le etichette vincitrici.

Eccellenze enoiche cui ci piace segnalare: il "Rotari Flavio" Trento brut Riserva DOC, 2011, dell'azienda Mezzacorona – Mezzacorona (TN), il "Quore" Trento Brut Riserva DOC, 2012, dell'azienda Letrari – Rovereto (TN), l'"Aristos" Kerner Alto Adige, Valle Isarco DOC 2018, dell'azienda – Eisacktaler Kellerei Klausen (BZ), il Casòn Bianco Vigneti Delle Dolomiti Viognier – Petit Manseng IGT, 2016 dell'azienda Alois Lageder, Magrè (BZ), il Ruchè "Laccento" DOCG, 2018, dell'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato (ASTI), e "La Rosa" Barolo, DOCG, 2015 dell'azienda Fontanafredda – Serralunga D'Alba (CN).

Vini che nei calici rilasciano vere emozioni come il “Beyond The Cloud” Grande Cuvèe Alto Adige DOC, 2017 di Elena Walch – Tramin- (BZ). Il “Vespa” Venezia Giulia Rosso IGT, 2015, Bastianich di Cividale Del Friuli (Udine). Il “Calabria” Toscana Rosso IGT, 2016, Gualdo Del Re, Suvereto (Livorno). La “Loggia del Cavaliere” Taurasi Riserva DOCG, 2013, della Tenuta Cavaliere Pepe di Sant’Angelo All’Esca (AV).

E cosa dire di un Ferrari Perlé bianco Trento brut Riserva DOC, ma qui si tratta di un’azienda la Ferrari Trento che in ogni calice, in ogni bollicina sentiamo l’effettiva differenza, la qualità, senza compromessi, un vero stile di classe, di eleganza.

Eleganza chiama eleganza come i calici di “Bosan” Amarone della valpolicella Classico Riserva DOCG, 2010, Gerardo Cesari di Cavion veronese (VR). Il “Don Anselmo” Aglianico del Vulture DOC, 2015, Paternoster, Barile (Potenza). Il “Palazzo della Torre” Verona IGT, 2016, Allegrini, Fumane (VR). Il Barolo DOCG, 2015, dei Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN). La “Tinata” Toscana IGT, 2015, Monteverro, Capalbio (Grosseto), sono vini che ci trasmettono il piacere di bere, di stare insieme degustandone l’attimo, perché vini importanti, così come il “Secco Vintage” Verona Rosso IGT, 2016, Bertani, Grezzana (VR); il “Madonna delle Grazie” Brunello Montalcino Riserva DOC 2013, il Marroneto, Montalcino (SI).

Infine ci piace segnalare per quella passione, dedizione, ricerca e voglia di crescere quale deve essere un imprenditore, la Tenuta Hans Rottensteiner, Bolzano che con il “Grieser Select” Lagrein Alto Adige, Riserva DOC, 2016, da viti con più di 30 anni, un gran vino, morbido, rotondo, è stato premiato con The WineHunter Award Gold.

E parlando di eccellenze non possiamo non citare almeno due belle realtà gastronomiche: “I Pomodori” per la straordinaria piacevolezza per il palato, dell’azienda Ciro Flagella di Castel di Sangro (Aquila); e per la squisita leggerezza ed intensità del gusto del “Panettone Garda”, Garda Foodies della famiglia Miorelli di Riva del Garda (Trento).

Da sottolineare la significativa presenza su tutti i banchi di degustazione e ai numerosi eventi delle kermesse, dell’acqua Surgiva, dei F.lli Lunelli S.p.A.

Il Merano WineFestival si conclude con una giornata dedicata alle Maison dello Champagne quasi come un brindisi, per un arrivederci al prossimo anno, nella splendida cornice del Kurhaus-Kursaal di Merano.

di Michele Luongo ©Riproduzione riservata

(16/11/2019)

ViaCialdini è su www.facebook.com/viacialdini e su Twitter: @ViaCialdini



Il fascino dei vini longevi: 30 grandi bianchi da bere dai 5 ai 20 anni

Muller Thurgau Feldmarschall Von Fenner, Tiefenbrunner, Alto Adige Vulcaia Sauvignon fumé, Inama, Veneto Cervaro della Sala, Marchesi Antinori, Umbria Appius 2015, San Michele Appiano, Alto Adige San Paolo Castelli di Jesi, Pievalta, Marche Rè nano Riesling, Olmo Antico, Lombardia Chardonnay Troy, Cantina Tramin, Alto Adige Cuvée secrète, Arnaldo Caprai, Umbria Jalè Tenuta Ficuzza 2017, Cusumano, Sicilia Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait, Tenuta Hofstätter, Alto Adige Hey French, Pasqua, Veneto Grand Cru Terre Siciliane, Tenuta Rapitalà, Sicilia Bianco Breg 2011, Gravner, Friuli Venezia Giulia Trebbiano d'Abruzzo, Emidio Pepe, Abruzzo Efeso Val di Neto, Librandi, Calabria Pomino Bianco Riserva Benefizio, Marchesi Frescobaldi, Toscana 2006 Pinot bianco, Cantina Terlano, Alto Adige Brazan Collio 2016, I Clivi, Friuli Venezia Giulia Maso Toresella Bianco Cuvée 2017, Cavit, Trentino Uccelanda Curtefranca, Bellavista, Lombardia Molin Lugana 2018, Cà Maiol, Lombardia Teodor Bianco Cru Selection 2014, Marjan Simcic, Slovenia/Italia Aquilis Sauvignon, Ca' Bollani, Friuli Venezia Giulia Chardonnay Lorens, Lodali, Piemonte Friulano Collio Doc 2015, La Ponca, Friuli Venezia Giulia Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2015, Masciarelli, Abruzzo Langhe DOC Chardonnay Nudo 2016, **Montalbera**, Piemonte Friulano, Monviert, Friuli Venezia Giulia Opale Vermentino, Mesa, Sardegna Caravaggio Vino Bianco Emilia, Cantine Romagnoli, Emilia Romagna

A volte, molte volte, maturo è meglio. Il fascino dell'età non vale solo per gli uomini, che devono il loro accresciuto appeal a maggior sicurezza ed esperienza, e per le donne «senza tempo», risolte e misteriose. Anche nel mondo del vino ci sono «esemplari» che acquistano charme, valore e soprattutto gusto con il trascorrere degli anni.

È un fatto noto per i grandi rossi, per varie bollicine Metodo classico, come champagne e spumanti, molto meno invece per i vini bianchi fermi: è infatti molto radicata la convinzione che i bianchi italiani debbano essere bevuti giovani, per conservare la freschezza e aromi semplici e immediati.

Per molte etichette questo pensiero è corretto, per alcune invece vale la pena di aspettare anche parecchi anni, affinché possano arricchirsi di sentori che renderanno il vino più complesso, profondo, evoluto.

Quali sono i vini bianchi capaci di invecchiare bene? Innanzitutto è fondamentale che siano buoni da bere anche giovani, appena usciti dalla cantina, senza attendere che si trasformino per intensità e rotondità aromatica. Una buona maturazione dipende da diversi fattori: alcuni vitigni sono più adatti ad affrontare il trascorrere del tempo e migliorano con gli anni, come, per esempio, lo Chardonnay e il Riesling; poi contano gli anni delle viti – si potrebbe dire, vigna vecchia fa buon vino-, minori rese nei vigneti affinché ci sia maggior concentrazione del frutto, la giusta maturazione, escursioni termiche importanti tra giorno e notte, una certa altitudine, il tipo di suolo, un buon livello di alcol, un'acidità elevata ma equilibrata e, infine, pochi ma accurati trattamenti in cantina per preservare le caratteristiche intrinseche di ogni vitigno e molta cura per le fasi di conservazione e di affinamento.

Ma il vino è vivo, delicato, e per poterlo bere al meglio della «sua forma» la soluzione migliore sarebbe quella di lasciarlo a riposo nella cantina di produzione, oppure conservarlo in maniera corretta e accurata, senza esposizione diretta alla luce, a una temperatura fresca e costante, in posizione orizzontale. Nella gallery in alto, 30 tra le migliori bottiglie italiane da dimenticare in cantina per qualche anno, da 5 a 20, alcune altre oltre. Se resistete...

Foto in alto Adobe Stock



Il Piemonte dei grandi rossi in degustazione con Go Wine



Il Piemonte, senza dubbio una delle regioni enologicamente più vocate, sbarca a Bologna. Merito di Go Wine, che propone una giornata dedicata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e di Roero.

Dal Piemonte a Bologna col Nebbiolo e non solo...

L'appuntamento è per martedì 19 novembre nella consueta cornice del Relais Bellaria, dove verrà allestito un eccezionale banco d'assaggio: tema dominante sarà il vitigno Nebbiolo, legato a grandi nomi come Barolo, Barbaresco e Roero, e che verrà rappresentato da un parterre di aziende d'eccellenza, ambasciatrici di una terra del vino il cui valore è stato riconosciuto anche dall'UNESCO.

Le aziende vinicole presenti

Tra le cantine presenti non mancheranno Claudio Alario, Bel Colle, Silvano Bolmida, Cantina del Nebbiolo, Dabbene Daniele Winery, **Montalbera** Terra del Ruchè, Giuseppe Nada, Silvano Nizza, Maurizio Ponchione e Vite Colte, con special guest Tenuta Tenaglia e, in conclusione, una selezione di etichette di Barolo Chinato e una degustazione delle grappe della Distilleria Sibona.

Un'esperienza degustativa che lascerà sicuramente il segno tra tutti coloro che apprezzano il vino di qualità e riconoscono a questa regione italiana una posizione di primo piano nell'enologia mondiale.

Due fasce orarie

Come sempre l'evento avrà due diverse fasce orarie: dalle 16.30 alle 18.30 l'ingresso sarà riservato esclusivamente agli operatori professionali e ai rappresentanti della stampa specializzata, mentre dalle 19 alle 22, dopo la conferenza di presentazione, la degustazione verrà aperta anche al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione.

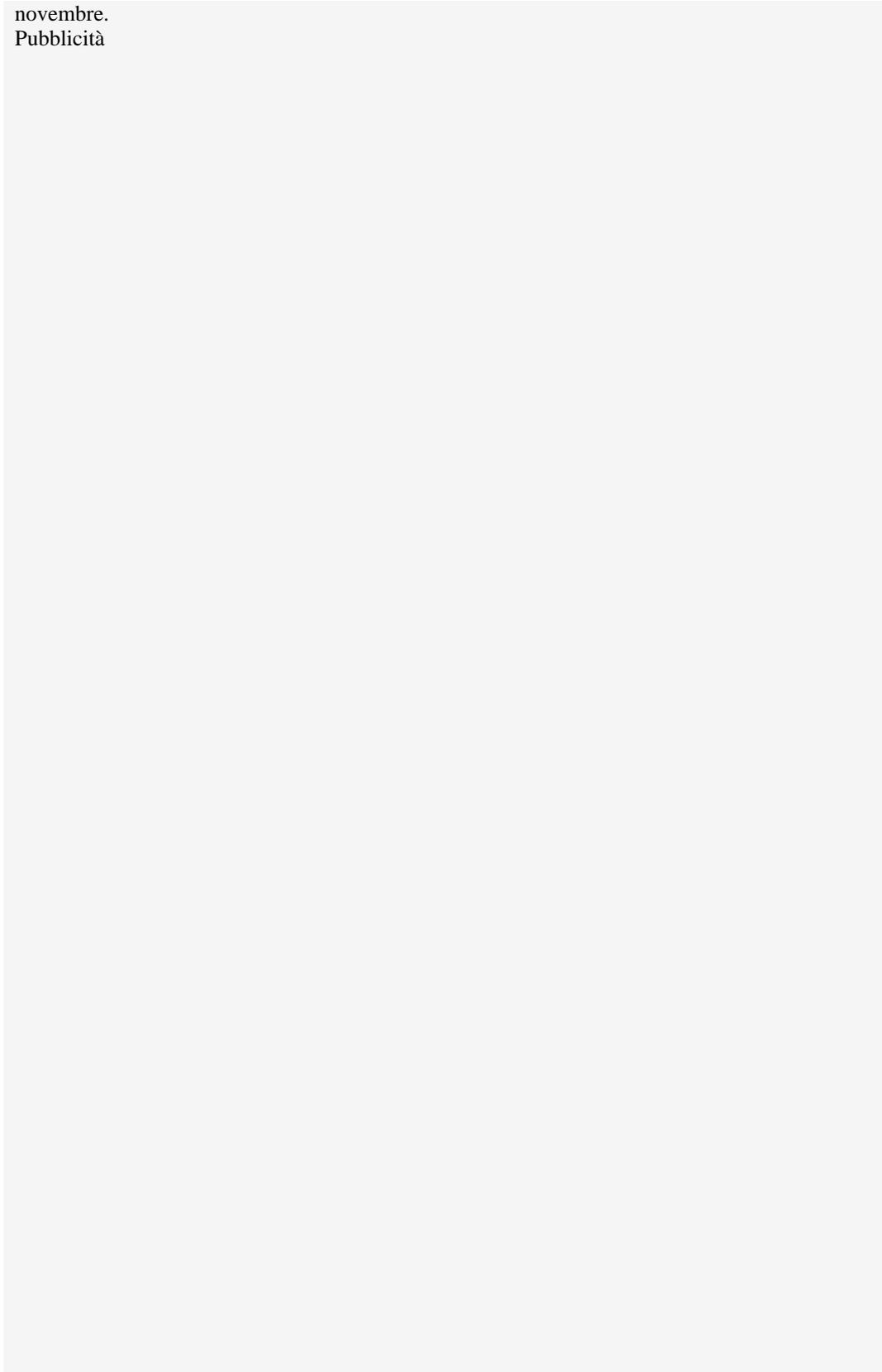
Quanto costa partecipare

Il costo della degustazione è di 18 euro a persona, con riduzione a 12 euro per i soci Go Wine e a 15 euro per i soci Ais, Fisar, Onav, Aies e Accademia della Muffa Nobile. L'ingresso sarà invece gratuito per coloro che decideranno al momento di associarsi a Go Wine (iscrizione valida fino al 31 dicembre 2020).

Confermare? E' meglio

Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la propria presenza telefonando allo 0173364631 oppure inviando una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro mezzogiorno del 19

novembre.
Pubblicità





Wines to Pair with Scrumptious Sicilian Arancini

The simple perfection of the crisp, warm arancino has turned it into one of Sicily's most loved street foods. Known likewise as arancino, arancina or even arànciu depending on the area, arancini (plural) are pure heaven with their savory hot fillings, warm sticky rice, and crunchy breaded outside. Their modest beginnings come from medieval times when rice was filled, breaded and fried as way of creating food that lasted and was easy to transport. In fact, the arancino was a typical provision brought on journeys and even into battle by soldiers. Today it's most likely served with aperitifs or as a snack. Traditionally filled with ragù or with béchamel and ham, arancini are a food chefs love to experiment with, and menus round the world offer variations of the arancino - plumped with mushrooms, bacon, eggplant, octopus, pistachio, ricotta, or even with simple lemon and parmigiano.

Scrumptious eaten alone, these warm delights are elevated when paired with a good glass of wine. Sensorial analyst Luca Maroni has a few good suggestions, such as a Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 [Montalbera](#) which makes for an excellent choice. This autochthonous wine from the north of Italy actually risked extinction until it was rediscovered by a parish priest in Castagnole Monferrato in the 1970s. "Compliments to [Montalbera](#) - Terra del Ruché," notes Maroni who describes this wine as having hints of woody spice, sweet balsam and a long fruity headiness. "The duo of blackberry and vanilla make the [Montalbera](#) - Terra del Ruché a perfect pleasure."

Certainly, another great pairing for arancini, noted by Maroni, is a Lambrusco, a semi-sparkling red wine which ranges from dry to barely sweet, which is made from a selection of grape varieties native to the Emilia-Romagna region. Try a 15.0 Mèstor Lambrusco Oinòde. Its concentration of violet cherry notes pairs nicely with the savory richness of freshly made, crunchy, hot arancini. Cheers!

lucamaroni.com

Liana Bicchieri



Quale vino abbinare agli arancini di riso?



È uno degli street food più amati della tradizione gastronomica siciliana, perfetto da gustare durante uno gustoso aperitivo o per una sfiziosa pausa: gli arancini di riso. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Vini da abbinare agli arancini di riso: Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 Montalbera

«Complimenti a Montalbera - Terra del Ruché, bicchiere di suadanza e fragranza assoluta. Anche quando scendono in campo le spezie del legno con la loro dolcezza balsamica mentosa, il frutto mantiene intatto il turgore e il vigore espressivo: il binomio mora-vaniglia del Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 è di limpidezza e piacevolezza assoluta».

Vini da abbinare agli arancini di riso: 15.0 Mèstor Lambrusco Oinòe

«Bicchiere dai lampi qualitativi d'assoluta eccellenza quello di Oinoe. Due i Lambrusco al vertice di valore della categoria, tra cui il 15.0 Mèstor Lambrusco 2018, pastosamente spumante vista la concentrazione della sua polpa di ciliegia viola».

lucamaroni.com



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

#Make Me Feed
le news dei tuoi hashtag

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scel ... [[Continua a leggere sul sito.](#)]
Continua a leggere



Il **Montalbera** unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate **Montalbera**. Due etichette saranno presenti in “banchetto individuale” con il Ruchè Docg Lacceto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area «innovativa Vini in Anfora» con la selezione del Grignolino d'Asti d.o.c. Lanfora 2017.



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Docg Laccinto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA " Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area ...



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte ...



Il Montalbera unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Käppler. Sono state scel... []



Il **Montalbera** unico Ruché al Merano Wine Festival

Dal 9 all'11 novembre, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del WineHunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate **Montalbera**. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Docg Lacceto 2018 e la Barbera d'Asti Docg NUDA – Superiore 2015, etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di Tre Bicchieri del Gambero Rosso e una nell'area «innovativa Vini in Anfora» con la selezione del Grignolino d'Asti d.o.c. Lanfora 2017.

Montalbera sarà protagonista anche in diversi "fuori saloni" e alla premiazione sabato 9 novembre alle ore 10 presso il Teatro Puccini per la consegna delle «Corone» dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. Quest'anno ben due corone sono state a **Montalbera**: una al Ruchè Docg La Tradizione 2018 e una come «azienda emergente eletta dal contesto giornalistico».

«Il Merano Wine Festival - ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - è una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore. È ulteriore motivo d'orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruchè sia l'unico presente alla kermesse. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi. E' sempre un piacere poter partecipare non solo per questioni prettamente commerciali, ma per il confronto con gli produttori italiani e stranieri, per osservare, degustare e capire le nuove tendenze qualitative del mercato vitivinicolo mondiale».



Il Piemonte (e il Ruché) premiato al Merano Wine Festival

Dopo i Tre bicchieri, altro riconoscimento per il Lacceto 2018 di Montalbera. In Alto Adige protagonisti anche Barolo e Barbera griffati Ca' Viola

di **Massimiliano Nerozzi**

shadow Stampa Email

Non solo Barolo e Barbera — della cantina Ca' Viola di Dogliani — saranno presenti al prestigioso Merano Wine Festival, ma anche l'emergente Ruchè. Dal 9 all'11 novembre infatti, nella cornice del Kurhaus, Wine-The Official Selection presenta il risultato di una ricerca durata un intero anno da parte del winehunter Helmuth Köcher. Sono state scelte e premiate diverse eccellenze firmate Montalbera, azienda agricola di Castagnole Monferrato. Due etichette saranno presenti in "banchetto individuale" con il Ruchè Lacceto 2018 e la Barbera d'Asti Nuda – Superiore 2015 — etichette entrambe reduci da due anni consecutivi di tre bicchieri del Gambero rosso e una nell'area "innovativa Vini in Anfora" con la selezione del Grignolino d'Asti Lanfora 2017.

Due «corone»

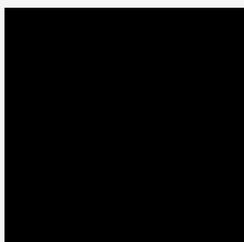
Quest'anno due "corone" (dei Vini buoni d'Italia) sono andate a Montalbera: una al Ruchè La Tradizione 2018 e una come «azienda emergente eletta dal contesto giornalistico». Non può che essere soddisfatto Franco Morando, direttore generale della cantina di Castagnole Monferrato: «È una delle manifestazioni più ambite e importanti a livello internazionale da ogni produttore ed è un ulteriore motivo d'orgoglio e soddisfazione che il nostro Ruchè sia l'unico presente alla kermesse».

31 ottobre 2019 | 22:27 © RIPRODUZIONE RISERVATA

- I più letti
- I più commentati



PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE



Ultimo aggiornamento Novembre 1, 2019 11:28 am

Tempo di lettura: 11 minuti

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO REALE SEMPRE AGGIORNATE

DALLE 12:09 DI GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2019

ALLE 11:28 DI VENERDÌ 01 NOVEMBRE 2019

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Appendino, Fca-Psa tutela occupazione
Sindaca segue operazione, incontrerà vertici Gruppo

TORINO31 ottobre 2019 12:26

– La sindaca di Torino, Chiara Appendino, e tutta l'amministrazione comunale segue “con grande attenzione” l'operazione Fca-Psa. La prima cittadina incontrerà nei prossimi giorni i vertici del Gruppo “per conoscere quali effetti avrà il progetto di fusione per i siti produttivi presenti nel capoluogo piemontese”. Intenzione della Appendino è “assicurarsi che vengano tutelati gli investimenti, i livelli occupazionali e si prosegue con i progetti innovativi e molto importanti per il sistema economico locale e nazionale”.

Tra i progetti che l'amministrazione comunale ha a cuore, Appendino ricorda in particolare “l'hub torinese della mobilità elettrica” che ha avuto “l'occasione di vedere di persona a Mirafiori insieme al premier Conte”. Una iniziativa, conclude Appendino, “che ritengo fondamentale per garantire, nel presente e nel futuro del nascente gruppo FCA-PSA, un ruolo centrale agli stabilimenti cittadini e del torinese”.

Cirio, Fca-Psa sarà ancorata a Piemonte Governatore chiama Gorlier, investimenti e occupazione garantiti

TORINO31 ottobre 2019 12:28

– “La vita insegna che da soli non si va da nessuna parte, è quando ti aggreghi che diventi forte”. Il governatore del Piemonte, Alberto Cirio, commenta così l'operazione Fca-Psa. “L'accordo garantisce la piena occupazione e gli investimenti su elettrico e Maserati”, aggiunge rivelando di avere avuto una “lunga call” con Pietro Gorlier, responsabile Emea di Fca. “L'operazione rafforza Fca creando un colosso mondiale e una delle sue due gambe rimane ben ancorata nel nostro Piemonte”.

“Sono un liberista e credo nella necessità che le aziende vengano lasciate libere di muoversi sul mercato. Ma così come mi sono preoccupato che l'occupazione venga garantita, è giusto che lo faccia anche il governo”, aggiunge Cirio. “Il governo italiano crei le condizioni per chi vuole lavorare in Italia di continuare a farlo e di investire, perché i posti di lavoro – aggiunge a margine di una conferenza stampa – si creano attraverso le fusioni, attraverso le azioni sul mercato e non attraverso il reddito di cittadinanza”.

Juve: Bonucci, vittoria importante Difensore dei bianconeri: “Ora però pensiamo alla stracittadina”

TORINO31 ottobre 2019 12:43

– “Abbiamo vinto ed era importante.

Dobbiamo però migliorare ed essere più cattivi”. Leonardo Bonucci è soddisfatto per la vittoria col Genoa, grazie anche a un suo gol, ma non nasconde i difetti della Juventus, ancora una volta brava a creare, meno a concretizzare. “Adesso recuperiamo – prosegue il capitano, nel tweet post

partita -, testa al derby”. Quella col Genoa è stata una “epica vittoria di squadra”, per Blaise Matuidi che, sui social, festeggia i tre punti, ma anche la 100/a partita in bianconero. Il francese ha fatto parte del centrocampo a tre di Sarri, insieme a Bentancur, chiamato a sostituire l’infortunato Pjanic nel ruolo di regista: “Partita difficile – è stato il primo pensiero dell’uruguayano dopo il fischio finale -, ma siamo stati bravi a crederci fino alla fine”.

Furti con ‘abbraccio’, sei indagateL’operazione dei carabinieri di Mantova, attive in tutt’Italia

31 ottobre 2019 13:08

– I carabinieri di Mantova, con la collaborazione dei Comandi di Milano, Verbania, Verona, Bologna, Brescia e Ancona, hanno eseguito un’ordinanza di misura cautelare con divieto di dimora nella provincia di Mantova nei confronti di sei donne che facevano parte di un gruppo che agiva in tutto il centro-nord Italia derubando anziani con la tecnica dell’abbraccio: chiedevano informazioni per strada e abbracciavano le vittime per ringraziarle, rubando loro orologi, spesso Rolex, gioielli e collane d’oro. L’indagine, condotta dal Reparto Operativo, col contributo di varie stazioni e chiamata “Abbraccio”, era nata nel maggio del 2018 e ha portato finora all’individuazione di 12 nomadi.

Venti in tutto i furti consumati nel territorio mantovano da dal gruppo attivo anche in tutta Europa: metteva a segno uno o più colpi, anche ravvicinati nel tempo, poi le “batterie” si spostavano in altre zone d’Italia, cambiando abiti e pettinatura. Il giro d’affari è stimato in centinaia di migliaia di euro.

Torino: Izzo, stateci vicinoPoi cancella il post. Granata in ritiro dopo debacle con Lazio

TORINO 31 ottobre 2019 13:22

– “Due giorni e si rigioca la partita dell’orgoglio. Tutti insieme, uniti per la maglia e per la città! Stateci vicino”. Questo il post comparso nella notte sul profilo Instagram di Armando Izzo e poi cancellato. Il difensore del Torino, pilastro della retroguardia granata nella scorsa stagione, tentava evidentemente di chiamare a raccolta i tifosi in vista del derby. La scelta del ritiro deve evidentemente averlo indotto a rimuovere l’appello, ma le sue parole restano valide. Il 4-0 subito contro la Lazio è stata la quinta sconfitta in 10 partite di campionato, la più rotonda e anche la più preoccupante sul piano del gioco, perché la squadra non è mai stata in partita. Dopo il confronto con Mazzarri, confermato in panchina, è arrivata la decisione del ritiro e, quindi, dello stop alle comunicazioni verso l’esterno. Di qui il post cancellato di Izzo e il silenzio ristabilito, necessario, secondo il presidente Urbano Cairo, per preparare al meglio la partita di sabato con i bianconeri.

Recuperato cadavere sub in lago d’OrtaVigili del fuoco, messo in campo nostre migliori professionalità

NOVARA 31 ottobre 2019 13:54

– E’ stato recuperato questa mattina il corpo di Guido Ottobrelli, il sub di 63 anni morto venerdì scorso nelle acque del lago d’Orta antistanti Pettenasco. Era adagiato sul fondo, a 110 metri di profondità.

Questa mattina da Trento sono arrivati sommozzatori dotati di attrezzatura robotica interfacciata da un apposito natante per consentire di far risalire la salma a profondità minori.

Successivamente, i sub dei vigili del fuoco hanno recuperato il cadavere a una cinquantina di metri e l’hanno portato a riva.

“Si è trattata di un’operazione di ricerca e recupero complessa e sinergica – spiegano al Comando di Novara dei vigili del fuoco, che ha coordinato l’intervento – in cui sono state utilizzate tutte le massime professionalità a livello nazionale dei vigili del fuoco in campo subacqueo”.

Ruché **Montalbera** al Merano Wine FestivalDg Morando, presenza è sinonimo di qualità senza compromessi

TORINO 31 ottobre 2019 14:02

– Il Dogc Laccento 2018, della società agricola **Montalbera**, sarà l’unico Ruchè presente, dal 9 all’11 novembre, al Merano Wine Festival, manifestazione enogastronomica internazionale in Alto Adige. “È una delle kermesse più ambite dai produttori – spiega Franco Morando, direttore

generale di **Montalbera** – Il nostro Ruchè sarà l'unico presente e questo è motivo di vanto. Le commissioni di degustazione sono severe e attente al cambiamento di ogni annata e la presenza è sinonimo di massima qualità senza compromessi”.

Tra i vini selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher c'è anche il Barbera d'Asti Docg Nuda Superiore 2015, sempre di **Montalbera**. La società sarà protagonista anche di diversi “fuori saloni” e della premiazione, sabato 9 novembre alle 10 al teatro Puccini, per la consegna delle Corone dei Vini Buoni d'Italia, guida rappresentativa dei vitigni autoctoni italiani. **Montalbera** sarà premiata come “azienda emergente eletta dal contesto giornalistico” e per il suo Ruchè Dogc La Tradizione 2018.

Lavoro: balzo cassa integrazione (+229%)Rapporto Uil, a settembre Torino consolida 'triste primato'

TORINO31 ottobre 201915:12

– Balzo della cassa integrazione a settembre in Piemonte: l'aumento rispetto allo stesso mese del 2018 è del 229,3% (+60,7% ordinaria, +378,8% straordinaria, -100% cig in deroga ormai estinta) a fronte di un incremento del 51,9% a livello nazionale. Emerge dal Rapporto Uil L'aumento interessa tutte le province, a eccezione di Alessandria (-50,9%) e Vercelli (-60,7%): a Novara +3.527,4%, a Biella +1.607%, a Cuneo +593,2%, ad Asti +370,4%, a Verbania +254,4%, a Torino +187,7%. Il Piemonte è al secondo posto in Italia per ore richieste, dopo la Lombardia. Torino si conferma di gran lunga la città più cassaintegrata d'Italia, acuendo la distanza rispetto a Roma e Napoli.

“I dati confermano lo stato di sofferenza del tessuto produttivo piemontese. La regione continua a perdere colpi e Torino si colloca con l'intera area metropolitana agli ultimi posti per ricchezza prodotta nel confronto tra le principali realtà del centro-nord”, commenta il segretario generale Uil Piemonte, Gianni Cortese.

Scuola Veterinaria, 10000 animali curatiUniversità Torino, 1.100 studenti nella sede di Grugliasco

TORINO31 ottobre 201916:02

– Diecimila animali – cani e gatti, ma anche cavalli, bovini e altre specie – vengono ricoverati ogni anno nell'ospedale didattico della Scuola Veterinaria dell'Università di Torino. Molti transitano dal Pronto Soccorso, aperto 24 ore su 24 tutti i giorni. L'ospedale è uno dei fiori all'occhiello della Scuola Veterinaria, che festeggia i 250 anni. E' stata infatti fondata nel 1769 per volere del re Carlo Emanuele III che aveva inviato quattro chirurghi a Lione a studiare presso quella scuola che esisteva già dal 1762.

Presenti nell'Aula Magna della Cavallerizza il rettore Stefano Geuna e il direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie Domenico Bergero.

Sono oltre 1.100 gli studenti che frequentano la sede di Grugliasco e possono fare pratica diretta nell'Azienda Agricola Didattica o nella struttura ospedaliera. La grande maggioranza degli studenti è rappresentata da ragazze. Nel Dipartimento lavorano 106 docenti, 23 dottorandi, 8 assegnisti e 7 borsisti, oltre 60 Veterinari non strutturati.

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

VAI ALLE NOTIZIE IN TEMPO REALE

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Tff, 4 anteprime nazionali e 1 mondiale

Verranno presentate nella sezione Festa Mobile

TORINO31 ottobre 201915:45

– Quattro anteprime nazionali, di cui una mondiale. Ecco i primi titoli della 37esima edizione del Torino Film Festival, in programma dal 22 al 30 novembre.

Lontano Lontano, film diretto da Gianni Di Gregorio – con Ennio Fantastichini, Giorgio Colangeli, Gianni Di Gregorio, Daphne Scoccia, Salih Saadin Khalid, Francesca Ventura, Silvia Gallerano, Iris Peynado, Galatea Ranzi, Roberto Herlitzka – (2019, Italia) sarà presentato in

prima mondiale nella sezione Festa Mobile. Frida viva la vida, film documentario diretto da Giovanni Troilo (2019, Italia), sarà proiettato in prima nazionale nella sezione Festa Mobile. Queen & Slim, film diretto da Melina Matsoukas con Daniel Kaluuya, Jodie Turner-Smith, Chloë Sevigny, Indya Moore sarà in prima internazionale nella sezione Festa Mobile. The good Liar, film diretto da Bill Condon con Helen Mirren, Ian McKellen, Russel Tovey, Jim Carter e Jóhannes Haukur Jóhannesson, infine, sarà presentato in prima nazionale nella sezione Festa Mobile.

Raduno Babbi Natale, distribuzione kitIl primo dicembre l'evento benefico per il Regina Margherita

TORINO31 ottobre 201915:40

– Torna il primo dicembre a Torino il raduno dei Babbi Natale. Promosso da Forma onlus, Fondazione dell'Ospedale infantile Regina Margherita, e arrivato alla decima edizione, quest'anno ha l'obiettivo di sostenere la ristrutturazione del reparto di Nefrologia, Gastroenterologia e Trapianti d'organo dell'ospedale.

“Un obiettivo importante anche per l'impegno economico che si prospetta superiore al milione di euro”, spiega il presidente di Forma, Antonino Aidala. “Un evento di festa e di generosità che permette di perseguire un grande progetto di umanizzazione”, interviene il direttore generale della Città della Salute di Torino, dottor Silvio Falco. I kit da Babbo Natale sono disponibili dal 2 novembre, ogni sabato e domenica, in diversi punti della città: nell'atrio dell'ospedale Regina Margherita, in via Lagrange, nei negozi Decathlon, al primo piano del centro commerciale Le Gru, nei bar Costadoro, nei negozi Girarrosti Santa Rita e da Eataly. Disponibile anche la borraccia di Babbo Natale.

Castello Moncalieri vetrina gastronomicaDall'8 al 10 novembre mercato a km0, cibo di strada e agrichef

TORINO31 ottobre 201915:33

– Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri per promuovere il cibo made in Italy. Da venerdì 8 a domenica 10 novembre, la sede del primo reggimento carabinieri Piemonte ospita mostre e attività per scoprire il mercato a km0, il cibo di strada, la cucina degli agrichef.

L'evento è organizzato da Coldiretti Torino, Coldiretti Piemonte, Città di Moncalieri e primo Reggimento Carabinieri 'Piemonte' col contributo della Camera di commercio di Torino.

“Una presentazione del patrimonio gastronomico del Piemonte e delle produzioni stagionali legate al territorio”, spiega Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Torino.

“Il Castello torna a essere il cuore della vita culturale della città e il palcoscenico delle nostre eccellenze – dice il sindaco Paolo Montagna -. Insieme a Coldiretti e all'Arma lanciamo questo nuovo format di villaggio urbano che valorizza imprese agricole e cibo italiano, in una cornice meravigliosa alla portata di tutti. Perché Moncalieri è agricoltura, eccellenza e condivisione”.

Tennis, ecco Next Gen Atp FinalsLavazza partner torneo,Sinner e De Minaur nuovi ambassador brand

TORINO31 ottobre 201916:45

– Ha solo 18 anni ma è già un fenomeno internazionale, tra i primi 100 giocatori del mondo. L'italiano Jannik Sinner punta le Next Gen Atp Finals, il torneo annuale di tennis al quale prendono parte i migliori otto giovani Under-21 della stagione ATP World Tour, sul modello delle ATP Finals, in programma a Milano dal 5 al 9 novembre. Tra i favoriti anche l'australiano Alex De Minaur, altro giovane di belle speranze dal futuro assicurato.

I tennisti sono i nuovi giovani brand ambassador di Lavazza, già partner dei tornei del Grande Slam e delle Next Gen Atp Finals 2019. Il Gruppo scende in campo con le promesse del tennis sponsorizzando il torneo, dove porta il Basement Cafè, hub di confronto tra i più giovani sulla musica, ma anche su tematiche culturali e sociali.

“Il nostro legame col tennis trova un altro terreno di gioco – dice il vicepresidente Marco Lavazza – Siamo pronti ad affrontare una nuova sfida, coinvolgendo un pubblico giovane attraverso ciò che sappiamo fare meglio: il caffè”.

Maltempo, ancora sfollati AlessandrinoA 10 giorni da forti piogge. 25 anni fa alluvione fece 70 morti

ALESSANDRIA31 ottobre 201917:14

– A più di una settimana dalla violenta ondata di maltempo che ha messo in ginocchio diverse zone della provincia alessandrina al confine con la Liguria, ci sono ancora 144 persone sfollate. Lo rende noto la Protezione civile, alla vigilia delle celebrazioni dei 25 anni dell'alluvione che in Piemonte causò 70 morti.

L'ordinanza di non potabilità dell'acqua è ancora in vigore per i comuni di Castelletto d'Orba, San Cristoforo, Mornese, Montaldeo, Parodi Ligure, Capriata d'Orba (limitatamente alla frazione Pratalborato) e Montegioco.

'Alluvione, la memoria del ricordo' si intitola l'incontro organizzato dalla Provincia di Alessandria per giovedì 7 novembre. "Un momento di condivisione e riflessione di quei tragici eventi – sottolinea Gianfranco Baldi, presidente della Provincia – con testimonianze di chi all'epoca visse quei giorni: giorni duri, dove la paura, il dolore, la fatica e il lavoro non sono mancati". Allestita anche una mostra fotografica.

Argentina con Dybala-Martinez,non IcardiCt Scaloni chiama anche Musso, De Paul e Pezzella. Torna Messi

31 ottobre 201917:56

– Il ct dell'Argentina, Lionel Scaloni, per la doppia amichevole di lusso contro il Brasile (15 novembre) e l'Uruguay (18 novembre) ha convocato i due 'italiani' Paulo Dybala e Lautaro Martinez. Nessuna chance, invece, per Mauro Icardi che, nelle file del PSG, è tornato a fare il mestiere di bomber. Fra i convocati anche il portiere Musso e il centrocampista De Paul dell'Udinese, ma anche German Pezzella della Fiorentina. L'Albiceleste ritrova Leo Messi, che ha scontato i tre mesi di squalifica che gli erano stati inflitti per avere criticato aspramente l'operato degli arbitri durante la Coppa America.

Elkann, Fca-Psa opportunità specialeGruppo riunisce capacità, intelligenza passione aziende forti

TORINO31 ottobre 201917:57

– "Vedo l'opportunità di creare qualcosa di davvero speciale insieme, un gruppo che riunisce le capacità, l'intelligenza e la passione di due aziende forti e di successo, attingendo il meglio da entrambe. Il nostro obiettivo comune è quello di creare un gruppo leader nella mobilità sostenibile, in grado di cogliere le tante opportunità di una nuova era". Lo afferma John Elkann, presidente di Fca, in una lettera ai dipendenti sul progetto di fusione con Psa.

Rimborsopoli, chiesta conferma condanneIn Cassazione. Sentenza attesa per il 18 novembre

31 ottobre 201919:24

– È da confermare l'impianto della sentenza della Corte d'appello di Torino nel processo sulla cosiddetta Rimborsopoli degli ex consiglieri regionali del Piemonte. È quanto ha chiesto il sostituto Pg della Cassazione Pina Casella nell'udienza davanti alla sesta sezione penale, chiamata a decidere se confermare o meno 24 condanne emesse il 24 luglio 2018 per vari episodi di peculato per i rimborsi spese.

Il processo vede tra gli imputati il capogruppo della Lega alla Camera, Riccardo Molinari (in appello 11 mesi, assolto in primo grado), la parlamentare di Fratelli d'Italia Augusta Montaruli e l'ex governatore Roberto Cota (1 anno e 7 mesi in appello per entrambi). Il pg ha sollecitato la conferma delle condanne, chiedendo per alcune posizioni lievi ritocchi di pena.

Per Cota ha chiesto di valutare la concessione delle attenuanti.

La sentenza è attesa per il 18 novembre.

Halloween: CR7 si traveste da pagliaccioUn fuori programma alla Continassa per concessione di Ronaldo

TORINO31 ottobre 201918:56

– Anche alla Juventus è Halloween. A portare la festa nella Continassa è Cristiano Ronaldo che,

realizzato il gol della vittoria contro il Genoa, si è concesso un po' di svago. L'attaccante portoghese si è infatti presentato alla Continassa travestito da pagliaccio, suscitando i sorrisi dei compagni, da Miralem Pjanic a Wojciech Szczęsny. Il tutto ripreso e pubblicato dallo stesso 'CR7' sui social, dove i like non si contano più. Tra i primi a commentare anche la fidanzata, la bella Georgina, con tanto di emoticon della risata in bella mostra.

Street art racconta Onu per l'ambiente Progetto artistico della Città di Torino e di Lavazza

TORINO31 ottobre 201919:23

– C'è la balena che si tuffa nell'oceano, che a guardarla da vicino si scopre assemblata con lavatrici, frigoriferi e tutto quello che di solito finisce in discarica. C'è il camminatore solitario, un fenicottero rosa grande come l'intera facciata di un palazzo, nel centro di Torino, scelto per testimoniare la crescita economica e la difesa del lavoro. Sono due dei murali realizzati per il progetto TOWard2030, promosso dalla Città di Torino con Lavazza.

Per due anni 18 street artist hanno esplorato strade e muri della città in cerca d'ispirazione. A ognuno degli artisti coinvolti è stata affidata una missione: quella di tradurre, in forme e colori, uno degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu, firmata da 193 Paesi del mondo. Il risultato del loro lavoro mostrerà i suoi frutti nel mese dell'arte contemporanea a Torino. L'appuntamento è sabato 2 novembre al book corner di Artissima, per la presentazione del libro fotografico 'TOWard2030 – L'arte urbana per lo sviluppo sostenibile', edito da Feltrinelli.

Immobile, mia esultanza era per Cataldi'E' una cosa tra me e Cataldi, Andrea è ragazzo eccezional

31 ottobre 201919:39

– Si chiama 'muto a catena' ed è un'esultanza dedicata a Danilo Cataldi. Ciro Immobile chiarisce così l'equivoco sulla presunta cresta mimata dopo il rigore segnato ieri al Torino e che per molti tifosi granata sembrava uno scherno all'amico Andrea Belotti: "La mia esultanza? Era una cosa tra me e Cataldi – ha spiegato l'attaccante biancoceleste ai microfoni di Lazio Style Channel – si chiama 'muto a catena': quando qualcuno parla nella zona fisioterapia, arriva Cataldi e dice 'muto a catena', facendo questo gesto". "Avevo il dito un po' così (lussato, ndr) e sembrava una cresta. Se vedete il video Cataldi lo fa bene. Non avevo fatto nessuna scommessa con Belotti, la cresta è sua e non si tocca.

Il 'Gallo' è un ragazzo eccezionale, è difficile trovare persone come lui in questo sport".

Roma-Napoli a Rocchi, a Doveri il derby Bologna-Inter a La Penna, Milan-Lazio a Calvarese

01 novembre 201911:04

– Sarà Daniele Doveri ad arbitrare il derby Torino-Juventus in programma domani sera nel capoluogo piemontese. Gianluca Rocchi dirigerà invece l'atro anticipo dell'11ma giornata, Roma-Napoli alle 15. Bologna-Inter è stata affidata a La Penna, mentre Milan-Lazio sarà diretta da Calvarese. Per Atalanta-Cagliari il designato è Abisso.

Rate this item:1.002.003.004.005.00 Submit Rating No votes yet. Please wait...

Condividi! SUGGERISCI! CONSIGLIA:

- [Stampa](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [E-mail](#)
- [LinkedIn](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Pocket](#)
- [Telegram](#)
- [WhatsApp](#)
- [Skype](#)
- [Flipboard](#)

Mi piace:

Mi piace Caricamento...

RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2019



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA
DICEMBRE 2019

Indice

Quali sono tutti i migliori vini italiani del 2019 secondo Forbes reportergourmet.com - 31/12/2019	3
WOW - Medaglia di bronzo Civiltà del Bere - 01/12/2019	5
Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes Corriere di Siena - 19/12/2019	6
Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes Corriere di Viterbo - 19/12/2019	8
Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes Corriere Di Rieti e della Sabina - 19/12/2019	10
Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes Corriere di Arezzo e della Provincia - 19/12/2019	12
Forbes incorona cinque vini di Montefalco Corriere dell'Umbria - 19/12/2019	14
Dalla Campania all'Umbria, passando per Toscana e Piemonte: il top del 2019 secondo Forbes winenews.it - 18/12/2019	16
Forbes, ecco i migliori vini italiani dell'anno: non mancano le sorprese corrierediarezzo.corr.it - 18/12/2019	17
Barbera&Barbere e i sommelier Ais tra feste e proposte La Stampa Asti - Asti - 13/12/2019	19
Tripudio Boombabash per le "Notti della Natività", Bolla: "Anche ad Alba possibile fare grandi concerti per i più giovani" lavocedialba.it - 10/12/2019	22
Tripudio Boombabash per le "Notti della Natività", Bolla: "Anche ad Alba possibile fare grandi concerti per i più giovani" targatocn.it - 10/12/2019	23
Degustazione con cena Vivimilano.corriere.it - 05/12/2019	24
DA SIGNORVINO CENA CON VINI Vivimilano (IT) - 04/12/2019	25
Go Wine CANTINE D'ITALIA 2020 GdaPress.it - 02/12/2019	26



Quali sono tutti i migliori vini italiani del 2019 secondo Forbes

Il critico Tom Hyland ha selezionato le migliori bottiglie italiane dell'anno: grandi classici ma anche scoperte e sorprese un po' da tutto lo stivale. È uno stivale tutto da bere, quello descritto dal critico di Forbes Tom Hyland, che anche quest'anno ha selezionato le bottiglie italiane uscite nel 2019, che lo hanno maggiormente emozionato. Grandi classici, ma anche bianchi sorprendenti dalla Campania e perfino dalla Toscana e rossi umbri, ancora poco conosciuti all'estero. Poche le bollicine, ma solo per carenza di assaggi.

BIANCHI

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie": una bottiglia che è già un classico, in una delle sue annate più fini, aromi esotici e carattere varietale integro.

2018 Mainente Soave Classico "Tovo al Pigno": armonia, leggera mineralità e straordinaria complessità da un piccolo produttore che merita grande attenzione.

2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco: 100% ansonica dell'Isola del Giglio fermentata in barrique. "Una sorpresa meravigliosa".

2018 Pietracupa Greco di Tufo: un capolavoro di Sabino Loffredo. Colpisce per purezza varietale e potenziale di invecchiamento.

2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon": grande purezza varietale, complessità e armonia da un produttore famoso soprattutto per il Taurasi.

2018 Petilia Greco di Tufo: perfetta combinazione di carattere varietale, profumi floreali e charme, armonia ed eleganza. Si berrà bene fra 10 anni.

2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema": un altro successo di Piero Mastroberardino, instancabile sperimentatore. Il 10% del vino fermenta in barrique usate. Il risultato convince per ricchezza e testura. Melone, pera e fiori gialli secchi: da bere fra 10 anni.

2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino: ormai un classico da un maestro del vitigno. Grande complessità, eccellente persistenza e testura impressionante: darà il massimo fra 10 anni.

2018 Donnachiara Fiano di Avellino "Empatia": una selezione dei grappoli migliori, sontuosa nella complessità. Una nuova strada da seguire.

2018 Feudi di San Gregorio Falanghina "Serrocielo": una Falanghina insolitamente ricca e persistente da un vigneto d'alta quota nel Beneventano. "Semplicemente deliziosa".

2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete": il bianco del produttore di riferimento del Sagrantino di Montefalco, a base di trebbiano spoletino, fiano, grechetto e sauvignon. Affinato in barrique, mostra ricchezza, complessità e persistenza.

2018 Pinot Grigio Alois Lageder "Porer": Lageder utilizza diverse tecniche per produrlo. Alcune uve sono pressate immediatamente, altre lasciate macerare con le bucce, da 15 ore a un anno. Il risultato è un vino ricco, corposo, persistente e complesso, nella sua migliore annata di sempre. Da bere nei prossimi 5 anni.

2018 Ettore Germano Riesling "Herzu": il miglior riesling italiano, grazie agli incantevoli aromi fruttati e floreali, alla purezza varietale e alla complessità, in un'annata da incorniciare.

2018 Elvio Cogno Anas-Cetta: da un produttore di riferimento di nascita, una bottiglia che risalta per corpo e carattere varietale. Si potrà bere per altri 10 anni.

2015 Paolo Bea "Arboreus": trebbiano spoletino in purezza, senza solfiti aggiunti, con macerazione sulle bucce di 22 giorni. Complessità, corpo e persistenza, aromi di erica, miele e mandarino.

ROSSI

2018 Burlotto Verduno Pelaverga: elegante e delizioso, una bella interpretazione del tipico rosso piemontese da parte di un grande produttore.

2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina": sempre eccellente, quest'anno spicca. Aromi di mora, prugna nera, tannini moderati, persistenza e grande tipicità.

2018 Reva Dolcetto d'Alba: da un'ottima annata per gli autoctoni, un Dolcetto meraviglioso che sa di mirtillo rosso e prugna rossa, dai tannini morbidi e dall'eccellente persistenza. Grande tipicità.

2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc": quest'anno il Barolo preferito di Hyland, balsamico con note di amarena e timo, ricco al palato, interminabile e complesso.

2013 Paolo Manzone Barolo Riserva: dalla vigna di Meriame, un Barolo affinato in anfora, potente e strutturato.

2013 Giacomo Fenocchio Barolo Bussia Riserva "90 Di": macerato per 90 giorni, è un Barolo ricco e persistente, che darà il massimo fra 25 anni.

2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré": la combinazione di una grande vigna, un superbo produttore tradizionale e un'annata eccezionale. Ciliegia, ribes, fragola, sottili note di legno, persistenza, acidità, finezza e charme. Un grande Barbaresco che raggiungerà il suo apice fra 12-15 anni.

2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi": ancora ciliegia, insieme a origano e papaveri; ricchezza, freschezza, armonia e tannini ben padroneggiati da un produttore che meriterebbe di più.

2018 **Montalbera** Grignolino d'Asti "Grignè" 2018: un vitigno fra i più tipici del Piemonte, in una delle sue migliori interpretazioni. Fragoline di bosco e spezie da un grande millesimo.

2015 Fontodi Chianti Classico Gran Selezione "Vigna del Sorbo": grande profondità di frutto e persistenza da uno dei migliori produttori del Chianti Classico.

2016 Fontodi "Flaccianello della Pieve": una selezione del migliore sangiovese dalla tenuta di Giovanni Manetti. Ormai un classico, che quest'anno risalta per struttura e carattere varietale.

2016 Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione "Ceni Primo": sangiovese in purezza da un'unica vigna situata a Gaiole in Chianti. Terroir ed equilibrio per uno dei rossi più eleganti della Toscana, da bere nell'arco di 12-15 anni.

2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli": un Chianti Classico dalla struttura ideale, con sentori di ciliegia e papavero, complesso, brillante e armonioso.

2015 Gran selezione di San Felice Chianti Classico "Il Grigio": una pura rappresentazione del sangiovese, solida, persistente e armoniosa. Un classico da un'annata favorevole.

2016 Felsina Chianti Classico Gran Selezione "Coloni": maturità, armonia e persistenza, tannini giovani e tutto il carattere del sangiovese da un grande millesimo.

2016 Ornellaia Bolgheri Superiore: un altro sforzo stellare da questo grande produttore di Bolgheri. Frutta ricca e profumi floreali, interminabile, tannino fermo ma non aggressivo. Andrà avanti per 20 anni.

2016 Sassicaia: una delle migliori annate di questo vino. Rimarchevole profondità di frutto, ottima acidità, equilibrio impeccabile. Strutturato per affrontare i prossimi 25 anni.

2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella: un vino affinato in botti grandi, armonioso e complesso, che darà il meglio fra 15 anni. Da provare per chi pensa che l'Amarone sia solo potenza.

2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen": il clima fresco dell'Alto Adige è propizio per il pinot nero, che qui dà il meglio in Italia. Sa di ciliegia selvatica, curcuma, noce moscata e pepe di Giamaica. Eccellente persistenza e tannini vellutati, purezza varietale e complessità. Darà il massimo fra 7-10 anni.



WOW - Medaglia di bronzo

Sono 332 (di cui 40 spumanti) le etichette che hanno ricevuto un voto di qualità tra 85 e 89 centesimi e un punteggio di tipicità di almeno 6 decimi, meritando il bronzo. Si tratta di vini particolarmente identitari, rispondenti al territorio d'origine: 92 Docg, 172 Doc, 59 Igt e 9 senza denominazione. I vitigni autoctoni compaiono in ben 255 referenze (21 in blend con internazionali): accanto a Corvina, Sangiovese, Nebbiolo e Glera, emergono Vermentino, Garganega e Friulano fra i bianchi, Nero d'Avola, Barbera, Cannonau e Montepulciano fra i rossi.

Legenda

Spumante ● Bianco ● Rosato ● Rosso ● Dolce ●

VALLE D'AOSTA

Grosjean

Vigne Rovettaz, Valle d'Aosta Petite Arvine Doc 2018 ●

Les Crêtes

Cuvée Bois, Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2017 ●

PIEMONTE

Banfi

La Lus, Piemonte Doc 2016 ●

Caldera

Prevost, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2018 ●

ForteMasso

Barbera d'Alba Doc 2016 ●

Barolo Castelletto Docg 2015 ●

Barolo Castelletto Riserva Docg 2013 ●

Langhe Nebbiolo Doc 2018 ●

Cascina I Carpini

Brezza d'Estate, Colli Tortonesi Timorasso Riserva Doc 2014 ●

La Rachilana

Langhe Nebbiolo Doc 2017 ●

Montalbera

Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2018 ●

Diego Morra

Barbera d'Alba Doc 2016 ●

Barolo Monvigliero Docg 2015 ●

Verduno Pelaverga Doc 2018 ●

Tenuta Olim Bauda

Nizza Riserva Docg 2016 ●

Cantina Oriolo

Dolcetto d'Alba Doc 2018 ●

Rocche Costamagna

Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2015 ●

Seirole

Cù Bianc, Moscato d'Asti Docg 2018 ●

Tenuta Tenaglia

1930 Una Buona Annata, Barbera del Monferrato Superiore

Docg 2015 ●

Monferrace, Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2015 ●

Torraccia del Piantavigna

Gattinara Docg 2015 ●

Vite Colte

Essenze, Barolo del Comune di Barolo Docg 2015 ●

La Bella Estate, Piemonte Moscato Passito Doc 2017 ●

LIGURIA

Enrico Dario

U Baletta, Riviera ligure di Ponente Pigato Superiore Doc 2017 ●

Lunae

Etichetta Nera, Colli di Luni Vermentino Doc 2018 ●

Liguria di Levante Ciliegiole Igt 2018 ●

Niccolò V, Colli di Luni Doc 2015 ●

Niccolò V, Colli di Luni Riserva Doc 2012 ●

Lupi

Braje, Ormeasco di Pornassio Superiore Doc 2017 ●

Petraie, Riviera ligure di Ponente Pigato Doc 2017 ●

Mammoliti

Lucaetio, Riviera ligure di Ponente Moscatello di Taggia

Doc 2018 ●

Lucaetio, Riviera ligure di Ponente Moscatello di Taggia

Passito Doc 2017 ●

Possa

La Rinascita, Vino Rosso 2017 ●



La prestigiosa rivista statunitense incorona 41 eccellenze italiane, 5 sono tutte di Montefalco

Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes

NEW YORK

■ Non solo economia e finanza al massimo livello, ma anche indicazioni e valutazioni sulle eccellenze vinicole mondiali: il tradizionale appuntamento con le classifiche di fine anno della rivista Forbes porta alla ribalta i migliori vini d'Italia. E non mancano le sorprese, a cominciare dall'exploit di cui si rende protagonista la piccola Umbria, capace di piazzare ben 5 vini nel ristretto novero dei migliori. Cinquina ancor più degna di nota perché fa riferimento esclusivamente a Montefalco, a tutti gli effetti da eleggere ad autentica enclave del vino di qualità. Accanto a quelle umbri, ottime performance anche per Campania, Piemonte, Toscana e Veneto.

BIANCHI

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie"; Mai-

nente Soave Classico 2018 "Tovo al Pigno"; 2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco; Pietracupa Greco di Tufo 2018; 2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon"; Petilia Greco di Tufo 2018; 2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema"; 2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino; Donnachiara Fiano di Avellino "Empatia" 2018; Feudi di San Gregorio Falanghina 2018 "Serrocielo"; 2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete"; Pinot Grigio Alois Lageder 2018 "Porer"; 2018 Ettore Germano Riesling "Herzu"; 2018 Elvio Cagno Anas-Cetta; 2015 Paolo Bea "Arboreus".

ROSSI

Burlotto Verduno Pelaverga 2018; 2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina"; Reva Dolcetto d'Alba 2018; 2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc"; 2013 Paolo Manzone Barolo Riserva; 2013

Giacomo Fenocchio Barolo Busia Riserva '90"; 2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré"; 2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi"; **Montalbera** Grignolino d'Asti "Grignè" 2018; Fonto di Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna del Sorbo"; 2016 Fonto di "Flaccianello della Pieve"; 2016 Ricasoli Chianti Classico

Gran Selezione "Ceni Primo"; 2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli"; Gran selezione di San Felice Chianti Classico 2015 "Il Grigio"; Felsina Chianti Classico 2016 Gran Selezione "Coloni"; 2016 Ornellaia Bolgheri Superiore; Sassicaia 2016; 2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella; 2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen"; 2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sagrantino"; 2013 Tenua Bellafonte Montefalco Sagrantino "Collenottolo".

DOLCI

2009 Rocca di Montegrossi Vin Santo; 2007 Felsina Vin Santo 2007 Badia a Coltibuono Vin Santo "Occhio di Pernice"; 2011 Scacciavioli Montefalco Sagrantino Passito; 2016 Cantina Tramin Gewürztraminer Passito "Terminus"; Marcalberto Brut Nature.



La prestigiosa rivista statunitense incorona 41 eccellenze italiane, 5 sono tutte di Montefalco

Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes

NEW YORK

■ Non solo economia e finanza al massimo livello, ma anche indicazioni e valutazioni sulle eccellenze vinicole mondiali: il tradizionale appuntamento con le classifiche di fine anno della rivista Forbes porta alla ribalta i migliori vini d'Italia. E non mancano le sorprese, a cominciare dall'exploit di cui si rende protagonista la piccola Umbria, capace di piazzare ben 5 vini nel ristretto novero dei migliori. Cinquina ancor più degna di nota perché fa riferimento esclusivamente a Montefalco, a tutti gli effetti da eleggere ad autentica enclave del vino di qualità. Accanto a quelle umbri, ottime performance anche per Campania, Piemonte, Toscana e Veneto.

BIANCHI

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie"; Mainerente Soave Classico 2018 "Tovo al Pigno"; 2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco; Pietracupa Greco di Tufo 2018; 2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon"; Petilia Greco di Tufo 2018; 2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema"; 2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino; Donnachiaro Fiano di Avellino "Empatia" 2018; Feudi di San Gregorio Falanghina 2018 "Serrocielo"; 2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete"; Pinot Grigio Alois Lageder 2018 "Porer"; 2018 Ettore Germano Riesling "Herzu"; 2018 Elvio Cagno Anas-Cetta; 2015 Paolo Bea "Arboreus".

ROSSI

Burlotto Verduno Pelaverga 2018;

2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina"; Reva Dolcetto d'Alba 2018; 2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc"; 2013 Paolo Manzone Barolo Riserva; 2013

Giacomo Fenocchio Barolo Busia Riserva '90"; 2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré"; 2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi"; **Montalbera** Grignolino d'Asti "Grignè" 2018; Fonto di Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna del Sorbo"; 2016 Fonto di "Flaccianello della Pieve"; 2016 Ricasoli Chianti Classico

Gran Selezione "Ceni Primo"; 2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli"; Gran selezione di San Felice Chianti Classico 2015 "Il Grigio"; Felsina Chianti Classico 2016 Gran Selezione "Coloni"; 2016 Ornellaia Bolgheri Superiore; Sassicaia 2016; 2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella; 2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen"; 2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sagrantino"; 2013 Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino "Collenottolo".

DOLCI

2009 Rocca di Montegrossi Vin Santo; 2007 Felsina Vin Santo 2007 Badia a Coltibuono Vin Santo "Occhio di Pernice"; 2011 Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino Passito; 2016 Cantina Tramin Gewürztraminer Passito "Terminum"; Marcalberto Brut Nature.



La prestigiosa rivista statunitense incorona 41 eccellenze italiane, 5 sono tutte di Montefalco Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes

NEW YORK

■ Non solo economia e finanza al massimo livello, ma anche indicazioni e valutazioni sulle eccellenze vinicole mondiali: il tradizionale appuntamento con le classifiche di fine anno della rivista Forbes porta alla ribalta i migliori vini d'Italia. E non mancano le sorprese, a cominciare dall'exploit di cui si rende protagonista la piccola Umbria, capace di piazzare ben 5 vini nel ristretto novero dei migliori. Cinquina ancor più degna di nota perché fa riferimento esclusivamente a Montefalco, a tutti gli effetti da eleggere ad autentica enclave del vino di qualità. Accanto a quelle umbri, ottime performance anche per Campania, Piemonte, Toscana e Veneto.

BIANCHI

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie"; Mainero Soave Classico 2018 "Tovo al Pigno"; 2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco; Pietracupa Greco di Tufo 2018; 2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon"; Petilia Greco di Tufo 2018; 2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema"; 2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino; Donnachiara Fiano di Avellino "Empatia" 2018; Feudi di San Gregorio Falanghina 2018 "Serrocielo"; 2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete"; Pinot Grigio Alois Lageder 2018 "Porer"; 2018 Ettore Germano Riesling "Herzu"; 2018 Elvio Cogno Anas-Cetta; 2015 Paolo Bea "Arboreus".

ROSSI

Burlotto Verduno Pelaverga 2018; 2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina"; Reva Dolcetto

d'Alba 2018; 2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc"; 2013 Paolo Manzone Barolo Riserva; 2013

Giacomo Fenocchio Barolo Busia Riserva '90"; 2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré"; 2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi"; **Montalbera** Grignolino d'Asti "Grignè" 2018; Fonto di Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna del Sorbo"; 2016 Fonto di "Flaccianello della Pieve"; 2016 Ricasoli Chianti Classico

Gran Selezione "Ceni Primo"; 2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli"; Gran selezione di San Felice Chianti Classico 2015 "Il Grigio"; Felsina Chianti Classico 2016 Gran Selezione "Coloni"; 2016 Ornellaia Bolgheri Superiore; Sassicaia 2016; 2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella; 2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen"; 2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sagrantino"; 2013 Tenua Bellafonte Montefalco Sagrantino "Collenottolo".

DOLCI

2009 Rocca di Montegrossi Vin Santo; 2007 Felsina Vin Santo 2007 Badia a Coltibuono Vin Santo "Occhio di Pernice"; 2011 Scacciavioli Montefalco Sagrantino Passito; 2016 Cantina Tramin Gewürztraminer Passito "Terminum"; Marcalberto Brut Nature.

Forbes incorona cinque vini di Montefalco



Eccellenze Le vigne intorno alla cittadina di Montefalco ormai apprezzate in tutto il mondo e frequentate da migliaia di turisti

→ a pagina 4

La prestigiosa rivista statunitense incorona 41 eccellenze italiane. 5 sono tutte di Montefalco

Vini umbri protagonisti nella classifica di Forbes

NEW YORK

■ Non solo economia e finanza al massimo livello, ma anche indicazioni e valutazioni sulle eccellenze vinicole mondiali: il tradizionale appuntamento con le classifiche di fine anno della rivista Forbes porta alla ribalta i migliori vini d'Italia. E non mancano le sorprese, a cominciare dall'exploit di cui si rende protagonista la piccola Umbria, capace di piazzare ben 5 vini nel ristretto novero dei migliori. Cinquina ancor più degna di nota perché fa riferimento esclusivamente a Montefalco, a tutti gli effetti da eleggere ad au-

tentica enclave del vino di qualità. Accanto a quelle umbri, ottime performance anche per Campania, Piemonte, Toscana e Veneto.

BIANCHI

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie"; Mainente Soave Classico 2018 "Tovo al Pigno"; 2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco; Pietracupa Greco di Tufo 2018; 2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon"; Petilia Greco di Tufo 2018; 2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema"; 2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino; Donnachiaro Fiano di Avellino "Empa-

tia" 2018; Feudi di San Gregorio Falanghina 2018 "Serrocielo"; 2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete"; Pinot Grigio Alois Lageder 2018 "Porer"; 2018 Ettore Germano Riesling "Herzu"; 2018 Elvio Cogno Anas-Cetta; 2015 Paolo Bea "Arboreus".

ROSSI

Burlotto Verduno Pelaverga 2018; 2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina"; Reva Dolcetto d'Alba 2018; 2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc"; 2013 Paolo Manzone Barolo Riserva; 2013

Giacomo Fenocchio Barolo Busia Riserva '90"; 2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré"; 2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi"; **Montalbera** Grignolino d'Asti "Grignè" 2018; Fonto di Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna del Sorbo"; 2016 Fonto di "Flaccianello della Pieve"; 2016 Ricasoli Chianti Classico

Gran Selezione "Ceni Primo"; 2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli"; Gran selezione di San Felice Chianti Classico 2015 "Il Grigio"; Felsina Chianti Classico 2016 Gran Selezione "Coloni"; 2016 Ornellaia Bolgheri Superiore; Sassicaia 2016; 2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella; 2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen"; 2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sagrantino"; 2013 Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino "Collenottolo".

DOLCI

2009 Rocca di Montegrossi Vin Santo; 2007 Felsina Vin Santo 2007 Badia a Coltibuono Vin Santo "Occhio di Pernice"; 2011 Scacciavioli Montefalco Sagrantino Passito; 2016 Cantina Tramin Gewürztraminer Passito "Terminus"; Marcalberto Brut Nature.



Montefalco Le vigne intorno alla cittadina sono diventate apprezzate mete turistiche



Dalla Campania all'Umbria, passando per Toscana e Piemonte: il top del 2019 secondo Forbes

Nel bilancio di fine anno firmato Thomas Hyland, né classifiche né punteggi, ma un viaggio tra le migliori etichette dell'anno Barolo, cuore pulsante delle Langhe

Piemonte, Toscana, Campania, Umbria, Alto Adige, Valpolicella: ecco la "Best Italian Wines from 2019", un viaggio tra i grandi territori d'Italia, durato tutto l'anno, dando la precedenza alla narrazione ed alla ricerca sui punteggi, scelta stilistica ed editoriale che da anni caratterizza il lavoro di Thomas Hyland, firma enoica di Forbes, attraverso i vini che più l'hanno conquistato, senza classifiche. Dalla sua Chicago, dove lo abbiamo incontrato qualche settimana fa, vola spesso e volentieri nel Belpaese, per raccontare ai wine lover Usa la complessità del vino italiano, ma anche i suoi limiti e le sue possibilità, quelle delle grandi etichette, "come Barolo e Barbaresco, che sul mercato dei premium wine, sono alternative spesso vantaggiose ai top di Bordeaux e Borgogna", e quelle di vini ancora emergenti sul mercato Usa, come il Verdicchio, che "un vino straordinario, che amo molto, un bianco dalla capacità d'invecchiamento unica, eppure nelle carte dei vini dei ristoranti di New York e Chicago se ne trovate due è già un miracolo", che sconta però un altro aspetto, ossia la scarsa conoscenza e popolarità di una Regione come le Marche, "schiacciata", in un certo senso, dalla Toscana, dal Piemonte e dalla Sicilia.

Limiti che, di certo, non valono per Hyland, che tra i bianchi del Belpaese è capace di spaziare dalla Campania, con il Greco di Tufo 2018 di Pietracupa, il Greco di Tufo "Devon" 2018 di Antonio Caggiano e la Falanghina "Serrocielo" 2018 di Feudi di San Gregorio, all'Umbria, con la "Cuvée Secrete" 2017 di Arnaldo Caprai (blend di Spoletino, Fiano, Grechetto e Sauvignon firmata dal super enologo Michel Rolland) e l'"Arboreus" 2015 di Paolo Bea, dal Trentino Alto Adige, con il Pinot Grigio "Porer" 2018 di Alois Lageder, alle Langhe, con il Riesling "Herzu" 2018 di Ettore Germano e l'"Anas-Cetta" 2018 di Elvio Cogno. Riprende proprio dal Piemonte il tour tra i rossi più buoni d'Italia dell'anno secondo Forbes, con il Verduno Pelaverga 2018 di Burlotto, il Barolo "Bric del Fiasc" 2015 di Paolo Scanavino, il Barolo Bussia Riserva "90 Di" 2013 di

Giacomo Fenocchio ed il Grignolino d'Asti "Grigné" 2018 di **Montalbera**. Ci si sposta quindi, inevitabilmente, in Toscana, dapprima nel Chianti Classico, con il Chianti Classico Gran Selezione "Vigna del Sorbo" 2015 di Fontodi, il "Flaccianello della Pieve" 2016 ancora di Fontodi, il Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli" 2015 di

Rocca delle Macie ed il Chianti Classico Gran Selezione "Coloni" 2016 di Fèlsina, quindi a Bolgheri, con due mostri sacri come il Sassicaia 2016 e l'Ornellaia 2016. Tappa finale in Trentino, con il Pinot Nero Riserva "Maglen" 2016 di Cantina Tramin, mentre tra i vini dolci si segnalano il Vin Santo 2007 di Fèlsina ed il Vin Santo "Occhio di Pernice" 2007 di Badia a Coltibuono



Forbes, ecco i migliori vini italiani dell'anno: non mancano le sorprese

Arrivano i migliori vini italiani dell'anno indicati da Forbes. Non mancano le sorprese. "Ho cercato di organizzare un elenco che celebra sia i tipi di vino iconici che altrettanti meno conosciuti, come dovrebbe essere", spiega nel sito il collaboratore Tom Hyland. E' stato un trionfo per i vini della Campania, dell'Umbria, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto. Ecco l'elenco secondo la prestigiosa rivista statunitense di economia e finanza. **BIANCHI**

2018 Giovanni Almondo Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie".

Mainente Soave Classico 2018 "Tovo al Pigno".

2018 Bibi Graetz "Testamatta" Toscana Bianco.

Pietracupa Greco di Tufo 2018.

2018 Antonio Caggiano Greco di Tufo "Devon".

Petilia Greco di Tufo 2018.

2015 Mastroberardino Fiano di Avellino "Stilema".

2018 Ciro Picariello Fiano di Avellino.

Donnachiara Fiano di Avellino "Empatia" 2018.

Feudi di San Gregorio Falanghina 2018 "Serrocielo".

2017 Arnaldo Caprai "Cuvée Secrete".

Pinot Grigio Alois Lageder 2018 "Porer".

2018 Ettore Germano Riesling "Herzu".

2018 Elvio Cogno Anas-Cetta.

2015 Paolo Bea "Arboreus".

ROSSI

Burlotto Verduno Pelaverga 2018.

2016 Elio Grasso Barbera d'Alba "Vigna Martina".

Reva Dolcetto d'Alba 2018.

2015 Paolo Scavino Barolo "Bric del Fiasc".

2013 Paolo Manzone Barolo Riserva.

2013 Giacomo Fenocchio Barolo Bussia Riserva "90".

2016 Rizzi Barbaresco "Pajoré".

2016 Rizzi Barbaresco "Rizzi".

Montalbera Grignolino d'Asti "Grignè" 2018.

Fontodi Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna del Sorbo".

2016 Fontodi "Flaccianello della Pieve".

2016 Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione "Ceni Primo".

2015 Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli".

Gran selezione di San Felice Chianti Classico 2015 "Il Grigio" -

Felsina Chianti Classico 2016 Gran Selezione "Coloni".

2016 Ornellaia Bolgheri Superiore

Sassicaia 2016

2015 I Vigneti di Ettore Amarone della Classico Valpolicella.

2016 Cantina Tramin Pinot Nero Riserva "Maglen".

2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sacrantino"

2013 Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino "Collenottolo"

DOLCE

2009 Rocca di Montegrossi Vin Santo

2007 Felsina Vin Santo

2007 Badia a Coltibuono Vin Santo "Occhio di Pernice"

2011 Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino Passito.

2016 Cantina Tramin Gewürztraminer Passito "Terminum"

Marcalberto Brut Nature



Barbera&Barbere e i sommelier Ais tra feste e proposte

Le due associazioni protagoniste di tanti eventi dedicati alla promozione del vino

SERVIZIO 44

AL DIAVOLO ROSSO LA FESTA DEGLI SPECIALISTI IN DEGUSTAZIONI

Sommelier, una passione di vino che diventa arte

Poncino, delegato Ais : "Gruppo giovane in continua crescita. Anche nel 2020 proporremo eventi di qualità"

VALENTINA FASSIO
ASTI

«E dove non è vino non è amore; né alcun altro diletto hanno i mortali»: l'Ais di Asti sceglie le parole di Euripide per raccontare un mestiere e un'arte, quella della «sommellerie», che si nutre di professionalità e passione. La delegazione Ais Asti ha festeggiato il Natale al Diavolo Rosso: oltre 120 i partecipanti alla serata. «Una bella festa – commenta Paolo Poncino, delegato Ais Asti – Per la riuscita della serata un grazie al Consorzio Alta

Langa guidato da Giulio Bava, che ha messo a disposizione le bottiglie da abbinare ai piatti, e alla Generazione Vulture».

Con gli auguri, la festa è stata occasione per un resoconto dell'anno che si va a chiudere: «Il bilancio è positivo, concludiamo un anno in cui tutti i nostri eventi si sono consolidati – continua Poncino – Sia ABacca Bianca (viaggio attraverso i bianchi piemontesi) che Sbarbatelle (con le giovani produttrici under 35) hanno ottenuto ottimi riscontri. Tra le tante attività anche una decina di degustazioni da tutto esauri-

to. Nell'elenco delle collaborazioni, quella con il Comune di Costigliole per Rosso Barbera,

un'altra manifestazione di successo. Per il 2020 l'idea è di continuare su questa strada, cercando di far crescere ancora questi appuntamenti, confermando le Sbarbatelle alla Tenuta Marchesi Alfieri».

Intanto sono iniziati i nuovi corsi ad Asti e in Valle Belbo: «Ad Asti il corso di 1° livello conta una settantina di iscritti – continua Poncino – il 2° livello inizierà a febbraio sempre all'Hotel Reale. Mentre si sta



concludendo il corso a Nizza, a marzo inizierà il 3° livello a Canelli, nell'Enoteca regionale. E ringrazio la disponibilità delle aziende che ci hanno accolti in visite meravigliose: la Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio e **Montalbera** di Castagnole Monferrato».

Per quanto riguarda i corsi, le adesioni sono aumentate, grazie anche a nuove generazioni di iscritti: «Negli ultimi anni è scesa l'età dei corsisti, con molte donne: più della me-

tà—continua Poncino—Rispetto ad altre delegazioni, la nostra è tra le più giovani: evidentemente cresce l'interesse al mondo del vino visto anche come opportunità lavorativa. Peraltro, c'è sempre richiesta di sommelier nel settore della ristorazione, non solo in cantina. Negli ultimi quattro anni i soci sono aumentati, passati da un centinaio a 330».

Oltre agli eventi gestiti in prima persona, l'Ais vanta numerose collaborazioni e partecipazioni: «Oltre a quella con il Comune di Costigliole per RossoBarbera—continua Poncino— cito ad esempio quella con la Camera di commercio che ci ha anche inseriti nelle commissioni degustazione per il concorso Douja d'Or. Siamo aperti alla collaborazione, da sempre disponibili a lavorare con altre realtà del territorio». Quest'anno Ais compare anche in «Social Media Marketing»: «Con Sbarbatelle, grazie al lavoro di Bianca Roagna, siamo citati da Barbara Sgarzi come caso di successo nella gestione dei social». E per il 2020 Poncino avrà due vice: Andrea Castelli (responsabile didattica) e Arturo Cravera (responsabile eventi). —

Da "Sbarbatelle" ad "ABaccaBianca". Gli associati toccano quota 330



Tripudio Boombabash per le "Notti della Natività", Bolla: "Anche ad Alba possibile fare grandi concerti per i più giovani"



“**That’s music**” è stato il tema scelto per il fine settimana che ha visto già da sabato il **Teatro Sociale** aperto su due sale e pieno in ogni ordine di posto per il concerto del maestro del violino **Alessandro Quarta**, accompagnato al pianoforte da **Giuseppe Magagnino**.

Domenica, già dal primo pomeriggio, il **cortile della Maddalena** ha spalancato le proprie porte a un via vai di centinaia di persone, in attesa del concerto dei **Boombabash**, band salentina che alle ore 18.30 è salita sul palco per un concerto strepitoso, che ha coinvolto un folto pubblico composto da tanti giovani e famiglie.

Il concerto di Alba ha rappresentato la **prima tappa del tour invernale della band**, che proprio ieri ha ricevuto il **quarto disco di platino per la hit “Per un milione”**. Il concerto dei Boombabash nel cortile della Maddalena nasce da una collaborazione tra **WakeUp**, che ha scelto Alba per questa edizione invernale, le **Notti della Natività del Borgo San Lorenzo** e la **Città di Alba**.

“Il concerto dei Boombabash è stato un grande evento per famiglie, una bellissima festa e la dimostrazione concreta che anche nella nostra città si possono fare grandi concerti di alto livello rivolti ai giovani”, commenta il vicesindaco **Emanuele Bolla**.

Nello stesso weekend si è anche **accesa la grande stella luminosa**, installazione di oltre 7 metri di altezza realizzata in collaborazione con **Generali Italia** e **Montalbera**, che sventa accanto a **Casa Claus** e che si aggiunge alla già ricca offerta delle altre piazze e vie cittadine: in piazza Ferrero il bosco scintillante e il trenino dei desideri, in via Maestra il presepe tradizionale e i vari alberi di Natale dislocati sia in centro, che nei quartieri cittadini.



Tripudio Boombabash per le "Notti della Natività", Bolla: "Anche ad Alba possibile fare grandi concerti per i più giovani"



“**That’s music**” è stato il tema scelto per il fine settimana che ha visto già da sabato il **Teatro Sociale** aperto su due sale e pieno in ogni ordine di posto per il concerto del maestro del violino **Alessandro Quarta**, accompagnato al pianoforte da **Giuseppe Magagnino**.

Domenica, già dal primo pomeriggio, il **cortile della Maddalena** ha spalancato le proprie porte a un via vai di centinaia di persone, in attesa del concerto dei **Boombabash**, band salentina che alle ore 18.30 è salita sul palco per un concerto strepitoso, che ha coinvolto un folto pubblico composto da tanti giovani e famiglie.

Il concerto di Alba ha rappresentato la **prima tappa del tour invernale della band**, che proprio ieri ha ricevuto il **quarto disco di platino per la hit “Per un milione”**. Il concerto dei Boombabash nel cortile della Maddalena nasce da una collaborazione tra **WakeUp**, che ha scelto Alba per questa edizione invernale, le **Notti della Natività del Borgo San Lorenzo** e la **Città di Alba**.

“*Il concerto dei Boombabash è stato un grande evento per famiglie, una bellissima festa e la dimostrazione concreta che anche nella nostra città si possono fare grandi concerti di alto livello rivolti ai giovani*”, commenta il vicesindaco **Emanuele Bolla**.

Nello stesso weekend si è anche **accesa la grande stella luminosa**, installazione di oltre 7 metri di altezza realizzata in collaborazione con **Generali Italia** e **Montalbera**, che svetta accanto a **Casa Claus** e che si aggiunge alla già ricca offerta delle altre piazze e vie cittadine: in piazza Ferrero il bosco scintillante e il trenino dei desideri, in via Maestra il presepe tradizionale e i vari alberi di Natale dislocati sia in centro, che nei quartieri cittadini.



Degustazione con cena

La sede di piazza Duomo dell' enoteca Signorvino presenta (giovedì 5 dicembre, alle 20, 0289092539) una cena con degustazione dei vini **Montalbera**. Tre portate in abbinamento ad altrettante etichette. Prenotazione obbligatoria. Indirizzo e contatti Signorvino Enoteca

Quando 05/12/2019

Guarda le date e gli orari

Prezzo Prezzo 35 euro

Date e orari



DA SIGNORVINO

CENA CON VINI

L'enoteca Signorvino presenta una cena con degustazione dei vini Montalbera. Tre portate in abbinamento ad altrettante etichette. Prenotazione obbligatoria.

Cena con Degustazione

Signorvino. Via Pattari ang. piazza del Duomo. Tel. 02.89.09.25.39

Quando Giovedì 5, ore 20 - 22

Prezzo 35 euro



Go Wine CANTINE D'ITALIA 2020



MARTEDI' 3 DICEMBRE 2019
DALLE ORE 17.30 ALLE ORE 22.00

Hotel Michelangelo**** – Sala Michelangelo
Piazza Luigi di Savoia, 6 – Milano

Serata di presentazione del volume

CANTINE D'ITALIA 2020
GUIDA PER IL TURISTA DEL VINO

Si presenta in esclusiva a Milano con un grande evento l'edizione 2020 di Cantine d'Italia, la Guida per il Turista del Vino di Go Wine dedicata a oltre 700 cantine italiane che "valgono il viaggio".

Nel corso della serata verranno consegnati 7 Premi Speciali.

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

Programma e orari:

ore 17.30: Presentazione. Conversano con Massimo Corrado, presidente della Associazione Go Wine:

Adua Villa (giornalista, Globetrotter gourmet), Gianni Fabrizio (Gambero Rosso), Bruno Gambacorta (Tg2 Eat Parade).

Modera: Antonio Paolini (giornalista)

Consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali

ore 19.00 – 22.00: apertura banco d'assaggio con la degustazione esclusiva dei vini top

La Vrille, Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri
Leone De Castris, Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa
Les Crêtes, Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois
La Stoppa, Colli Piacentini Malvasia Passito Vigna del Volta
Librandi, Gravello
Longo Alberto, Le Cruste
Loredan Gasparin, Riserva Capo di Stato
Lis Neris, Tal Lùc
Lunae Bosoni, Colli di Luni Vermentino Cavagino
Lungarotti, Torgiano Rubesco Riserva Vigna Monticchio
Maculan, Fratta
Majolini, Franciacorta Pas Dosé Aligi Sassu Millesimato
Mancinelli Stefano, Lacrima di Morro d'Alba Passito Re Sole
Manzone Giovanni, Barolo Bricat
Marchesi Alfieri, Barbera d'Asti Superiore Alfiera
Marchesi di Barolo, Barolo Sarmassa
Marotti Campi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Salmariano
Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma
Mesa, Carignano del Sulcis Riserva Gavino
Molon Ornella Traverso, Piave Rosso di Villa
Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento
Monte Tondo, Soave Classico Casette Foscari
Montenidoli, Vernaccia di San Gimignano Carato
Moris Farms, Avvoltore
Mormoraia, Vernaccia di San Gimignano Riserva
Murales, Vermentino di Gallura Lumenera
Negro Angelo & Figli, Roero Riserva Sudisf ♦
Oasi degli Angeli, Kurni
Oddero Poderi e Cantine, Barolo Bussia Riserva
Palazzone, Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano
Palladino, Barolo Riserva San Bernardo
Panizzi, Vernaccia di San Gimignano Riserva
Pieropan Leonildo, Soave Classico Calvarino
Planeta, Cometa (fiano)
Podere Brizio, Brunello di Montalcino Riserva
Podere Riparbella, Sciamagna
Podere Selva Capuzza, Lugana Superiore Menasasso
Pratello, Nero per sempre
Prevostini Mamete, Valtellina Superiore Riserva
Quintodecimo, Irpinia Aglianico Terre d'Eclano
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut Satèn Museum Release Millesimato
Rivera, Castel del Monte Rosso Riserva Puer Apuliae
Russiz Superiore, Collio Pinot Bianco Riserva
San Giusto a Rentennano, Percarlo

RASSEGNA STAMPA

DICEMBRE 2019



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri,61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289