MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

GENNAIO 2021

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Maltese

Indice

L’ombra della perduta felicità di Roberto Centazzo 3
ilcavalibri.com - 22/01/2021

Il vino merita l'Ascolto 5
golosaria.it - 22/01/2021

Cantine d'Italia 2021: la guida enologica di Go Wine è disponibile in libreria 9
vinit.net - 21/01/2021

1900 CUCINA 12
1900cucina.it - 17/01/2021

Montalbera, primo produttore di Ruchè pluripremiati, conquista il pubblico straniero con le sue Barbera e si prepara al Prowein 27
saporinews.com - 11/01/2021

Il Piemonte per Cantine d'Italia 2021 29
notiziepiemonte.it - 07/01/2021

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d’Eccellenza 31
langheroeromonferrato.net - 05/01/2021

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d’Eccellenza 34
cuneocronaca.it - 05/01/2021

GoWine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Cantine d'Italia 2021

GUIDA PER L'ENOTURISTA

Montalbera - Terra del Ruchè

Sito ★★★★ 1/2 Accoglienza ★★★ 1/2 Vini ★★★★

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438
montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it
www.montalbera.it

110 550.000 D

Veronica Cizek tel 366 6043649
Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria, svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.
Dal lunedì al venerdì: 10-13 e 14-19. Sabato e domenica: 11-13 e 14-20.

VINO TOP Ruchè di Castagnole Monferrato LAccento € 13

DA CONOSCERE Gli altri due Ruché della casa, Limpronta e La Tradizione. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e il Grignolino Lanfora (affinato in anfora). La Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio e la più recente etichetta della Barbera d'Asti Superiore Nuda. Dal vitigno nebbiolo il Barbaresco Lintuito ed il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypsos (viognier in purezza) ed il Langhe Chardonnay Nudo da vigneti coltivati a Castiglione Tinella. Nel segmento degli spumanti la nuova etichetta del 120+1, metodo classico Pas Dosè da uve pinot nero, con affinamento sui lieviti per 120 mesi. Altri due spumanti Cuvee Blanche e Cuvee Rosè prodotti con metodo Martinotti. Ed ancora il rosato Calypsos Rosè (barbera 60%) e ruchè, in uscita dalla vendemmia 2018.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni ottanta dalla famiglia Morando, imprenditori piemontesi di successo in altri ambiti. Nel corso degli anni l'azienda si è progressivamente ingrandita con l'acquisizione di terreni confinanti e ha ampliato la coltura del vitigno ruchè, svolgendo una grande opera a favore della valorizzazione e della promozione di questa intrigante varietà autoctona coltivata in sette Comuni a nord-est di Asti. Un ruolo leader che ha di fatto trainato la denominazione, con molte iniziative in Italia e all'estero. Si è aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando infatti Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. La cantina è stata ampliata e ristrutturata: ancora recentemente è stato previsto un nuovo ampliamento per circa 400 mq. Vi è stata l'apertura di un nuovo wine shop dedicato alla degustazione di annate correnti e vecchie annate. E' anche stata creata una sala degustazione professionale e, negli ampi spazi, è possibile organizzare pranzi in cantina. Di recente Montalbera ha avviato una serie di interventi volti a migliorare la fruizione degli spazi di visita e ricevimento dei clienti: dall'area per il parcheggio delle auto, al piazzale di accesso al Wine-shop, al rinnovo della pavimentazione dei percorsi interni di visita della cantina. Un progetto molto curato che si estende alla zona della barricaia. Inoltre altre iniziative sono in corso per sviluppare l'attività di accoglienza con l'allestimento di futuri appartamenti Suites per il soggiorno degli ospiti e con una nuova piscina immersa nelle vigne per rafforzare la qualità di una wine experience nella terra del Ruchè.

PAOLO MASSOBRIO • MARCO GATTI
l'ascolto DEL vino
listening to the wine
recognize the quality of the wine
RICONOSCERE LA QUALITÀ DEL VINO
Demi-sec
Soft
Botte
Austero
Retrogusto
Aftertaste
Affinato
Persistente
Flowery
Lively
Setoso
Aromatico
Vivace
Pleasan
Monoviti
EDITIONS
COMunica

RUCHE DI
CASTAGNOLE
MONFERRATO
RUCHÈ
CASTAGNOLE MONFERRATO
MONTALBERA

MONTALBERA
Terra del Ruché

Ad alcuni la parola Ruché potrebbe dire poco. Per Franco Morando, classe 1980, rappresenta invece una scommessa: far conoscere al mercato internazionale un vino rosso piemontese, moderno e dalla storia affascinante. Il legame della famiglia Morando con il Ruché risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montalbera.

La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco, nel 2006, che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruché e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta a una mappatura del DNA. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la prima monografia sul vitigno, per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Oggi Montalbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della Docg Ruché di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruché di Montalbera oggi esiste in tre declinazioni, oltre a quella del passito: La Tradizione, Limpronta e Laccento, quest'ultimo massima espressione del vitigno, prodotto con una tecnica simile a quella utilizzata per l'Amarone.

Cos'è, infatti, "laccento" se non un particolare capace di fare la differenza? E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti per il futuro. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della passitaia per le uve destinate a divenire Laccento.

To some the term Ruché probably means nothing. However, for Franco Morando, born in 1980, it represents a challenge: to introduce into the wine market a modern, red Piedmont wine with a fascinating history. The Morando family's relationship with Ruché goes back to when Franco's grandfather, Enrico Riccardo, the inventor of pet food in Italy, decided to buy an estate in the countryside of Castagnole Monferrato, near the village of Montalbera.

He produced his first wine in 1987, but the turning point for the estate occurred when Franco joined the family business in 2006. Franco fell in love with Ruché and decided to invest in this native varietal. He began doing genetic research which led to a DNA mapping. The work of making this varietal more distinctive continued with a monograph aimed at making its history, lands, and character known. Today the Montalbera estate consists of 60 hectares of this varietal, which is 60% of the Docg Ruché vineyards situated in the Castagnole Monferrato area. After a first experimental production, the Ruché di Montalbera is produced today in three versions: La Tradizione, Limpronta, and Laccento. The last one fully expresses this varietal and is produced by using a technique that is similar to the one employed to make Amarone.

Accento is the Italian for accent, and what is an accent if not a detail capable of making a difference? Much has already been accomplished, but there are still many projects to be carried out. One of these is the construction of a new cellar with a larger grape-drying facility for the grapes to be used for Laccento.

L’ombra della perduta felicità di Roberto Centazzo |

Guida enoletteraria che abbina un vino ad ogni libro

Titolo: L’ombra della perduta felicità

Autore: Roberto Centazzo

Casa Editrice: TEA

Anno di edizione: 14 gennaio 2021

Pagine: 352

Prezzo: 14,00 euro

Autore della recensione: Silvia Menini

Questo è uno di quei libri che mi sono imposta di leggere con calma. Di norma i romanzi di Roberto Centazzo li finivo in un giorno, massimo due. Rimanevo incollata alle pagine fino alla fine, mettendo da parte tutto il resto, affascinata dai suoi protagonisti e dalle storie di investigazione così avvincenti che era impossibile smettere di leggere. Una volta iniziato un suo romanzo si rimane incastrati nella ragnatela che ha diligentemente tessuto fino a creare una trama che non lascia il lettore deluso.

Ma il senso di vuoto che si prova una volta terminata la lettura mi ha spinto a prolungare il più possibile questo momento in modo da addormentarmi ogni sera in compagnia di questi 3 adorabili protagonisti per risvegliarmi al mattino con la consapevolezza che li avrei ritrovati ancora lì ad aspettarmi per proseguire insieme a loro nell’avventura.

I nostri tre simpatici protagonisti, in questo romanzo, hanno quest’aurea malinconica che li avvolge nelle fredde e ventose giornate settembrine di una Genova che fa da sottofondo al loro tram tram quotidiano.

Poliziotti ormai in pensione, i tre amici della Squadra Speciale Minestrina in brodo: Santoro, Mignona e Pammattone sono annoiati e ogni pretesto è buono per riportare un po’ di pepe nelle loro esistenze. Ecco allora che un viaggio potrebbe essere la soluzione per realizzare anche quel sogno che ha il sapore dei bei tempi andati. E cosa c’è di meglio di aiutare un ex collega, Giacomo Dotta, che ha ricevuto dei provvedimenti disciplinari che gli hanno tolto il sapore per la vita e la fiducia nella giustizia?

Giacomo ora gestisce insieme alla madre un agriturismo nelle Langhe e quale occasione migliore per conciliare buon cibo e vino con una nuova indagine? Una volta però sulle colline piemontesi si accorgono che la situazione è molto più grave di quello che pensavano. Giacomo riferisce ai tre simpatici investigatori di essere vittima di una frode inerente prodotti agricoli contaminati ma spacciati per biologici e lancia delle accuse pesanti verso delle personalità della Procura.

Cosa c’è di vero in queste accuse? Riusciranno a riabilitare e restituire al rancoroso

one sono annoiati e ogni pretesto è buono per riportare un po' di pepe nelle loro esistenze. Ecco allora che un viaggio potrebbe essere la soluzione per realizzare anche quel sogno che ha il sapore dei bei tempi andati. E cosa c'è di meglio di aiutare un ex collega, Giacomo Dotta, che ha ricevuto dei provvedimenti disciplinari che gli hanno tolto il sapore per la vita e la fiducia nella giustizia?

Giacomo ora gestisce insieme alla madre un agriturismo nelle Langhe e quale occasione migliore per conciliare buon cibo e vino con una nuova indagine? Una volta però sulle colline piemontesi si accorgono che la situazione è molto più grave di quello che pensavano. Giacomo riferisce ai tre simpatici investigatori di essere vittima di una frode inerente prodotti agricoli contaminati ma spacciati per biologici e lancia delle accuse pesanti verso delle personalità della Procura.

Cosa c'è di vero in queste accuse? Riusciranno a riabilitare e restituire al rancoroso Giacomo un po' di fiducia nella giustizia?

La scrittura di Roberto Centazzo scorre veloce e senza intoppi, con uno stile inconfondibile che unisce temi semi come la politica, la corruzione, l'amicizia e la vita da pensionati a una sana ironia.

Abbinamento (Sommelier Silvia Menini)

Siamo nelle Langhe e cosa c'è di meglio di un ottimo Barolo per stemperare le giornate all'insegna dell'investigazione dei nostri tre amici?

Azienda: Montalbera

Vino: Levoluzione

Denominazione: Barolo DOCG

Tipologia: Rosso

Vitigno: nebbiolo 100%

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 14,5%

Temperatura di servizio: 18-20°

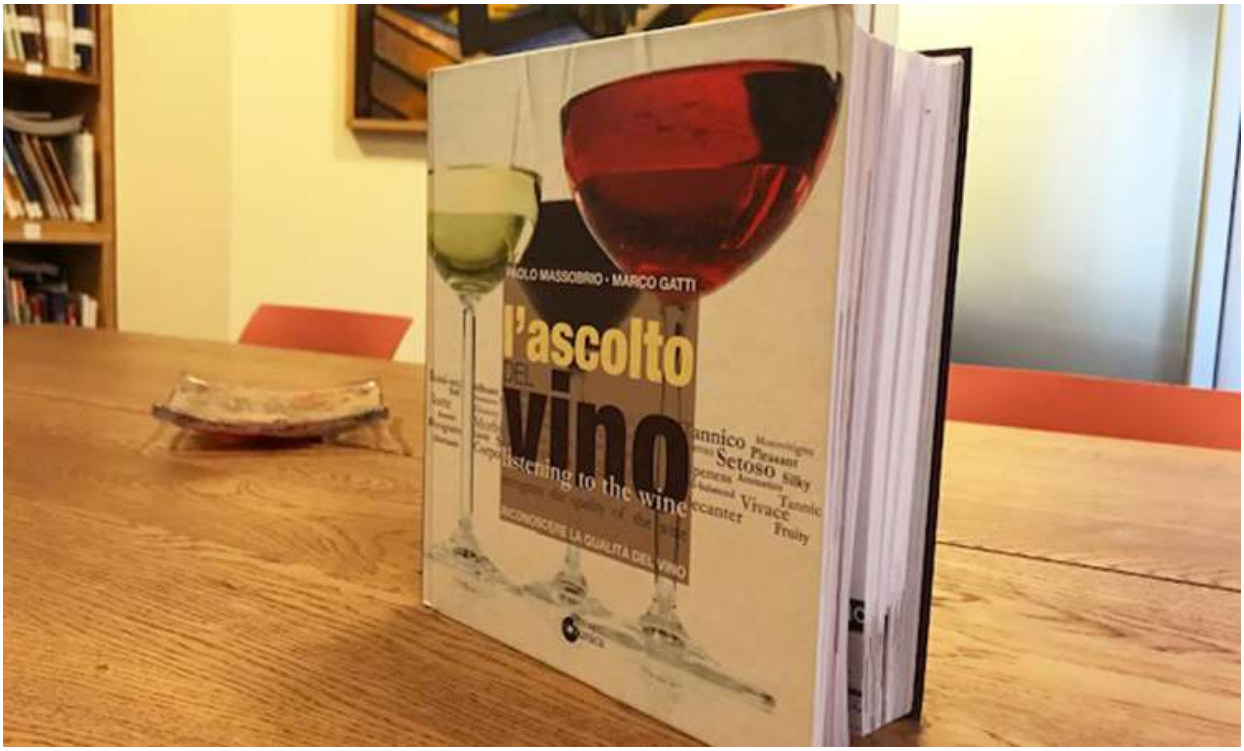
Vista: Rosso rubino brillante con riflessi granata.

Olfatto: Ampio e intenso al naso, connotato da un bouquet ricco di frutta rossa a confettura, cui fa seguito una serie di sentori terziari che riportano alla mente noce moscata, china, liquirizia e spezie in genere.

Gusto: Corposo, armonico e vellutato il sorso, giustamente tannico, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: Richiede in abbinamento preparazioni a base di carni rosse, selvaggina o cacciagione. Ottimo con il filetto di bue al vino rosso.

Il vino merita l’Ascolto



Attualità

di Paolo Massobrio e Marco Gatti

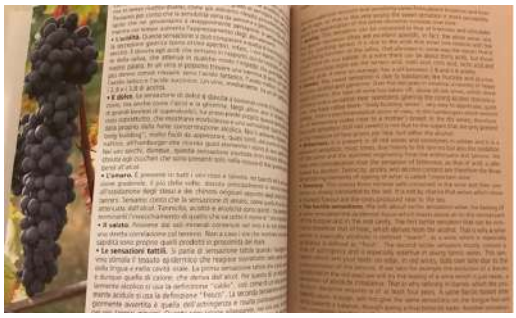
- 22.01.2021

Perché il vino ha un fascino unico, un alone di mistero che ne fa bevanda diversa da tutte le altre? Come posso valutare la qualità di uno spumante, o di un “bianco” o un “rosso”? Gli abbinamenti cibi-vini devono davvero seguire i criteri indicati come “dogmi” in questi anni? E le cantine che saranno famose quali sono? Queste, e mille altre, le domande a cui risponde L’Ascolto del vino, il libro che sin dalla sua prima edizione (l’ultima è la terza versione) si è rivelato compagno imperdibile per ogni vero winelover, appassionato o professionista del settore che sia.

Dove c’è la vite, c’è vita. E dove ci sono vigne e uva, c’è il vino. Mai come in questo anno di pandemia, “il frutto del lavoro dell’uomo capace di unire cielo e terra” ha svelato la sua unicità, la sua misteriosa capacità “di parlare” a donne e uomini e di scaldare i cuori. I mesi di silenzio che abbiamo vissuto sono stati l’occasione per scoprire che “i vini fanno racconti”. A una condizione: che li si sappia “ascoltare”, entrando in rapporto. Per questo si rivela attuale come mai il nostro libro L’Ascolto del Vino (Edizioni Comunica, pag 672 in vendita su Amazon al prezzo speciale di 20 euro - anziché 34,50 - clicca qui), perché dalla nostra pluridecennale esperienza di critici e degustatori, una è la lezione più preziosa.

Ogni volta che in un bicchiere è “ospite” un bianco, un rosso, uno spumante, un passito, dedicare la giusta attenzione ad ammirarne le tonalità di colore, a coglierne i profumi, ad apprezzarne le sfumature di sapori, si può rivelare esperienza di bellezza commovente. Così come accade quando si sente una musica struggente. Occorre solo “ascoltare”. Essere disponibili a capire quello che ogni sorso ci vuol dire. Così si evita di trovarsi nella stessa situazione, di chi, parlandosi addosso, perde quello che un interlocutore cerca di comunicargli, pensieri che magari potrebbero essere spunti di vita preziosi.

Tra gli obiettivi della nostra fatica editoriale c’è proprio l’idea di individuare e condividere i metodi, a nostro avviso più idonei, per accostarsi alla conoscenza del vino. Un modo per offrire ad appassionati, ma anche a operatori del settore, sommelier e ristoratori curiosi un metodo per misurarsi con una visione diversa. Quindi informazioni sulla tecnica di degustazione e sulla storia del vino, con cenni di vitivinicoltura ed enologia, con i profili di grandi vignaioli e titolari di cantine, famosi e non, con le descrizioni dei vini di eccellenza che abbiamo inserito tra i “Top Hundred” (il riconoscimento con cui ogni autunno, a Golosaria, premiamo i migliori produttori dell’anno).



Due le preoccupazioni che abbiamo avuto a cuore nel preparare questo libro. Non fare gli “intellettuali” del settore, spaccando il capello in quattro, ma mettendo in gioco la nostra passione. E l’auspicio che la lettura possa regalare la scoperta che dentro a un bicchiere di vino si celano una donna, un uomo, la bellezza di una collina e la fatica della cura amorosa di una vigna, la sua capacità di regalare lo stupore di un'emozione, una storia, un luogo che meritano di essere conosciuti.

INDICE
1 - RACCONTI DI VITE E DI VINI

- Ieri, oggi, domani ovvero bianco, rosso e bollicine

2 - PROVA AD ASCOLTARE
capitolo 1: premesse generali
- l'Ascolto del vino
- l'Ascolto del vino come atto di libertà
- perché l'Ascolto?
- entriamo dentro al gusto
- oggettività e soggettività
- incominciamo dai "faccini"
- facciamoci una domanda: Perché?

capitolo 2: conosciamo l'oggetto
- il vino
- cosa c'è nel vino?
- condizioni dell'Ascolto

capitolo 3: la degustazione
- l'esame visivo
- l'esame olfattivo
- l'esame gustativo
- tecniche di assaggio
- le schede di degustazione
- la scheda di degustazione di Papillon

capitolo 4: l'abbinamento cibo e vino
- come si abbina il cibo al vino
- il vino in cucina di Giovanna Ruo Berchera

capitolo 5: il vino a casa e i suoi strumenti
- la cantina di casa
- il bicchiere
- la bottiglia
- l'etichetta
- il tappo
- il cavatappi
- gli accessori del vino
- il servizio

capitolo 6: il bon ton del vino di Barbara Ronchi della Rocca
- come regalarlo
- quando siamo invitati
- come riceverlo
- come sceglierlo al ristorante
- come offrirlo a casa
- come si serve al ristorante
- la scelta dei bicchieri
- a tavola

- come bere
- i brindisi
- accoppiamenti pericolosi
- incidenti
- ubriachezza

capitolo 7: la vite e il vino
- il vino nella storia di Andrea Sinigaglia
- cenni di viticoltura di Ivan Pigino
- … e io mi imbottiglio il vino di Daniele Chiappone
- la vinificazione di Maurizio Rosso
- la vite e il vino nel mondo di Ivan Pigino

3 - LE INTERVISTE
- la storia del vino intervista a Massimo Montanari
- il piacere del vino intervista a Fabio Scarpitti
- come scegliere un vino intervista a Giovanni Longo
- il vino nasce in vigna intervista ad Attilio Scienza
- il vino in cantina intervista a Donato Lanati
- il vino e la salute intervista a Giorgio Calabrese
- il vino di ieri intervista a Luca Gargano - il ritorno al futuro intervista a Josko Gravner
- il ritorno alla terra intervista a Pasquale Forte
- il vino e la grande cucina italiana intervista ad Antonio Santini
- il vino e la pasticceria intervista a Iginio Massari
- il bere miscelato intervista a Umberto Caselli
- Italia: very very beautiful intervista a Tony Hendra
- camminare le vigne intervista immaginaria a Luigi Veronelli

4 - I MILLE ECCELLENTI VINI D'ITALIA
Valle d'Aosta - Piemonte - Liguria - Lombardia - Veneto - Trentino - Alto Adige - Friuli Venezia Giulia - Emilia Romagna - Toscana - Marche - Umbria - Lazio - Abruzzo - Molise - Campania - Puglia - Basilicata - Calabria - Sicilia - Sardegna

5 - I PROFILI
Antichi Vigneti di Cantalupo - Arunda Cantina Talento Metodo Classico - Guido Berlucchi & C. - Calafè di Petrillo - Cantina Sociale di Quistello - Casa Caterina - Casal Pilozzo - Cascina Castlet - Castellare di Castellina - Cavit - Azienda Agricola Comincioli - Cantina Damilano - Endrizzi - Ferragù - Gemma - Girardi Spumanti - Cantine Lunae Bosoni - Tenuta Ca' Du Russ - Marenco Viticoltore in Strevi - Mascarello Giuseppe&Figlio - Azienda Agricola Masciarelli - Cantine Menhir Salento - Società Agricola Montalbera - Muri-Gries - Tenuta / Cantina Convento - Gianfranco Paltrinieri - Pico Maccario - Franco Roero - Az. Agr. Urbano Salvan - Pigozzo - Antica Casa Vinicola Scarpa - Sella&Mosca - Tenuta Montemagno - Tenuta Santa Caterina - Tramin - Travaglini Giancarlo - Azienda Agricola G.D. Vajra - Zonin

6 - GLOSSARIO
Bibliografia

Cantine d'Italia 2021: la guida enologica di Go Wine è disponibile in libreria

Invia un commento

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d'Eccellenza; l'evento di presentazione si terrà a Bologna lunedì 25 gennaio

E' uscita ufficialmente **Cantine d'Italia 2021**, la guida per l'Enoturista a cura dell'associazione **Go Wine.**

Come ogni anno ha mantenuto come periodo di uscita il mese di dicembre e ora si trova in libreria, nell'e-commerce e a disposizione dei soci Go Wine.

Una **Guida alla Cantine**, con una sua identità specifica, non una Guida tradizionale ai vini.

Una Guida pensata per i turisti del vino, che racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina", ovvero la Cantina come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

La **Cantina** che, nel corso degli anni, è diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché invita al viaggio e comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi.

Una Guida che privilegia il tema della narrazione perché raccontando la cantina, racconta le vicende che stanno attorno al vino e aiutano meglio a comprendere il profilo di ogni realtà.

Una Guida che pertanto non vuole rivolgersi soltanto ai "super appassionati", ma che desidera essere un'occasione per creare cultura a favore del vino e dei suoi territori, far riflettere sull'importante ruolo che la viticoltura italiana sta svolgendo a favore della bellezza e della valorizzazione di tanti territori.

Una Guida edita da Go Wine e che mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

Il volume consiste in un articolato repertorio di cantine, ricco di dati e riferimenti che si aggiorna in ogni edizione, con nuovi inserimenti ed alcune esclusioni, con diverse "new-entry" che ottengono per la prima volta il riconoscimento de **L'Impronta.**

Cantine d'Italia 2021 si presenta con una copertina rinnovata, 790 cantine selezionate, 235 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo, oltre 4.350 vini segnalati, circa 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire.

Sono in **totale 235 le "Impronte Go Wine"** nell'edizione 2021: esse rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo.

Si tratta dei tre fattori su cui si compone la presentazione delle singole cantine e su cui si definisce una loro valutazione.

Sito: luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito come patrimonio di vigneti complessivo di cui dispone la cantina.

Accoglienza: la vocazione della cantina verso una parallela attività, sia per attività come agriturismo, B&B o ristorazione, sia per iniziative culturali che denotano un atteggiamento di "apertura" della cantina verso il mondo esterno.

Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'exploit di una singola vendemmia; dunque anche tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, di una particolare cura

verso specifiche tipologie di vini.

Il **Piemonte** è ai vertici della Guida con **oltre 130 cantine recensite e con ben 43 Impronte Go Wine**.

Le **Tre Impronte**, ovvero il massimo riconoscimento per l'esperienza enoturistica, vanno alle cantine piemontesi **Ceretto, Fontanafredda e Malvirà**, mentre uno dei sette **Premi Speciali** va alla cantina **La Raia di Novi Ligure** per l'ospitalità aziendale dell'anno.

Alleghiamo a seguire l'elenco delle cantine piemontesi che hanno ottenuto il riconoscimento de L'Impronta Go Wine:

- Ascheri
- Boglietti Enzo
- Bovio Gianfranco
- Braida
- Brezza Giacomo & Figli
- Bricco Maiolica
- Broglia Piero - Tenuta La Meirana
- Burlotto Comm. G.B.
- Cascina Chicco
- Cascina del Monastero
- Castello di Razzano
- Castello di Tagliolo
- Castello di Verduno
- Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis
- Centovigne
- Ceretto
- Contratto Giuseppe
- Cordero di Montezemolo
- Correggia
- Damilano
- Fontanafredda
- Forteto della Luja
- La Raia
- Malvirà
- Manzone Giovanni
- Marchesi Alfieri
- Marchesi di Barolo
- Marchesi di Grésy - Cisa Asinari
- **Montalbera** - Terra del Ruchè 85
- Negro Angelo & Figli
- Oddero Poderi e Cantine
- Palladino
- Pecchenino
- Poderi Luigi Einaudi
- Diego Pressenda
- Rabajà - Bruno Rocca
- Sordo Giovanni
- Tenuta Carretta
- Tenuta Montemagno
- Travaglini Giancarlo
- Vajra G.D.
- Vietti
- Villa Sparina

****

La **Guida Cantine d'Italia 2021** è edita dall'associazione Go Wine e nasce da un'idea di **Massimo Corrado** che ne cura il coordinamento e la direzione editoriale. Conferma l'impegno dell'associazione volto ad affermare, anche attraverso la Guida, i principi ispiratori dell'attività associativa.

La redazione Go Wine cura la redazione di tutto il volume e del repertorio delle cantine selezionate, con i contributi e le segnalazioni di giornalisti e delegati Go Wine in Italia.

Le 790 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta.

Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top e degli altri vini da conoscere.

Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito, l'accoglienza e i vini.

Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.

Silvana Albanese

Luciano Pavesio

Tag: guida, fontanafredda, impronta, GoWine, Corrado, enoturista, Ceretto, Malvirà, Raia

Gambero Rosso ecco i Tre Bicchieri Nussbaumer li conferma da 20 anni – Antiche Ricette dall' Italia e dal Mondo

Go to Appearance > Menu to set Main Menu

DirezioneCucina17 Gennaio 2021

Con 90 vini premiati, la **Toscana** è nuovamente la regione con più Tre Bicchieri nella Guida vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso. In Toscana sono stati valutati 366 vini (276 vini segnalati con i due bicchieri rossi). La geografia dei Tre Bicchieri regionali vede il Chianti Classico in testa, con 22 vini iridati confermandosi come il cuore pulsante della regione, insieme a Montalcino che quest'anno vede laurearsi campioni ben 18 Brunello di Montalcino, il miglior risultato di sempre complice l'ottimo millesimo 2015.

Nussbaumer Gewurztraminer

Tra le novità da segnalare: il **Nussbaumer Gewürztraminer** 2018 della Cantina Tramin che si aggiudica il ventesimo Tre Bicchieri consecutivo a partire dall'annata 1999. Il risultato sarà celebrato con una confezione in edizione speciale realizzata in soli cinquecento esemplari. Ogni cassetta conterrà un Nussbaumer 2018 con etichetta speciale dedicata all'anniversario e altre due annate secondo diverse combinazioni.

Per quanto riguarda le altre regioni il **Veneto** si aggiudica 48 Tre Bicchieri. Qui il distretto di Conegliano Valdobbiadene inanella una serie di etichette di assoluto valore. Si conferma il ruolo dei Colli Euganei e Berici nella valorizzazione dei vitigni del bordolese, mentre si segnala con grande soddisfazione il successo della Lessinia, territorio poco conosciuto dove il binomio vitigno territorio consente la produzione di spumanti Metodo Classico di grande fascino come testimoniano Casa Cecchin e Ca' Rugate.

In Piemonte, l'annata 2016, salutata a suo tempo come una delle vendemmie del secolo per il nebbiolo, mantiene tutte le promesse con ben 29 vini titolati su 32 del millesimo in questione. Tra questi 29 Tre Bicchieri ben 25 sono Barolo, 2 sono Barbaresco e 2 provengono dall'Alto Piemonte. La grandezza dei Barolo 2016, ampiamente annunciata è stata confermata con ben 32 Tre Bicchieri. Con 45 Tre Bicchieri su un totale regionale di 75 il Nebbiolo rimane la varietà regina.

Tre Bicchieri lombardi sono 27. La **Lombardia** conferma la sua vocazione per la spumantistica, è di gran lunga la regione italiana con più bollicine premiate, tutte elaborate con il Metodo Classico. La Franciacorta strappa 10 Tre Bicchieri; l'Oltrepò porta a casa ben 5 Tre Bicchieri con il Metodo Classico da uve pinot nero.

In **Friuli Venezia Giulia** sono ben 26 i vini che si sono aggiudicati i Tre Bicchieri. Salta all'occhio la performance del Sauvignon che mette sul podio ben sei etichette.

Quest'anno la **Campania** strappa 23 Tre Bicchieri. Nella geografia dei Tre Bicchieri in testa l'Irpinia con 12 Tre Bicchieri. In **Alto Adige** 19 Tre Bicchieri 2020 dell'Alto Adige, mentre in **Trentino** sono ben 14 i vini sul podio, dove si segnala l'avanzata degli spumanti Trentodoc. Bene l'**Umbria** con 14 Tre Bicchieri, numero uguale allo scorso anno.

L'elenco completo dei Tre Bicchieri 2021

Premi speciali

Premio Viticoltrice dell'anno 2021: Antonella Lombardo

Premio Viticoltura Sostenibile 2021: Firriato

Premio Cantina Cooperativa dell'anno 2021: San Michele Appiano

Premio Cantina dell'Anno 2021: Santa Margherita Gruppo Vinicolo

Premio Cantina Emergente 2021. Cantina Ridolfi di Montalcino

Rosato dell'Anno 2021: Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18 di Cataldi Madonna

Vino da Meditazione dell'Anno 2021: Antico Gregori '76

Bollicina dell'Anno 2021: Riserva di Pinot Nero di Ballabio

Vino con miglior Rapporto Qualità Prezzo: Friuli Pinot Bianco '19 – Vigneti Le Monde

Bianco dell'Anno 2021: Sopraquota 900 2019 di Rosset Terroir

Rosso dell'Anno 2021: Barolo Ornato 2016 Pio Cesare

Sicilia

Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli '18 – Feudi del Pisciotto

Cerasuolo di Vittoria Il Para Para '17 – Poggio di Bortolone

Etna Bianco Alta Mora '19 – Alta Mora

Etna Bianco Arcuria '18 – Graci

Etna Bianco Pietrarizzo '19 – Tornatore

Etna Bianco Trainara '18 – Generazione Alessandro

Etna Rosso Contrada Santo Spirito Part. 468 '16 – Palmento Costanzo

Etna Rosso Erse Contrada Moscamento 1911 '17 – Tenuta di Fessina

Etna Rosso Lenza di Munti 720 slm '17 – Nicosia

Etna Rosso Passorosso '18 – Passopisciaro

Etna Rosso Qubba '18 – Monteleone

Etna Rosso San Lorenzo '18 – Girolamo Russo

Etna Rosso Barbagalli '17 – Pietradolce

Etna Rosso V. Vico Prephylloxera '17 – Tenute Bosco

Etna Rosso Zottorinoto Ris. '16 – Cottanera

Faro '18 – Le Casematte

FCO Sauvignon Liende ’18 – La Viarte
FCO Sauvignon Zuc di Volpe ’19 – Volpe Pasini
Friuli Isonzo Friulano I Ferretti ’18 – Tenuta Luisa
Friuli Isonzo Sauvignon Piere ’18 – Vie di Romans
Friuli Pinot Bianco ’19 – Vigneti Le Monde
Miklus Natural Art Ribolla Gialla ’15 – Draga – Miklus
Ribolla Gialla Selezione ’10 – Damijan Podversic

Piemonte

Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Ris. ’13 – Colombo – Cascina Pastori
Alta Langa Extra Brut Ris. ’15 – Coppo
Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. ’14 – Enrico Serafino
Barbaresco Crichët Pajé ’12 – Roagna
Barbaresco Currà ’15 – Sottimano
Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. ’15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
Barbaresco Rabajà ’16 – Bruno Rocca
Barbaresco Rabajà Ris. ’13 – Giuseppe Cortese
Barbaresco Rombone ’16 – Fiorenzo Nada
Barbaresco Roncaglie Ris. ’15 – Socré
Barbaresco Vallegrande ’17 – Ca’ del Baio
Barbera d’Asti Sup. La Luna e i Falò ’18 – Vite Colte
Barbera d’Asti Sup. V. La Mandorla ’18 – Luigi Spertino
Barbera del M.to Albarola ’16 – Tacchino
Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia ’17 – Vicara
Barolo ’16 – Bartolo Mascarello
Barolo Arborina ’16 – Elio Altare
Barolo Bric dël Fiasc ’16 – Paolo Scavino
Barolo Brunate ’16 – Giuseppe Rinaldi
Barolo Cannubi ’16 – G. B. Burlotto
Barolo Cannubi ’16 – Poderi Luigi Einaudi
Barolo Castelletto ’16 – Fortemasso
Barolo Cerequio ’16 – Michele Chiarlo
Barolo Cerretta ’16 – Brandini
Barolo Cerretta Luigi Baudana ’16 – G. D. Vajra
Barolo del Comune di Castiglione Falletto V. V. ’15 – Cascina Fontana
Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. ’14 – Bruno Giacosa
Barolo Ginestra Ris. ’12 – Paolo Conterno
Barolo Lazzarito ’16 – Casa E. di Mirafiore
Barolo Liste ’15 – Giacomo Borgogno & Figli

Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

Toscana

Alessandro Dal Borro Syrah '16 – Il Borro
Aria di Caiarossa '16 – Caiarossa
Baron'Ugo '16 – Monteraponi
Bolgheri Rosso Rute '18 – Guado al Melo
Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco '17 – Grattamacco
Bolgheri Rosso Sup. Le Gonnare '17 – Fabio Motta
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia '17 0- Ornellaia
Bolgheri Rosso Villa Donoratico '18 – Tenuta Argentiera
Bolgheri Rosso Volpolo '18 – Podere Sapaio
Bolgheri Sup. Sassicaia '17 – Tenuta San Guido
Bolgheri Varvàra '18 – Castello di Bolgheri
Brunello di Montalcino '15 – Baricci
Brunello di Montalcino '15 – Camigliano
Brunello di Montalcino '15 – Casisano
Brunello di Montalcino '15 – Le Chiuse
Brunello di Montalcino '15 – Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino '15 – Tenuta Fanti
Brunello di Montalcino '15 – Le Macioche
Brunello di Montalcino '15 – Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino '15 – Ridolfi
Brunello di Montalcino '15 – Tenuta di Sesta
Brunello di Montalcino Giodo '15 – Giodo
Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '15 – Il Marroneto
Brunello di Montalcino Ripe al Convento di Castelgiocondo Ris. '14 – Castelgiocondo
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova '15 – Casanova di Neri
Brunello di Montalcino V. del Suolo '15 – Argiano
Brunello di Montalcino V. Schiena d'Asino '15 – Mastrojanni
Brunello di Montalcino V. Spuntali '15 – Val di Suga
Brunello di Montalcino Vignavecchia '15 – San Polo
Campo di Camagi Cabernet Franc '18 – Tenuta di Trinoro
Carmignano Ris. '17 – Tenuta Le Farnete – Cantagallo

Montalbera , primo produttore di Ruchè pluripremiati, conquista il pubblico straniero con le sue Barbera e si prepara al Prowein

Montalbera
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-200x104.jpg 200w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-300x156.jpg 300w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-400x208.jpg 400w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-580x301.jpg 580w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-600x312.jpg 600w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein-768x399.jpg 768w,
https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein.jpg 770w" data-lazy-sizes="(max-width: 770px) 100vw, 770px"
src="https://www.saporinews.com/files/minalot.com/Cartelle/sapori/2017/04/ **Montalbera**
-primo-produttore-di-Ruche-pluripremiati-conquista-il-pubblico-straniero-con-le-sue-Barbera-e-si-prepara-al-Prowein.jpg" id="3412aa02"> L'azienda vitivinicola **Montalbera ,** da sei generazioni proprietà della famiglia **Morando,** negli ultimi dieci anni ha raggiunto traguardi sempre più importanti.
Dopo i premi ricevuti dai noti **Ruchè docg LA TRADIZIONE e LACCENTO – al primo sono andati i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, importante riconoscimento per la prima volta anche alla denominazione, al secondo i 99 punti del sensorialista Luca Maroni che lo ha insignito del premio "Miglior Vino Rosso italiano in assoluto" – è il momento delle Barbera.**
Vitigno a bacca nera, non aromatico, **la Barbera d'Asti docg** può essere prodotta solo in alcuni comuni del Piemonte, tra questi Castagnole Monferrato. Inoltre, attraverso disciplinari di produzione molto severi, viene prodotta la **Barbera d'Asti docg Superiore** che porta la menzione già in etichetta.
Montalbera emerge con diverse proposte: **Barbera d'Asti docg solo acciaio, Barbera del Monferrato doc LA BRIOSA, Barbera d'Asti Superiore docg LEQUILIBRIO, Barbera d'Asti Superiore DOCG NUDA.**
Prodotti in continua evoluzione, le Barbera d'Asti **Montalbera** ottengono sempre maggiori consensi anche all'estero. La piacevolezza di questi vini dai colori intensi e profumi di frutta rossa, tannini decisi ma equilibrati e acidità unica che li contraddistingue, è riconosciuta ovunque. La Germania, in particolare, ha dato alla **Barbera d'Asti docg LEQUILIBRIO** 2013 la medaglia d'oro al **Berliner Wein Trophy** e la medaglia d'argento al **Mundus Vini**.

La Barbera d'Asti docg LEQUILIBRIO è frutto di una sapiente e sempre migliore maturazione delle uve e dell'utilizzo delle migliori tecniche in cantina. Una Barbera che nasce dalle "vigne vecchie" con una vendemmia in leggera sovramaturazione per cercar di stemperare l'acidità imponente tipica dei Barbera. L'appellazione LEQUILIBRIO deriva da uno studio attento di "EQUILIBRIO" in legno tra barriques, tonneaux e botti grandi.

Rosso rubino intenso, al naso esprime una certa intensità grazie a note di piccoli frutti rossi in confettura, di tabacco e di cuoio. In bocca è potente, austero, caratterizzato da una buona acidità a contrastare una certa morbidezza, chiudendo in armonicità con un finale di grande piacevolezza sul frutto.
Il Gambero Rosso ha dato 1 Bicchiere a questa Barbera e l'Annuario dei Migliori Vini Italiani del sensorialista Luca Maroni 96 punti
Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva **Montalbera**. Un pensiero che mette al centro di tutto il **"vino frutto",** esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

www.montalbera.it

Il Piemonte per Cantine d'Italia 2021

Dettagli P.R. 07 Gennaio 2021

Food & Wine

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d'Eccellenza. La Guida per l'enoturista, è uscita il 16 dicembre in libreria e a disposizione dei soci. L'evento di presentazione si terrà a Bologna nelle prossime settimane.

E' uscita ufficialmente **Cantine d'Italia 2021**, la Guida per l'Enoturista a cura di **Go Wine**.

Come ogni anno ha mantenuto come periodo di uscita il mese di dicembre e ora si trova in libreria, nell'e-commerce e a disposizione dei soci Go Wine.

Una Guida alla Cantine, con una sua identità specifica, non una Guida tradizionale ai vini. Una Guida pensata per i turisti del vino, che racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina", come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

La cantina che, nel corso degli anni, è diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché invita al viaggio e comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi. Una guida che privilegia il tema della narrazione perché raccontando la cantina, racconta le vicende che stanno attorno al vino e aiutano meglio a comprendere il profilo di ogni realtà. La guida che pertanto non vuole rivolgersi soltanto ai "super appassionati", ma che desidera essere un'occasione per creare cultura a favore del vino e dei suoi territori. E per far riflettere sull'importante ruolo che la viticoltura italiana sta svolgendo a favore della bellezza e della valorizzazione di tanti territori. Mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

Il volume consiste in un articolato repertorio di cantine, ricco di dati e riferimenti che si aggiorna in ogni edizione, con nuovi inserimenti ed alcune esclusioni. E con nuove cantine che ottengono

per la prima volta il riconoscimento de L'Impronta.

Cantine d'Italia 2021 si presenta con una copertina rinnovata, 790 cantine selezionate, 235 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo, oltre 4.350 vini segnalati, circa 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire.

Sono in totale 235 le "Impronte Go Wine" nell'edizione 2021: esse rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo. Si tratta dei tre fattori su cui si compone la presentazione delle singole cantine e su cui si definisce una loro valutazione.

1. Sito: luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito come patrimonio di vigneti complessivo di cui dispone la cantina.
2. Accoglienza: la vocazione della cantina verso una parallela attività, sia per attività come agriturismo, B&B o ristorazione, sia per iniziative culturali che denotano un atteggiamento di "apertura" della cantina verso il mondo esterno.
3. Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'exploit di una singola vendemmia; dunque anche tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, di una particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Il **Piemonte** è ai vertici della Guida con oltre 130 cantine recensite e con ben 43 Impronte Go Wine. Le Tre Impronte, ovvero il massimo riconoscimento per l'esperienza enoturistica, vanno alle cantine piemontesi Ceretto, Fontanafredda e Malvirà, mentre uno dei 7 Premi Speciali va alla cantina La Raia di Novi Ligure per l'ospitalità aziendale dell'anno.
Le cantine del Piemonte

Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bricco Maiolica, Broglia Piero - Tenuta La Meirana, Burlotto Comm. G.B., Cascina Chicco, Cascina del Monastero, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis, Centovigne, Ceretto, Contratto Giuseppe, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy - Cisa Asinari, **Montalbera** - Terra del Ruchè 85, Negro Angelo & Figli, Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Diego Pressenda, Rabajà - Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti e Villa Sparina.
La guida

La Guida Cantine d'Italia 2021 è edita dall'associazione Go Wine e nasce da un'idea di Massimo Corrado che ne cura il coordinamento e la direzione editoriale. Conferma l'impegno dell'associazione volto ad affermare, anche attraverso la Guida, i principi ispiratori dell'attività associativa. La redazione Go Wine cura la redazione di tutto il volume e del repertorio delle cantine selezionate, con i contributi e le segnalazioni di giornalisti e delegati Go Wine in Italia. Le 790 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta. Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top e degli altri vini da conoscere. Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito, l'accoglienza e i vini. Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d'Eccellenza

La guida per l'enoturista Cantine d'Italia 2021 mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

E' uscita ufficialmente Cantine d'Italia 2021, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine.

Come ogni anno ha mantenuto come periodo di uscita il mese di dicembre e ora si trova in libreria, nell'e-commerce e a disposizione dei soci Go Wine.

Una Guida alla Cantine, con una sua identità specifica, non una Guida tradizionale ai vini.

Una Guida pensata per i turisti del vino, che racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina".

Ovvero la Cantina come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

La Cantina che, nel corso degli anni, è diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché invita al viaggio e comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi.

Una Guida che privilegia il tema della narrazione perché raccontando la cantina, racconta le vicende che stanno attorno al vino e aiutano meglio a comprendere il profilo di ogni realtà.

Una Guida che pertanto non vuole rivolgersi soltanto ai "*super appassionati*", ma che desidera essere un'occasione per creare cultura a favore del vino e dei suoi territori. E per far riflettere sull'importante ruolo che la viticoltura italiana sta svolgendo a favore della bellezza e della valorizzazione di tanti territori.

Una Guida edita da Go Wine e che mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

Il volume consiste in un articolato repertorio di cantine, ricco di dati e riferimenti che si aggiorna in ogni edizione, con nuovi inserimenti ed alcune esclusioni. E con nuove cantine che ottengono per la prima volta il riconoscimento de L'Impronta.

Cantine d'Italia 2021 si presenta con una copertina rinnovata, 790 cantine selezionate, **235 "Impronte d'eccellenza"** per l'Enoturismo, **oltre 4.350 vini** segnalati, circa **1.500 indirizzi** utili per mangiare e dormire.

Sono in totale 235 le "Impronte Go Wine" nell'edizione 2021: esse rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che

Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su **sito, accoglienza e profilo produttivo**.

Si tratta dei tre fattori su cui si compone la presentazione delle singole cantine e su cui si definisce una loro valutazione.

Sito: luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito come patrimonio di vigneti complessivo di cui dispone la cantina.

Accoglienza: la vocazione della cantina verso una parallela attività, sia per attività come agriturismo, B&B o ristorazione, sia per iniziative culturali che denotano un atteggiamento di "apertura" della cantina verso il mondo esterno.

Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'exploit di una singola vendemmia; dunque anche tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, di una particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Il **Piemonte è ai vertici della Guida** con oltre **130 cantine recensite** e con ben **43 Impronte Go Wine.** Le Tre Impronte, ovvero il massimo riconoscimento per l'esperienza enoturistica, vanno alle cantine piemontesi **Ceretto**, **Fontanafredda** e **Malvirà**, mentre uno dei 7 Premi Speciali va alla cantina **La Raia** di Novi Ligure per l'ospitalità aziendale dell'anno.

L'elenco delle cantine piemontesi che hanno ottenuto il riconoscimento de L'Impronta Go Wine:

Ascheri

Boglietti Enzo

Bovio Gianfranco

Braida

Brezza Giacomo & Figli

Bricco Maiolica

Broglia Piero - Tenuta La Meirana

Burlotto Comm. G.B.

Cascina Chicco

Cascina del Monastero

Castello di Razzano

Castello di Tagliolo

Castello di Verduno

Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis

Centovigne

Ceretto

Contratto Giuseppe

Cordero di Montezemolo

Correggia

Damilano

Fontanafredda

Forteto della Luja

La Raia

Malvirà

Manzone Giovanni

Marchesi Alfieri

Marchesi di Barolo

Marchesi di Grésy - Cisa Asinari

Montalbera - Terra del Ruchè 85

Negro Angelo & Figli **(foto)**

Oddero Poderi e Cantine

Palladino

Pecchenino

Poderi Luigi Einaudi

Diego Pressenda

Rabajà - Bruno Rocca

Sordo Giovanni

Tenuta Carretta

Tenuta Montemagno

Travaglini Giancarlo

Vajra G.D.

Vietti

Villa Sparina

La Guida Cantine d'Italia 2021, **in libreria dal 16 dicembre scorso e a disposizione dei soci,** è edita dall'associazione Go Wine e nasce da un'idea di Massimo Corrado che ne cura il coordinamento e la direzione editoriale. Conferma l'impegno dell'associazione volto ad affermare, anche attraverso la Guida, i principi ispiratori dell'attività associativa.

La redazione Go Wine cura la redazione di tutto il volume e del repertorio delle cantine selezionate, con i contributi e le segnalazioni di giornalisti e delegati Go Wine in Italia.

L'evento di presentazione si terrà a Bologna nelle prossime settimane.

Le 790 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta.

*Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'**anagrafica aziendale** ai **dati sulla produzione,** ai **referenti** interni **dacontattare**; dai **giorni** e gli **orari** di **visita** alle **informazioni stradali**; dal* **racconto** delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del **vino top** e degli altri vini **da conoscere.**

*Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in **stelle** (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il **sito**, **l'accoglienza** e i **vini.***

*Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare **per conoscere il fascino del territorio del vino italiano** attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.*

Il Piemonte ai vertici della Guida di Go Wine con 43 Impronte d'Eccellenza-Cuneocronaca.it

CUNEO CRONACA - E' uscita ufficialmente Cantine d'Italia 2021, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine.

Come ogni anno ha mantenuto come periodo di uscita il mese di dicembre e ora si trova in libreria, nell'e-commerce e a disposizione dei soci Go Wine.

Una Guida alla Cantine, con una sua identità specifica, non una Guida tradizionale ai vini.

Una Guida pensata per i turisti del vino, che racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina".

Ovvero la Cantina come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

La Cantina che, nel corso degli anni, è diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché invita al viaggio e comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi.

Una Guida che privilegia il tema della narrazione perché raccontando la cantina, racconta le vicende che stanno attorno al vino e aiutano meglio a comprendere il profilo di ogni realtà.

Una Guida che pertanto non vuole rivolgersi soltanto ai "*super appassionati*", ma che desidera essere un'occasione per creare cultura a favore del vino e dei suoi territori. E per far riflettere sull'importante ruolo che la viticoltura italiana sta svolgendo a favore della bellezza e della valorizzazione di tanti territori.

Una Guida edita da Go Wine e che mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

Il volume consiste in un articolato repertorio di cantine, ricco di dati e riferimenti che si aggiorna in ogni edizione, con nuovi inserimenti ed alcune esclusioni. E con nuove cantine che ottengono per la prima volta il riconoscimento de L'Impronta.

Cantine d'Italia 2021 si presenta con una copertina rinnovata, 790 cantine selezionate, 235 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo, oltre 4.350 vini segnalati, circa 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire.

cuneocronaca.it

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

► **5 gennaio 2021 - 16:09**

> Versione online

Sono in totale 235 le “Impronte Go Wine” nell’edizione 2021: esse rappresentano un segno di “eccellenza” nel campo dell’Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo.

Si tratta dei tre fattori su cui si compone la presentazione delle singole cantine e su cui si definisce una loro valutazione.

Sito: luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito come patrimonio di vigneti complessivo di cui dispone la cantina.

Accoglienza: la vocazione della cantina verso una parallela attività, sia per attività come agriturismo, B&B o ristorazione, sia per iniziative culturali che denotano un atteggiamento di “apertura” della cantina verso il mondo esterno.

Vino: il profilo produttivo dell’azienda valutato nel tempo, al di là dell’exploit di una singola vendemmia; dunque anche tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, di una particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Il Piemonte è ai vertici della Guida con oltre 130 cantine recensite e con ben 43 Impronte Go Wine. Le Tre Impronte, ovvero il massimo riconoscimento per l’esperienza enoturistica, vanno alle cantine piemontesi Ceretto, Fontanafredda e Malvirà, mentre uno dei 7 Premi Speciali va alla cantina La Raia di Novi Ligure per l’ospitalità aziendale dell’anno.

L’elenco delle cantine piemontesi che hanno ottenuto il riconoscimento de L’Impronta Go Wine:

Ascheri

Boglietti Enzo

Bovio Gianfranco

Braida

Brezza Giacomo & Figli

Bricco Maiolica

Broglia Piero - Tenuta La Meirana

Burlotto Comm. G.B.

Cascina Chicco

Cascina del Monastero

Castello di Razzano

Castello di Tagliolo

Castello di Verduno

Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis

Centovigne

Ceretto

Contratto Giuseppe

Cordero di Montezemolo

Correggia

Damilano

Fontanafredda

Forteto della Luja

La Raia

Malvirà

Manzone Giovanni

Marchesi Alfieri

Marchesi di Barolo

Marchesi di Grésy - Cisa Asinari

Montalbera - Terra del Ruchè 85

Negro Angelo & Figli

Oddero Poderi e Cantine

Palladino

Pecchenino

Poderi Luigi Einaudi

Diego Pressenda

Rabajà - Bruno Rocca

Sordo Giovanni

Tenuta Carretta

Tenuta Montemagno

Travaglini Giancarlo

Vajra G.D.

Vietti

Villa Sparina

La Guida Cantine d'Italia 2021 è edita dall'associazione Go Wine e nasce da un'idea di Massimo Corrado che ne cura il coordinamento e la direzione editoriale. Conferma l'impegno dell'associazione volto ad affermare, anche attraverso la Guida, i principi ispiratori dell'attività associativa. La redazione Go Wine cura la redazione di tutto il volume e del repertorio delle cantine selezionate, con i contributi e le segnalazioni di giornalisti e delegati Go Wine in Italia.

Le 790 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta.

Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top e degli altri vini da conoscere.

Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito, l'accoglienza e i vini.

Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.

RASSEGNA STAMPA

GENNAIO 2021

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

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

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Malteso

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

FEBBRAIO 2021

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Maltese

italiaatavola.net

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

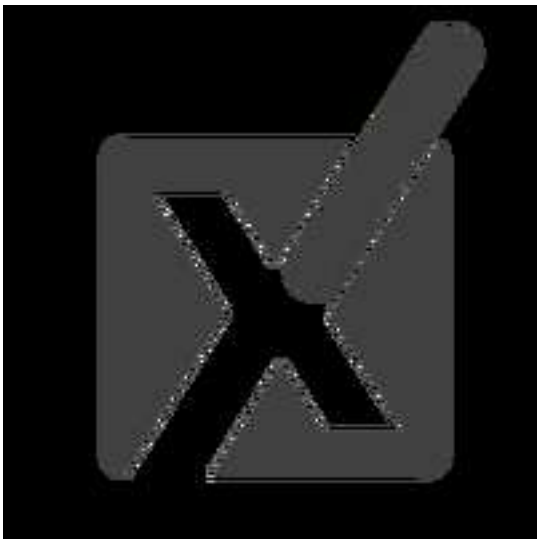
▸ **26 febbraio 2021 - 13:52**

> Versione online

L'Accento 2019, il Ruché di Montalbera. Un vitigno storico che dà vita ad un vino speciale

Un tempo era considerato il vino della festa, poi è stato dimenticato. Oggi l'azienda ne offre una versione equilibrata e delicatamente tipica, nelle zone di Castagnole Monferrato (At) cavallo tra Langhe e Monferrato, 175 ettari coltivati con passione e mentalità imprenditoriali. Una famiglia, i Morando di Montalbera, dedita a questa terra e alla volontà di farla crescere. Forse il frutto migliore e dal rimando più territoriale, con tutto il rispetto per le tante etichette aziendali (Grignolino, Barbera d'Asti e Barbaresco), è il Ruché di Castagnole Monferrato L'Accento 2019.

L’Accento 2019, il Ruché di Montalbera. Un vitigno storico che dà vita ad un vino speciale



26/02/2021LI

Un tempo era considerato il vino della festa, poi è stato dimenticato. Oggi l’azienda ne offre una versione equilibrata e delicatamente tipica, nelle zone di Castagnole Monferrato (At)

from Feed di Italia a Tavola https://ift.tt/3bHUoFn
via I

L'Accento 2019, il Ruché di Montalbera . Un vitigno storico che dà vita ad un vino speciale -

City Torino news – Il blog di informazione sulla città di Torino

A cavallo tra **Langhe** e **Monferrato**, 175 ettari coltivati con passione e mentalità imprenditoriali. Una famiglia, i **Morando** di **Montalbera ,** dedita a questa terra e alla volontà di farla crescere. Forse il frutto migliore e dal rimando più territoriale, con tutto il rispetto per le tante etichette aziendali (Grignolino, Barbera d'Asti e Barbaresco), è il
o tra **Langhe** e **Monferrato**, 175 ettari coltivati con passione e mentalità imprenditoriali. Una famiglia, i **Morando** di **Montalbera ,** dedita a questa terra e alla volontà di farla crescere. Forse il frutto migliore e dal rimando più territoriale, con tutto il rispetto per le tante etichette aziendali (Grignolino, Barbera d'Asti e Barbaresco), è il **Ruché** di Castagnole Monferrato **L'Accento** 2019.

Montalbera - L'Accento 2019, Ruché di **Morando** Storico vitigno, vino speciale" height="500" src="http://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/montalbera8.png" title="L'Accento 2019 di **Montalbera** - L'Accento 2019, Ruché di **Morando** Storico

vitigno, vino speciale" width="750" id="9dce301">

L'Accento 2019 di ***Montalbera***

La storia

Va premesso che si tratta di un vitigno a lungo dimenticato del Monferrato astigiano, viene da un incrocio tra Croatina Rossa e Malvasia aromatica di Parma. Riscoperto da un sacerdote, don **Giacomo Cauda**, dopo un periodo di dimenticatoio, nel 2015 è diventato protagonista di un romanzo, "**Il vino del Papa**". Un tempo era considerato il vino della festa: la leggenda narra che abbia accompagnato i soldati astigiani nelle crociate dei Longobardi contro i Franchi a Refrancore. Arriverebbe dai viaggi di monaci francesi e spagnoli.

Morando Storico vitigno, vino speciale" height="500" src="http://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/montalbera14.png" title="Un vino di un luminoso rosso rubito, tannino appena accennato, ottima persistenza - L'Accento 2019, Ruché di **Morando** Storico vitigno, vino speciale" width="750" id="26042610">

Un vino di un luminoso rosso rubito, tannino appena accennato, ottima persistenza

La degustazione

I suoli calcarei di Castagnole Monferrato fanno di questo Ruché un vino di un luminoso rosso rubino. Bouquet delicatamente tipico: rosa canina, litchi, pepe bianco, scorza d'agrume. Al palato si aggiungono sentori di frutti di bosco, liquirizia, chinotto e ventate balsamiche. Rivela un buon equilibrio tra freschezza, sapidità e struttura, con il tannino appena accennato ma ben definito. Ottima la persistenza. Un vino speciale.

Per informazioni: www.montalbera.it

HOME
>
VINO
>
CANTINE e CONSORZI
>
L'Accento 2019, il Ruché di **Montalbera .** Un vitigno storico che dà vita ad un vino speciale – Italia a Tavola

PAESE :Italia
PAGINE :7
SUPERFICIE :33 %
AUTORE :N.D.
Sole 24 Ore Nordove
► 26 febbraio 2021

New Gel: trasporto e consegna di prodotti alimentari freschi e freschissimi

Una famiglia unita e affiatata che ha saputo ritrovarsi intorno ad un'attività imprenditoriale che nel corso del tempo è cresciuta andando ben oltre i programmi iniziali, grazie all'impegno del fondatore, Simone Eraldo Puppo, e dei suoi figli. È una storia di impegno e passione quella della New Gel, azienda genovese che si occupa di trasporti in Liguria e oltre, di prodotti freschi e freschissimi. Dopo una vita passata nel settore, il titolare, anziché godersi la tranquillità di una meritata pensione, decise di intraprendere una nuova sfida. Fu così che intorno alla metà degli Anni '90 prese il via l'attività di questa impresa protagonista di una crescita esponenziale soprattutto nell'ultimo quindicennio.
Oggi New Gel copre servizi di trasporto di prodotti freschi e freschissimi su tutto il territorio ligure, e grazie a una serie di corrispondenti lavora anche in numerose altre regioni. All'impegno dei titolari in tutto il territorio nazionale equivale quello dell'intero staff composto esclusivamente da dipendenti interni alla società che svolgono con puntualità e responsabilità, un servizio di qualità garantito anche da un parco automezzi dotato delle più avanzate tecnologie per operare in sicurezza e nella massima tutela dei prodotti trasportati e di conseguenza anche della propria clientela.

Il recente periodo di emergenza Covid-19, ha senza alcuna ombra di dubbio dimostrato ulteriormente l'affidabilità della New Gel e di tutti coloro che per vario titolo e con differenti mansioni vi lavorano. Le consegne non son state mai penalizzate e l'azienda ha mantenuto fede agli impegni presi, così come accadde anche all'indomani della tragedia del ponte Morandi.
Info: www.new-gel.it

MORANDO
La storia del pet food in Italia

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Morando e Montalbera qualità italiana

I nostri amici a quattro zampe meritano il meglio: è il principio che la piemontese Morando porta avanti dal 1955, quando Enrico Morando, pioniere del pet food in Italia, fondò la prima azienda del Paese a produrre cibo industriale per cani e gatti. Da allora, la Morando ha arricchito le proprie linee di tanti e diversi prodotti, ma la filosofia non è mai cambiata: assicurare la massima qualità e sicurezza per i nostri animali. Morando, inoltre, è fedele alla propria terra: ieri come oggi, l'azienda valorizza il tessuto economico del Paese concentrando la produzione in Italia – ma espandendo, al contempo, i propri presidi sul

mercato estero. Morando non è solo pet food: sempre il Sig. Enrico, negli anni '80, diede nuova vita a un vitigno autoctono quasi estinto – il Ruchè – e fondò Montalbera, azienda agricola leader nella sua produzione. Passione, investimenti e tecnologia hanno oggi reso il Ruchè uno dei vini più apprezzati al mondo. Info: www.morandocorporate.com

Panoramica dello stabilimento

Cristina Brizzolari

NëSTGATE

#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021
RUCHÉ
Ruchè di Castagnole
Monferrato Laccento '19
MONTALBERA
A Castagnole Monferrato incontriamo la famiglia Morando dell'azienda Montalbera, dove tra i grandi vini della zona spicca un vitigno in particolare che è stato riscoperto gli anni sessanta: il Ruchè, un vitigno rosso dalla personalità unica e inconfondibile. Con Marco Sabellico assaggiamo il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento '19, vino dal rosso rubino brillante e dal profumo intenso di rosa appassita, piccoli frutti rossi e spezie miste come il pepe bianco e il pepe di Sichuan. All'assaggio il vino esalta la sua struttura e pienezza all'insegna del frutto, ottimo da degustare leggermente fresco e in abbinamento a salumi, formaggi non troppo stagionati, paste ripiene e primi piatti a base di sughi di carne.
Visita il sito web: www.montalbera.it/
Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CLUgaoAFxyD/

TRE BICCHIERI

PAESE : Italia
PAGINE :16
SUPERFICIE :46 %

AUTORE :N.D.

► **12 febbraio 2021**

ENO MEMORANDUM

FINO AL 1 APRILE
❖ **ENOWEBINARS**
Consorzio Vini Venezia
https://www.consorziovinivenezia.it/

12 FEBBRAIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cantina Valpantena
Valpolicella superiore Doc Brolo dei Giusti 2015
Sui canali social del Gambero Rosso

15 FEBBRAIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Azienda Montalbera
Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2019
Sui canali social del Gambero Rosso

17 FEBBRAIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Borgoluce
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut "Rive di Collalto" 2019
Sui canali social del Gambero Rosso

19 FEBBRAIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cesarini Sforza
Cesarini Sforza Aquila Reale Riserva 2010
Sui canali social del Gambero Rosso

26 FEBBRAIO
❖ **ANTEPRIMA AMARONE 2017**
Edizione digitale
fino al 27 febbraio
http://www.consorziovalpolicella.it/it/

7 MARZO
❖ **CHE BOLLE**
Bariano (Bergamo)
Convento dei Neveri
Via Per Romano, 17
fino all'8 marzo
https://www.chebolle.it/

20 MARZO
❖ **CHE BOLLE**
Stresa (Verbania)
Palazzo dei Congressi
fino al 22 marzo
https://www.chebolle.it/

20 MARZO
❖ **TERRACOTTA E VINO**
Firenze
Certosa di Firenze
fino al 21 marzo
https://www.terracottaevino.com/

26 MARZO
❖ **MERANO WINE FESTIVAL**
Merano
fino al 30 marzo
www.meranowinefestival.com/#mwf-program

10 APRILE
❖ **GRANDI LANGHE ON THE ROAD**
Taormina (Messina)
https://www.grandilanghe.com/

10 APRILE
❖ **PESARO WINE FESTIVAL**
Pesaro
presso Villa Cattani Stuart
fino all'11 aprile
www.facebook.com/PesaroWineFestival/

1 MAGGIO
❖ **ONLY WINE FESTIVAL**
Città di Castello (Perugia)
fino al 3 maggio
https://www.onlywinefestival.it/

LA CUCINA ITALIANA

PAESE : Italia
PAGINE :14
SUPERFICIE :98 %

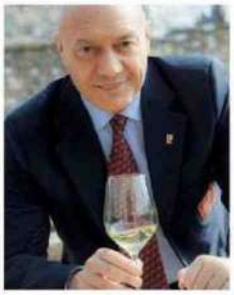
DIFFUSIONE :(170000)
AUTORE :N.D.

► **1 febbraio 2021**

Parola di sommelier

NON PUÒ MAI MANCARE...

«Quali le etichette irrinunciabili nella cantina di ogni appassionato? Il **Barolo** di **Bartolo Mascarello** (395 euro, *tel. 017356125*), fine, elegante e di grande territorialità; il **Masseto**, uno splendido e potente Merlot in purezza che nasce a Bolgheri (*attualmente il vino più costoso d'Italia*, ndr) (890 euro, *masseto.com*); il Passito di Pantelleria **Ben Ryé** di **Donnafugata**, dai suadenti profumi di frutta secca e sciroppata ed erbe mediterranee, complesso e con una persistenza infinita (la bottiglia da 0,375 litri 25,50 euro, *donnafugata.it*)».



Vito Intini nasce nel 1957 a Milano e si appassiona al vino dall'età di cinque anni, quando comincia a scrivere aiutando il padre a catalogare le bottiglie della sua collezione. Dopo aver frequentato corsi in Italia e all'estero, diventa sommelier a metà degli anni Novanta. Nel 1998 entra nell'Onav, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino, di cui è presidente nazionale dal 2014.

SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELI ADESSO)

Uno dei piaceri del vino è individuare i produttori più promettenti, prima che diventino conosciuti e di moda. «Tra quelli da tenere d'occhio consiglio l'azienda veneta Monte Dall' Ora, che produce Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto (*montedallora.com*). Ottimi anche i vini dell'Alto Piemonte Bramaterra e Coste della Sesia di Odilio Antoniotti (*tel. 0163860309*) e i vini Barolo, Freisa, Barbera e Nebbiolo che produce Massimo Benevelli a Monforte d'Alba (*barolobenevelli.com*)».

ELOGIO DELLA MEMORIA

È tra le doti fondamentali di un bravo assaggiatore. Per imparare a esercitarla arriva in aiuto anche un nuovo corso online **di VALENTINA VERCELLI**

BUON BERE QUOTIDIANO

«Per selezionare queste bottiglie ho tenuto conto della costanza della qualità, di tipicità e territorialità, e della facilità di abbinamento anche per i non esperti. Partendo dal Nord, l'**Alto Adige Pinot Bianco Plötzner 2019** della cantina cooperativa **San Paolo**, sapido, fruttato ed erbaceo (11 euro, *stpauls.wine*); il rosso e profumatissimo **Ruché** di **Castagnole Monferrato La Tradizione 2019** di Montalbera, da un vitigno piemontese di nuovo in auge (10 euro, *montalbera.it*); segue un bianco toscano che meriterebbe più fama di quella che ha, con un rapporto eccellente tra la qualità e il prezzo: la **Vernaccia di San Gimignano Casanuova 2017** di **Fontaleoni** (11 euro, *fontaleoni.com*); in Molise troviamo il **Biferno Rosso Ramitello 2016** della cantina **Di Majo Norante**, un Montepulciano con saldo di aglianico corposo, fruttato e vellutato (11,50 euro, *dimajonorante*.com); in Sicilia il bianco **Grillo SurSur 2019** di **Donnafugata** (10,50 euro, *donnafugata.it*), scorrevole e fresca».

COME SI DIVENTA UN ESPERTO DI VINI

«Chiunque può diventare un buon assaggiatore di vino, ma chi desidera eccellere ha bisogno di grande passione, forte curiosità, un'ottima memoria o un buon metodo di archiviazione delle informazioni; deve essere imparziale e affrontare il mondo del vino con umiltà e rispetto. Per iniziare, sarebbe ideale un supporto formativo. In questo periodo, in cui è difficile frequentare qualche associazione, Onav ha lanciato il corso online **#vinodentro**. Si articola in 16 lezioni teoriche tenute da alcuni dei nomi più autorevoli del vino italiano e in 5 degustazioni guidate di 21 vini selezionati, che vengono spediti a casa. Il corso prevede anche la presenza di un tutor personale e si conclude con la qualifica di Wine Connoisseur». Per informazioni, *onav.it*

IT € 4,90

Bimestrale - N. 178 Febbraio - Marzo 2021

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di
Stefano Marzetti
Mirabelle

Ruchè • Itinerario extravergine nel Sannio campano
Cantina Bolzano • Eccellenze di Aprilia
Mirabella e il pinot bianco • Frisino
San Michele: Otten in verticale
Malanotte

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010

Il ruchè
varietà autoctona semi-aromatica del Piemonte

DI **GIOVANNA MOLDENHAUER**

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

L'**Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato**, piccola denominazione soprannominata **isola nella macroarea monferrina**, promuove con grande empatia il proprio territorio e i vini ottenuti dal vitigno semi-aromatico. Capitanata da **Luca Ferraris**, presidente rieletto, si è costituita informalmente nel 2001, nel 2015 è stata ufficializzata, arrivando a contare oggi **ventuno aziende** che rappresentano circa il **90% dell'intero comparto**

Nel suo territorio il bene comune supera gli interessi dei singoli, riuscendo così a raggiungere risultati importanti che hanno portato la Denominazione a ottenere la Docg nel 2010 e l'introduzione della tipologia Riserva nel marzo del 2020, in cui è previsto un affinamento di ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in legno, seguiti da vasca e bottiglia prima della commercializzazione. Questo autoctono è coltivato esclusivamente nei sette **comuni astigiani** di **Castagnole Monferrato**, detta la capitale, **Refrancore**, **Scurzolengo**, **Portacomaro**, **Montemagno**, **Grana** e **Viarigi**, tutti situati a una media di circa otto chilome-

tri nord est di Asti. Gli ettari vitati iscritti all'Albo sono centottantacinque di cui in produzione centosettantanove. La maggior parte dei produttori condivide le vigne con la barbera, varietà più importante in termine di superficie, e con il grignolino vitigno più storico. Sono ventisette le aziende imbottigliatrici e trenta i viticoltori. "Questi traguardi - commenta Luca Ferraris - sono stati per noi fondamentali perché hanno portato il nostro vino a entrare nell'olimpo dei migliori d'Italia, ovvero quelli riconosciuti con la Docg, vertice della piramide della qualità. La tipologia Riserva, risultato più recente, permette a chi lo desidera di produrre un vino più complesso, capace di affinare per lungo tempo e acquisire valore alla stregua dei grandi fratelli piemontesi". Prosegue dicendo che "al mondo non esiste un altro vitigno come il ruchè, il cui carattere inconfondibile nel vino è contraddistinto dal sentore di rosa e dalle spezie". Luca ci ha raccontato di come un collega danese ha paragonato il Ruchè per eleganza e importanza al Nebbiolo, per la bevibilità al Pinot Nero. Commento che, secondo lui, calza perfettamente!

L'Associazione Produttori è un ente *no-profit* che riunisce aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, condotte da produttori appassionati, che mettono a disposizione il proprio tempo e condividono competenze ed esperienze, come in una grande famiglia arrivata ora a **969.555** bottiglie nel 2019, con un *trend* di crescita della Denominazione del 11,3% nell'ultimo anno. Uno spirito di squadra che ha permesso, in pochi anni, di ottenere risultati importanti per l'immagine e il mercato del prodotto in Italia e all'estero. Tra gli esiti più recenti, l'ingresso di questo vino nei mercati di monopolio del Nord Europa.

L'appuntamento più storico rimane la Festa del Ruchè che si tiene a Castagnole Monferrato nel mese di maggio. Vista la situazione pandemica, la prossima edizione, in programma dal 7 al 9 maggio, non si sa se sarà confermata o posticipata. L'evento, realizzato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, rappresenta il più importante appuntamento dedicato alla conoscenza di questo vino grazie a seminari, incontri con i produttori e degustazioni guidate.

Il territorio, sua origine

L'origine dei suoli del Monferrato è stata a lungo studiata perché la ricchezza di minerali che li caratterizzano ha determinato la formazione di materiali preziosi come il gesso o la Pietra da Cantoni (proclamata

In apertura, vigneti dell'azienda Montalbera; in questa pagina, una veduta della tenuta Bersano

FOTO DI AZIENDA BERSANO

Patrimonio dell'Unesco). Quest'area era compresa nel bacino dell'Oceano Ligure - Piemontese nel tardo Giurassico, tra duecento e centoquarantacinque milioni di anni fa. Successivamente emerse la catena alpina, seguita, all'interno del suo arco, dalla formazione del bacino marino piemontese che ricopriva la Collina di Torino, il Monferrato e la Pianura Padana. Il definitivo ritiro del mare, lo scivolamento sempre più a nord sotto la spinta del continente africano, hanno provocato il lento sollevamento del territorio originando i sistemi collinari attuali, la continua erosione provocata dai corsi d'acqua, il raffreddamento del clima con la conseguente differenziazione, nel corso dell'anno, fra periodi aridi e periodi umidi, portarono invece a determinare il paesaggio tal quale è ancora oggi. Inoltre nel corso degli ultimi diecimila anni, nelle aree collinari gli eventi piovosi intensi e prolungati sono stati e sono tuttora responsabili d'importanti fenomeni erosivi che hanno ulteriormente modellato i versanti delle colline portando all'attuale morfologia.

Caratteristiche pedoclimatiche

Il Monferrato presenta un suolo ricco di sedimenti marini, prevalentemente composto da marne ricche di calcare a cui si associano, in alcune zone dell'area sud, le sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri. La matrice principale è una marna calcarea, alcalina, ricca di arenaria e presenta talvolta reperti di fossili marini.
Le colline hanno un'altitudine tra i centoventi e i trecentocinquanta metri. La vite è coltivata in posizione collinare prevalentemente con esposizione ovest sud ovest. In un articolo precedente sulla denominazione, pubblicato su "Cucina & Vini" numero 85, di febbraio 2007, si era evidenziato come le esposizioni a est e ovest danno vini più profumati, mentre quelle più esposte a sud prodotti a maggiore gradazione alcolica. Il clima è solitamente temperato, grazie alla posizione fra il mare e le Alpi, caratterizzato da inverni relativamente miti. La piovosità si aggira tra i seicento e i settecento millimetri all'anno.

La vite custode del territorio

La conformazione del suolo comporta un naturale scivolamento verso sud e, in questo senso, la vite rappresenta un'efficace prevenzione di questo fenomeno. Grazie alle sue radici, capaci di trattenere il terreno e immagazzinare l'acqua, previene il dilavamento e l'erosione eccessiva. A questo si aggiunge un ulteriore ruolo fondamentale del vigneto, come **custode** dell'ambiente. Il suolo coltivato, infatti, rappresenta un ambiente ricco di biodiversità, data dall'apporto periodico di sostanze che i microorganismi degradano. Inoltre, grazie alla sostanza organica naturalmente presente e apportata durante la fertilizzazione, consente l'immagazzinamento di un'alta quantità di anidride carbonica, contribuendo in modo positivo al bilancio carbonico dell'ecosistema, molto più che le aree antropizzate.

La Denominazione di origine controllata e garantita

Il ruchè è uno dei vitigni più rari del Monferrato astigiano. L'ottenimento della Doc Ruchè di Castagnole Monferrato risale al

La vendemmia all'azienda Montalbera

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

Disciplinare del Ruchè di Castagnole Monferrato

Uvaggio ammesso dal disciplinare: ruchè dal 90 al 100%, ammesso il contributo massimo del 10% di barbera e/o brachetto
Resa: massimo 90 quintali di uva per ettaro
Titolo alcolometrico del vino al consumo: minimo 12,5% vol
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, profumo intenso con note speziate e floreali, al palato è armonico, asciutto, morbido, con aromaticità persistente, ideale a tutto pasto

Uve dell'azienda Bersano

FOTO DI AZIENDA BERSANO

1987 e si deve, oltre che alla volontà dei produttori, soprattutto a una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato e anche segretaria dell'Istituto Agrario d'Asti, che sostenne la riscoperta di don Cauda e si adoperò per la valorizzazione del vitigno. Un traguardo importante, seguito dall'ottenimento della Docg nel 2010 (di cui accennavamo in apertura d'articolo), risultato raggiunto grazie soprattutto all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. La Denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con sede a Costigliole d'Asti. Questa varietà ha trovato il proprio *habitat* ideale nell'area dove i terreni calcarei, asciutti e ben esposti consentono di esprimere al meglio le note di un vitigno semi-aromatico. Per il territorio il Ruchè rappresenta un elemento dell'identità locale. In passato era infatti ritenuto il vino delle grandi occasioni, da riservare alle persone care.

Il vitigno ruchè e la sua vinificazione

Presenta una foglia di dimensioni medio piccole, con tre-cinque lobi. Il grappolo a maturità è medio-grande o grande, cilindrico, con ali, l'acino è piccolo, di colore nero-blu con buccia pruinosa e sapore leggermente aromatico, che esprime al meglio gli aromi durante la vinificazione. La pianta ha un'estrema vigoria vegetativa con la creazione di molte femminelle. Questo comporta un lavoro manuale di gestione superiore di circa quattro volte alla barbera. Al giorno d'oggi con la meccanizzazione è possibile contenere i costi in campagna. È necessario anche fare molta attenzione alla sfogliatura per evitare di far scottare i grappoli. Dal punto di vista della vendemmia, quando i grappoli sono pronti per la raccolta, è necessario effettuarla in modo rapido, tra le ventiquattro e le quarantotto ore, perché i grappoli temono la pioggia anche per la loro bassa acidità naturale. È un'uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, a maturazione medio-precoce e presenta un notevole accumulo di zuccheri anche in annate meno favorevoli, con gradazioni alcoliche mai basse.

"Il ruchè - ci dice poi Ferraris - è una varietà molto versatile, non c'è una tipologia di vinificazione migliore rispetto a un'altra. Il livello qualitativo dell'uva e il progetto di vino che si vuol ottenere guidano la tipologia di vinificazione. A oggi il contenitore più in uso è sicuramente l'acciaio, in diverse tipologie, dal serbatoio verticale classico al rotomaceratore orizzontale, alcuni produttori utilizzano anche tini in rovere per la fermentazione, altri proseguono il dopo fermentazione con cappelli sommersi.

Questo perché la versatilità del ruchè riesce a darci prodotti di pronta beva freschi come complessi e strutturati, fino ad arrivare a riserve che offrono al pubblico versioni veramente profonde e potenti".

Nel passaggio dalla Doc alla Docg è stata tolta, su segnalazione dell'Associazione, la caratteristica "talvolta amabile" perché non dava importanza al vitigno.

I genitori del ruchè

Grazie a una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr - Istituto per la protezione sostenibile delle piante con sede a Torino - costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà, è stata fatta luce sull'origine del vitigno. Attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservate a Grinzane Cavour, è risultato che il ruchè discende da un incrocio tra la croatina e la malvasia aromatica di Parma. La malvasia di Parma, a frutto bianco e fiore femminile, è un vitigno salvato di recente dalla scomparsa: noto nel passato come "malvasia odorosissima" è stato recuperato ed è attualmente oggetto di valorizzazione enologica per l'intensità aromatica dell'uva. Il ruché ha ereditato dalla malvasia, oltre all'aroma dell'uva, l'assenza quasi totale della tomentosità sulle parti verdi di foglie e germogli, e dalla croatina la tipica foglia ripiegata a coppa. Se la croatina è un vitigno conosciuto e ancora oggi coltivato, della malvasia di Parma poco si sa. Il primo riferimento certo a questo vitigno in Piemonte risale ai primi del Novecento, nella *Rivista di Ampelografia* del Sannino, sebbene non con questo nome. La sua riscoperta si deve proprio a questa ricerca che ha permesso di recuperare un vitigno curioso, salvato dall'estinzione giusto in tempo per fare cenno del suo passato, oggi residuale in altre zone a valle lungo il corso del Po, infatti è stata recuperata nel Parmense, come descritto nel 2014 dalla dottoressa Marisa Fontana dell'Università di Bologna che ha redatto una scheda ampelografica. Avevamo conosciuto, in uno scambio di *mail*, la dottoressa a proposito del vitigno albana su cui avevamo realizzato, sul numero 159 di "Cucina & Vini" nel 2017, un approfondimento della sua versione secca, completato dai suoi studi sulla varietà romagnola, prima Docg bianca d'Italia.

FOTO DI AZIENDA FERRARIS

Sopra, Luca Ferraris; sotto, vigneti dell'azienda Bersano

Trame di una storia da rivelare

Come il ruchè sia arrivato a Castagnole Monferrato è ancora avvolto nel mi-

FOTO DI AZIENDA BERSANO

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

Sopra, panoramica dell'azienda Montalbera; sotto, la Vigna del Parroco

stero. Una delle ipotesi è che derivi dalla coltivazione presso la chiesetta benedettina di San Rocco, dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo santo, avrebbero introdotto la coltivazione nella zona sin dal Medioevo. Ciò che è certo è che nel Novecento il vitigno ruchè fu quasi dimenticato proprio a causa della sua vigoria vegetativa a vantaggio di altre varietà più semplici da coltivare, mentre la sua rinascita avvenne negli anni Settanta grazie a un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, ribattezzato il "Dom Pèrignon del Monferrato". Se a quest'ultimo si deve la creazione di un prodotto straordinario come lo Champagne, a **don Cauda** è attribuita la riscoperta fortuita di un vitigno che rischiava di scomparire. Il parroco, nato a Cisterna d'Asti nel 1927, al confine tra il Monferrato e il Roero, aveva lavorato in cantina sin da piccolo poiché la famiglia possedeva vigneti. Arrivato a Castagnole Monferrato trovò come dote parrocchiale alcuni filari di grignolino, barbera e ruchè su una superficie di due ettari. Recuperate queste viti semi abbandonate, il secondo anno di produzione ebbe l'opportunità di ricavare ventotto bottiglioni, ma uno solo, stappato per caso, gli fece scoprire quel vino che "*ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente...*". Dopo avere ottenuto le marze di ruchè dallo storico vigneto della parrocchia, acquistò un ettaro a proprie spese impiantandone quattromila barbatelle nel 1964, realizzando un vigneto monovarietale, da cui ottenne la prima vendemmia nel 1967. La sua volontà di **recuperarne la tradizione** non era dovuta solo alle caratteristiche organolettiche bensì alla radicata consapevolezza che **questo vino apparteneva alla storia della comunità locale**. "*Che Dio mi perdoni* - raccontava nei suoi ultimi anni di vita - *per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica*". La produzione di don Cauda incoraggiò i viticoltori che estesero il lavoro, nei vari decenni, fino a far diventare il Ruchè **un prodotto della terra piemontese**, per il consumo di tutti. Ancora oggi esiste lo storico vigneto voluto da quest'uomo detto la **Vigna del Parroco** (recensiamo il millesimo 2018 del prodotto di questa vigna), eredità di un sapere prezioso.

FOTO DI AZIENDA FERRARIS

La degustazione

Le tre annate in assaggio

2017 - Un'annata particolarmente calda, siccitosa in cui il vitigno non ha patito particolarmente al punto che, in tali condizioni, dà il meglio di sé. Una gelata il 22 aprile ha compromesso invece una buona parte della produzione. Il clima dei mesi successivi ha consentito di ottenere vini, in minor quantità, con struttura, eleganza e longevità.

2018 - In questo caso il millesimo è stato importante per quantità e anche per qualità, senza avere i picchi del 2017. Il clima è stato medio per piovosità e siccità.

2019 - Un'annata molto buona nella media, caratterizzata dalla produzione di due tipi di vini sia quelli di pronta beva, più facili, sia quelli più complessi con affinamenti più lunghi. Dopo un inizio caldo e siccitoso alla fine di agosto e inizio settembre è stato necessario gestire con grande attenzione la sfogliatura sui versanti meno felici.

PRIMORDIO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Amelio Livio

14,5% vol

Ruché in purezza ottenuto a Grana su suoli argillosi. Da una vinificazione in rosso, con malolattica svolta e affinamento in acciaio, è rubino intenso. Lo specchio olfattivo esordisce su nette note di rosa con sfumature di garofano. Poi con l'ossigenazione passa a frutta rossa e nera piccola, dalla ciliegia, alla mora e al ribes, trova il suo completamento grazie ai sentori speziati del pepe bianco, della noce moscata, più accennati chiodi di garofano e sul finale timbri di grafite. All'assaggio è di corpo, ha tannini già morbidi e avvolgenti che trovano il loro giusto contrappunto nella freschezza, con una sapidità più accennata, una buona armonia e una persistenza in cui si evidenziano le note aromatiche della varietà.

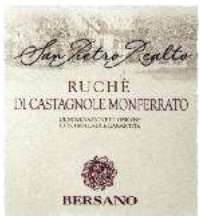
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019
Bava

14% vol

Ottenuto dall'appezzamento di ruchè dal curioso nome Vigneti del Presidente a duecento metri di altitudine a Cocconato, durante la vinificazione termina la fermentazione senza vinacce per le caratteristiche del vitigno. Maturato in acciaio e imbottigliato a primavera, dove resta ad affinare qualche mese, esordisce con un rosso rubino pieno. Aromatico, ha profumi di rosa e viola, piccoli frutti rossi in secondo piano, poi acquista caratteri speziati riconoscibili di pepe bianco. In bocca ha struttura, con tannini dolci, leggeri e morbidi, equilibrati da freschezza, con una beva persistente e un ritorno aromatico di spezie. Destinato a evolversi nel tempo, accresce la sua finezza fino a cinque anni dalla vendemmia, mantenendo la fragranza dell'uva da cui nasce.

SAN PIETRO REALTO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Bersano

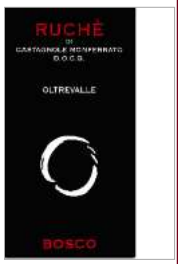
14,5% vol



Il marchio vanta duecentotrenta ettari complessivi tra Monferrato e Langhe. Da una piccola area nella provincia di Asti dedicata alla varietà, su un terreno argilloso-limoso, l'uva è vinificata in acciaio, con un affinamento di due mesi una volta che il vino è in bottiglia. Dapprima ha una tonalità rubino pieno con riflessi violacei. Dopo le sfumature della rosa, il suo olfatto accenna al garofano e si manifesta vinoso con piccola frutta rossa tra cui la ciliegia matura mentre la componente speziata allarga lo spettro complesso. Il gusto è a tratti spigoloso, con tannini presenti e abbastanza morbidi, seguiti da un'acidità viva, una piacevole sapidità, nel finale di buona lunghezza, dove ritroviamo la frutta rossa e le spezie.

OLTREVALLE 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Tommaso Bosco

14,5% vol

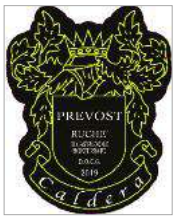


Naso giocato sul frutto immediato e leggibile, mentre l'assaggio è ancora molto vibrante. Giallo chiaro, accoglie con gli aromi di ananas in sciroppo e caramelle che dialogano con la nota vegetale di fieno e ortica. Si aggiungono le tostature che sanno di nocciole e mandorle, poi pesca e pera anche in sciroppo, arancia anche in nettare. Molto fresco, sapido, di tessitura agile, al retrolfatto riporta su note di agrumi che virano sul vegetale con finale di frutta secca.

PREVOST 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Vini Caldera

14,5% vol

La cantina nella frazione Portacomaro ha terreni franco-limosi, con forte percentuale di calcare, un'esposizione sud ovest. Qui la resa massima per ettaro è di settanta quintali di uva ruchè. Rosso rubino, ha profumi intensi di rosa e viola, poi piccoli frutti rossi, con fragolina in primo piano, seguiti da accenni di pepe ed erbe aromatiche. Al palato è secco, armonico, vellutato, di beva piacevole, succosa e immediata.



La sua speziatura lo rende versatile nell'abbinamento con molti piatti, non solo della cucina piemontese, come sushi e formaggi giovani a pasta dura.

TERRE DEI ROGGERI 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

15% vol

La Cantina lavora uve ruchè prodotte con rese di settanta quintali per ettaro, esegue una vinificazione tradizionale in rosso con macerazione e fermentazione malolattica precoce. Il vino è affinato cinque mesi in vasca di acciaio e tre mesi in bottiglia. Rosso rubino con unghia violacea, esordisce con la rosa in primo piano, seguita da una prugna a buccia scura e poi le tipiche note pepate a chiudere. Al palato ha corpo, struttura, tannini presenti, ma di buona morbidezza, con un ritorno delle note percepite al naso già di buona lunghezza.

'NA VOTA 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Cantine Sant'Agata

14% vol

È prodotto da quattro vigneti a Scurzolengo, con caratteristiche diverse fra di loro, questo vino, che porta in sé una sfida lanciata nel 1990. In quell'anno, per la prima volta e novità assoluta, i fratelli Cavallero produssero questa etichetta che proponeva la versione secca in contro tendenza a quanto fatto sino ad allora, dato che la varietà veniva vinificata esclusivamente come vino da dessert amabile. Dopo la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli di ruchè con basso tenore di anidride solforosa, è avviata la fermentazione a contatto con le bucce per quattordici-sedici giorni, a una temperatura di 28-30 °C, con follature giornaliere. Segue la malolattica in vasche di acciaio inox. Per questo vino è stata scelta una bottiglia bordolese a spalla larga e un tappo in sughero monopezzo. Rosso rubino al naso regala in apertura sentori floreali di rosa e violetta, poi è

erbaceo quasi di fieno, richiama alla frutta rossa piccola e a chiudere alla vaniglia e alle spezie. È caldo e di corpo al palato, vellutato e fresco, con un buon equilibrio, una lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato.

CLÀSIC 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Ferraris Agricola

15% vol

Proviene da vigneti di ruchè a Castagnole Monferrato e Montemagno, di un'età tra gli otto e i dodici anni, posti a duecentosessanta metri di altitudine su suolo misto calcareo, argilloso, marnoso, con una resa di settanta quintali per ettaro. La fermentazione alcolica è svolta in rotofermentatori a temperatura controllata, la malolattica invece in tini di rovere da cinquantaquattro ettolitri, poi il vino matura per sei mesi in botte grande di rovere e affina per tre mesi in bottiglia. Ha una veste rubina intensa e luminosa. La trama olfattiva ha complesse note floreali di petali di rosa seguite dalla confettura di ciliegie, frutti di bosco, uva spina, poi a chiudere si avvertono sentori speziati di pepe delle varie tipologie. Alla beva è potente, con tannini presenti e setosi, un'acidità vibrante, poi nel finale già lungo emergono note balsamiche e speziate.

VIGNA DEL PARROCO 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
Ferraris Agricola

15% vol

Prende il nome dalla vigna piantata da don Giacomo Cauda nel 1964, vicino alla chiesa parrocchiale dove è nato il Ruchè moderno. Si tratta, quindi, dell'unico cru esistente in questa denominazione. Nel 2016, Luca Ferraris viene scelto per raccogliere il testimone di questo importante vigneto e intraprende così un nuovo progetto: fare della Vigna del Parroco il vino di punta dell'azienda e la bandiera del Ruchè nel mondo, raccontando il valore inestimabile di questo storico e prezioso vigneto. Il suolo è misto calcareo, argilloso, marnoso, la vite è allevata a guyot singolo e dà una resa di ottanta quintali d'uva a ettaro. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi come da tradizione, svolge la malolattica all'80% in acciaio e 20% in tonneau. Poi matura per il 20% in tonneau per nove mesi e affina sei mesi in bottiglia. Rubino luminoso con sfumature porpora sull'unghia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per personalità e tipicità, regalando profumi floreali di rosa e violetta, poi sentori fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico. Al palato ha la stoffa dei grandi piemontesi, tannini fitti e rifiniti, una presenza sapida, una decisa persistenza con rimandi balsamici.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019
Garrone

14,5% vol

Da vigneti di ruchè a Grana e a Castagnole Monferrato posti a circa trecento metri di altitudine, è vinificato solo in acciaio. Rubino tendente al granato sfodera sentori di rosa, con accenni al geranio e fiori d'arancio. La frutta piccola passa dalla ciliegia alla mora, poi lampone e mirtillo. Tra le percezioni verdi un accenno erbaceo seguito da timo, con a chiudere la tradizionale nota pepata. Delicato, disvela le note aromatiche del vitigno quasi sottovoce e si caratterizza ancora per una certa vinosità. Al palato ha tannini setosi, freschezza incisiva, un finale di buona intensità con una progressione minerale e una nota metallica.

CARESANA 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Gatto Pierfrancesco

15,5% vol

Questo vino nasce da nove ettari di vigneti di ruchè a Montemagno, con un'età media di quindici anni, posti su terreni tufacei bianchi, ricchi di sabbie astiane e microelementi. Fermenta in rotofermentatori a temperatura controllata per cinque giorni, matura quindi in vasca d'acciaio dai sei ai dodici mesi, poi affina in bottiglia per altri due mesi. Di colore rosso rubino con sfumature porpora, nel suo bouquet ha piacevoli sentori di viola e geranio, sostenuti da quelli che richiamano i piccoli frutti rossi maturi di mora, lampone e ciliegia. In bocca è un vino morbido, vellutato, leggermente tannico, dal retrolfatto persistente di piccoli frutti.

LIMPRONTA 2017 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Montalbera

15% vol

Da un vigneto a Castagnole Monferrato allevato a guyot basso, con sette-otto gemme sul capo a frutto e diradamento nei primi mesi estivi, nasce questo vino da lungo invecchiamento. È ottenuto da ruchè al 90% con un 10% di barbera. La vinificazione tradizione in rosso prevede una maturazione in tonneau di rovere francese per circa tredici mesi e un successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica. Per questo vino è stata scelta una bottiglia bordolese a spalla larga, un tappo in sughero monopezzo di prima scelta. Rosso rubino tendente al granato. Intenso, persistente al naso, esordisce con le note aromatiche di rosa in primo piano e poi sfuma sui tipici frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Fresco e di beva progressiva, al palato ha una trama tannica evidente e setosa, con freschezza e sapidità, e una grande persistenza piacevolmente aromatica.

SAN MARZIANO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Poggio Ridente

13,5% vol

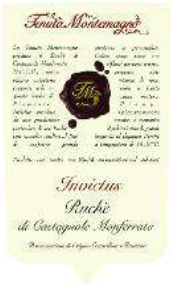
La cantina di Cecilia Zucca è a Cocconato e produce Ruchè da un vigneto in purezza a Viarigi, che contorna la piccola chiesetta romanica di San Marziano dalla quale deriva il nome. Le uve biologiche sono certificate Icea. Dopo una selettiva vendemmia manuale, normalmente nella prima metà del mese di settembre, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di otto-dieci giorni, poi la sosta per alcuni mesi in acciaio. Il colore è rosso rubino vivo con unghia violacea, mentre il naso accattivante per la sua aromaticità tutta giocata sulle note floreali tipiche e fruttate di lampone, rosa e fragolina di bosco. Il sorso è appagante, gradevole e con finale asciutto; la sua aromaticità lo rende particolarmente versatile negli abbinamenti dai piatti speziati agli etnici e, se servito fresco, adatto a preparazioni ittiche.

INVICTUS 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Tenuta Montemagno

15,5% vol

Proviene da un vigneto situato nell'omonimo comune, impiantato su un suolo argilloso calcareo, con marne leggermente ricche di limo e pH alcalino, dalla forte ritenzione idrica, esposto a sud ovest ovest. È ottenuto da una produzione particolare di uve ruchè raccolte tardivamente al fine di conferire grande struttura e personalità al vino. Alla pigia-diraspatura, con macerazione pre-fermentativa a 10 °C per tre giorni, segue la fermentazione a temperatura control-

lata con leggeri rimontaggi per sette-otto giorni. Il colore è rosso rubino carico con riflessi porpora, ha un impatto floreale intenso dalla viola alla rosa, poi frutta rossa piccola matura e a chiudere erbe di campo ed eucalipto. Al palato ha una trama tannica importante, morbida, controbilanciata da sapidità, un buon equilibrio complessivo con un ritorno di note speziate di pepe e cannella nel lungo finale. È vino di grande longevità ed eleganza.

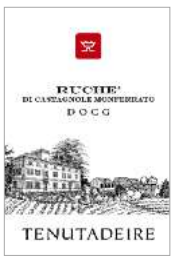


RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2018

Tenuta dei Re

14% vol

Storica realtà di Castagnole Monferrato, ha vigne di ruchè dell'età di venti anni su suoli con una notevole presenza di sabbia, esposti a sud sud ovest, a un'altitudine di duecentoventi metri. Dopo un macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio inox, seguita dalla fermentazione, affina in vasca di cemento per dieci mesi. Il colore rosso rubino ha riflessi violacei. I profumi sono dominati da una componente aromatica che spazia dalle note della rosa e della viola, per poi passare alla frutta con netti richiami all'albicocca. Questi sentori dipendono anche dalla componente sabbiosa del terreno. All'assaggio il vino è secco, morbido, vellutato, con inflessioni sapide e una buona armonia nel finale.



Piemonte

Piemonte: un ritratto del raro vitigno Ruchè

© Simon Staffler

Il reparto enologico Falstaff Italia ha degustato i vini della denominazione unica Ruchè di Castagnole Monferrato in Piemonte e presenta i primi 3 Ruchè!

24 febbraio 2021

Autore:
Simon Staffler

Piemonte

Viticoltura Enologo Degustazione

Piemonte: un ritratto del raro vitigno Ruchè

Il reparto enologico Falstaff Italia ha degustato i vini della denominazione unica Ruchè di Castagnole Monferrato in Piemonte e presenta i primi 3 Ruchè!

24 febbraio 2021

Autore:
Simon Staffler

Piemonte

Viticoltura Enologo Degustazione

Italia

"Una famiglia con un milione di bottiglie" è la definizione dell'associazione dei produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato . Questa piccola, unica denominazione si trova in Piemonte nella zona **UNESCO** del Monferrato in provincia di Asti . Tale associazione nasce nel 2000 da un gruppo di produttori amichevoli con l'obiettivo di creare il nome "Ruchè di Castagnole Monferrato" e la sua zona di produzione, che comprende solo i sette comuni di **Castagnole Monferrato** , **Grana** , **Montemagno** , **Portacomaro** , **Refrancore** , **Scurzolengo** e **Viarigi** , da apprezzare.

Questo vino piemontese coltivato esclusivamente localmente ha ricevuto la DOCG nel 2010 (DOC già nel 1987). Nel 2020 è stata aggiunta l'introduzione della tipologia » **Riserva** «, che richiede 24 mesi di maturazione. Oggi l'associazione è composta da 21 aziende, che rappresentano circa il 90% della denominazione totale.

Eredità e missione

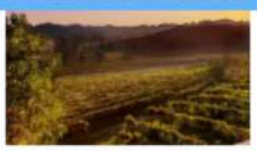
»Il Ruchè fa parte del patrimonio italiano di vitigni **autoctoni** da riscoprire. Una piccola perla del mondo del vino che offre un vero valore aggiunto alla nostra identità. «Racconta orgoglioso Luca Ferraris (Presidente). "Non c'è nessun altro vitigno al mondo come il Ruchè, un vitigno **semi-aromatico il** cui carattere inconfondibile è caratterizzato dal profumo di **rose e spezie** ".

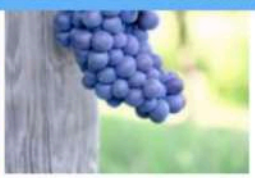
L'uva Ruchè è ricca di polifenoli, soprattutto tannini, ea maturità ha una notevole concentrazione di zuccheri. Si è riscontrato che il Ruchè nasce da un incrocio tra Croatina e **Malvasia aromatica di Parma** . Mentre la Croatina è un noto vitigno coltivato ancora oggi, poco si sa della Malvasia di Parma. Oggi il Ruchè viene coltivato esclusivamente sulle colline comprese tra i 120 ei 350 metri sul livello del mare con orientamento ovest-sudovest. Il fondo di questi tumuli è calcareo, marna alcalina, ricca di arenaria e talvolta con reperti di fossili marini.

Piemonte: un ritratto del raro vitigno Ruchè

Il reparto enologico Falstaff Italia ha degustato i vini della denominazione unica Ruchè di Castagnole Monferrato in Piemonte e presenta i primi 3 Ruchè!

24 febbraio 2021





Autore:
Simon Staffler

Piemonte
Viticoltura Enologo Degustazione
Italia

Stampa articolo

Mistero o divina provvidenza?

Come sia arrivato Ruchè a Castagnole Monferrato è ancora un mistero. Un'ipotesi dice che risalga alla coltivazione presso la chiesa benedettina "San Rocco", dove una comunità di monaci cistercensi introdusse la viticoltura nella zona nel medioevo. Quel che è certo è che il vitigno Ruchè è stato quasi dimenticato nel Novecento a causa del suo vigore a favore di altre varietà più facili da coltivare, mentre la sua rinascita è avvenuta negli anni '70 grazie ad un illuminato pastore, **Don Giacomo Cauda** .

Ha acquistato un ettaro a proprie spese e ha piantato 4.000 viti di Ruchè. Il suo desiderio di far rivivere la tradizione era dovuto non solo alle proprietà sensoriali, ma anche alla profonda consapevolezza che questo vino fa parte della storia della comunità locale.

"Che Dio mi perdoni", ha detto negli ultimi anni della sua vita, "per aver talvolta trascurato il mio servizio per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Spesso finivo la fiera presto per cambiarmi velocemente e salire sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato, perché con i soldi che guadagnavo con il vino ho costruito l'oratorio e ristrutturato la canonica «.

Oggi si coltiva il vigneto impiantato a Don Cauda, la " **Vigna del Parroco** " (" vigna **parrocchiale** "), retaggio di spirito pionieristico e prezioso simbolo di conoscenza.

Italia a Tavola

Seleziona lingua

Quotidiano di en
Mercoledì 03 Marzo 2021

VATE LA PASSIONE DI ENRICO CRIPPA 11:02 SARDINE BALL 10:52 LAVAZZA PREMIA I DIPENDENTI CON IL BONUS PIÙ ALTO DI SEMPRE

HOME VINO CANTINE e CONSORZI

di **Guido Ricciarelli**

L'Accento 2019, il Ruché di Montalbera. Un vitigno storico che dà vita ad un vino speciale

Pubblicato il 26 Febbraio 2021 | 10:40

Un tempo era considerato il vino della festa, poi è stato dimenticato. Oggi l'azienda ne offre una versione equilibrata e delicatamente tipica, nelle zone di Castagnole Monferrato (At)

A cavallo tra **Langhe** e **Monferrato**, 175 ettari coltivati con passione e mentalità imprenditoriali. Una famiglia, i **Morando** di Montalbera, dedita a questa terra e alla volontà di farla crescere. Forse il frutto migliore e dal rimando più territoriale, con tutto il rispetto per le tante etichette aziendali (Grignolino, Barbera d'Asti e Barbaresco), è il **Ruché** di Castagnole Monferrato **L'Accento** 2019.

La storia

Va premesso che si tratta di un vitigno a lungo dimenticato del Monferrato astigiano, viene da un incrocio tra Croatina Rossa e Malvasia aromatica di Parma. Riscoperto da un sacerdote, don **Giacomo Cauda**, dopo un periodo di dimenticatoio, nel 2015 è diventato protagonista di un romanzo, "**Il vino del Papa**". Un tempo era considerato il vino della festa: la leggenda narra che abbia accompagnato i soldati astigiani nelle crociate dei Longobardi contro i Franchi a Refrancore. Arriverebbe dai viaggi di monaci francesi e spagnoli.

Un vino di un luminoso rosso rubito, tannino appena accennato, ottima persistenza

La degustazione

I suoli calcarei di Castagnole Monferrato fanno di questo Ruché un vino di un luminoso rosso rubino. Bouquet delicatamente tipico: rosa canina, litchi, pepe bianco, scorza d'agrume. Al palato si aggiungono sentori di frutti di bosco, liquirizia, chinotto e ventate balsamiche. Rivela un buon equilibrio tra freschezza, sapidità e struttura, con il tannino appena accennato ma ben definito. Ottima la persistenza. Un vino speciale.

Per informazioni: **www.montalbera.it**

sommeliersimon • Segui già
Wineline International

sommeliersimon Do you know Ruchè? This red, semi-aromatic autochthonous grape variety grows in the UNESCO area of Monferrato in Piedmont. It is unique in its form and for a long time it was not known where it came from.
Finally it was found out that it is a cross between Croatina and Malvasia aromatica di Parma. A crosscutting wine, unique in its form. Have you ever tasted Ruchè? @italianwinelover, I know you have for sure! 😉

Piace a italianwinelover e altri 5

ADESSO

Aggiungi un commento... Pubblica

daiellolucio • Segui già
Montalbera

daiellolucio Cantina MONTALBERA, Castagnole MONFERRATTO, Piemonte. RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

LIMPRONTA Zona di produzione: Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:
Ruchè 90%, Barbera 10%.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Piace a simonagsommelier e altri 38

9 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

slurp_tuttociochegu • Segui già
Slurp tuttociochègusto

slurp_tuttociochegusto Slurp e PiedmontFood presentano: "INCONTRO CON I PRODUTTORI". Ciao a tutti
Sabato 13 Febbraio partiamo con la "2ª Merenda con i Produttori". Questa volta ospiteremo la Cantina @montalbera ! 💯
Ovviamente rispetteremo le norme del DPCM.
Inizieremo alle 15.30 da Slurp in Via Massena 26.
La degustazione sarà di 4 vini accompagnati da 4 piatti:
•BOLLICINA 120+1 PAS DOSE' METODO CLASSICO//PIEMONTE DOC VIOGNIER CALYPSOS 2019 - Crostino di Salmone.
•RUCHE' DOCG LACCENTO 2019 - Carne cruda con Vitello Tonnato

Piace a claudiat74 e altri 45

8 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

enoteca_il_lonfo • Segui

enoteca_il_lonfo Gusto unico e particolare... 🍷#ruchè #vino rosso#wine #piemonte #winelover #italy #vino #castagnolemonferrato# #piedmont #asti #unesco #redwine#instawine#winetasting #italianwine #winery #tourist #landscape #autumn# #winestagram#tourism# #winelovers #ig_piemonte #friends#lovewins#

3 sett.

vinosanto_wineclub 💯🔥

3 sett. Rispondi

Piace a igers.asti e altri 21

8 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

winennot • Segui già
ROMA - città eterna

winennot Barbera sincero e onesto, senza il carico del legno sulle spalle (Solo Acciaio non a caso...) libera la sua naturale espressività con un bouquet intenso e coinvolgente 🍒
Buona acidità tipica del Barbera. Ottimo acquisto su @tannico.it sotto i 10€ 😊

#winelovers #vinipiemontesi #vinirossi #ais #aispiemonte #enjoylife #sommelier #pandemic #italy #italianwine #vinimeno20 #drinkresponsibly #winterinrome

5 sett.

francydamico Uau sincero e onesto mi sembra un modo

Piace a tannico.it e altri 52

25 GENNAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

alefizzotti • Segui
Italy

alefizzotti Mentre sto #cucinando per il mio #amore mi #gusto un #bicchiere di un #vino che adoro... Il #ruchè di #castagnolemonferrato della #cantina @montalbera. #Autoctono #raro della tradizione #piemontese. #itallantaste #italianwine #wine #vinobuono #berebene #degustare #docg #venerdisera #melagodo #vita #lifeisgood #cincin

1 sett.

la_marichina Prova anche L'Accento

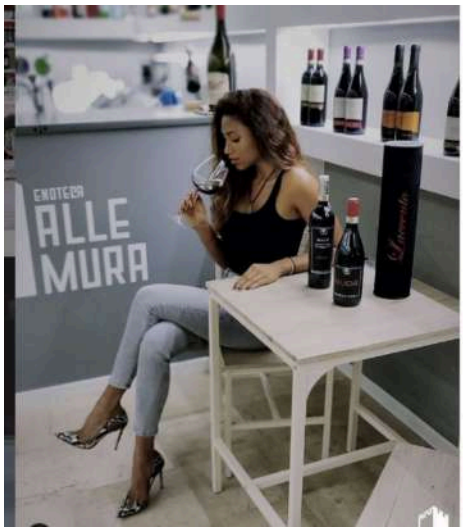
1 sett. Mi piace: 1 Rispondi

arch_sot ❤️

Piace a aliceinphobicland e altri 19

19 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica



enoteca_allemura • Segui
Enoteca alle Mura Soave

enoteca_allemura Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere. #winelover

1 sett.

erbicidamiano

1 sett. Piace a 2 persone Rispondi

Visualizza le risposte (1)

yarubirojasofficial

1 sett. Mi piace: 1 Rispondi

Visualizza le risposte (2)

tommasopace__

Piace a un_sorso_di_vino e altri 50

19 FEBBRAIO

go_wine_ • Segui già
Castagnole Monferrato

go_wine_ Percorsi in cantina: Il Ruchè 🍇

📌Luca Ferraris a Castagnole Monferrato racconta la sua cantina in assaggio la selezione dei quattro Ruchè in produzione @ferrarisagricola (📸1-2)

📌Il Ruchè di Montalbera nelle tre versioni. La bella cantina a Castagnole Monferrato immersa in un paesaggio di vigne. @montalbera (📸3-4)

Le atmosfere dell'inverno, il piacere del reincontro con i soci Go Wine. Giornata splendida!

.

Piace a perunbicchiere e altri 66

14 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

nannieelena • Segui
Cirié

nannieelena .
Quando ti sei vestita intonata alla bottiglia del buonissimo vino che bevi, sei avanti... c'è poco da fare! 😍🍷

.

#armoniacromatica
#blackandred
#wine
#redwine
#nuda
#montalbera
#barbera
#nonpertutti
#red ❌

2 sett.

Piace a winewherever e altri 48

13 FEBBRAIO

wineshop_papercigno • Segui
Wine Shop PaperCigno

wineshop_papercigno 🍰PROMO: AFTER DINNER - 10%

Cosa bere a fine pasto? 🥂🍫
Wine Shop Papercigno ha la soluzione perfetta per voi 😉

✅Marzemino Passito di @le_manzane
✅Moscato d'Asti di @montalbera
✅Grappa Springa di @le_manzane

#vino #wine #Italy #winelover #italia #winetasting #instawine #food #winery #winelovers #passito #winetime #travel #sommelier #love #instagood #marzeminopassito #winestagram #foodporn #vin #wein #grappa #oicofthedav #oink #moscato

Piace a perenzin_latteria e altri 78

16 FEBBRAIO

Aggiungi un commento... Pubblica

tavernatorchio • Segui
Taverna del Torchio

tavernatorchio Alcune tra le nostre migliori selezioni di vini dell'azienda @montalbera di Castagnole Monferrato 🍷

#tavernadeltorchio #ristorante #abbiategrasso #vino #montalbera #barolo #barbaresco #italian #local #producer

4 g

nicowineandspirits 👏👏😍

2 g Rispondi

Piace a pilloledivino e altri 46

4 GIORNI FA

Aggiungi un commento... Pubblica

aulettamichela • Segui
Ristorante Venus

aulettamichela #ortasangiulio #ancheoggidietadomani #venus #ristorantevenus #ruchè #vino #food #italianfood #redwine #voglioviverecosicolsoleinfronte

2 g

lil.sweet.devil Ci vado domani con mia mamma

2 g Piace a 2 persone Rispondi

Visualizza le risposte (1)

lee.bowyer 🙌🙌🙌🙌

2 g Rispondi

Piace a inue_ilsamoiedo e altri 30

2 GIORNI FA

Aggiungi un commento... Pubblica

ciompiandrea • Segui

ciompiandrea Bere bene#bollicina#pinot noir#metodo classico#pas dose'#sienaitaly#gourmet#eccellenzeitaliane

3 g

Piace a 9 persone

3 GIORNI FA

Aggiungi un commento... Pubblica

grangesaxcafe • Segui
Borgata Grangesises

grangesaxcafe Details 🍷🍷

#montalbera #ruche #dettagli #italianfood #italianwine #wine #typicalfood #sestriere #grangesises #grangesaxcafe #grangesaxcafè #vialattea #vialatteaski #ruchè

5 g

Piace a pilloledivino e altri 73

5 GIORNI FA

Aggiungi un commento... Pubblica

RASSEGNA STAMPA

FEBBRAIO 2021

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

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Malteso

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

MARZO 2021

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Maltese

La Provincia
PAESE :Italia
PAGINE :4
SUPERFICIE :8 %
AUTORE :Ottavio Coffano
30 marzo 2021

PUNTI DI VISTA

a cura di
OTTAVIO COFFANO

VINO E COMUNICAZIONE

In questi giorni vedo spesso, sul Corriere della Sera, la pubblicità del "Ruché di Montalbera". Belle immagini e parole illustrano un ottimo vino del nostro Monferrato. Il testo inizia così: "Montalbera trecentosessanta experience" (experience, non esperienza). Parla poi del "luxury wine tourism" di "trend spot del Monferrato", proseguendo con "incoming suites", "wine trekking", "wine wiking", con le opzioni di "sensorial tasting", ecc. È un linguaggio nuovo per chi, come me, non parla inglese. Confesso che a volte sono infastidito dal proliferare di questa lingua ma, tuttavia, mi rendo conto che, se il messaggio deve essere veicolato e capito ovunque, non si possano usare altri idiomi. Il web e la globalizzazione hanno imposto una lingua unificante, l'inglese, appunto. Questa bella pagina di pubblicità può essere apprezzata ovunque, come certi titoli di manifestazioni (October Fest o Vinitaly ad esempio) che mandano un significato semplice, in modo chiaro. Immaginate ora cosa può capire un russo o un danese, ma anche un fiorentino o un palermitano, leggendo "Douja d'Or"!? Può Asti diventare un centro internazionale della cultura del vino, titolando con un dialetto dimenticato, anche dagli astigiani, la sua fiera enologica? Perché non chiamare, ad esempio, "september wine" l'insieme delle piacevoli manifestazioni che precedono l'autunno astigiano? Domande inutili: dopo 50anni di parole, ad Asti non c'è neppure un'enoteca pubblica. Tutto si continua a ripetere stancamente, questo semplifica il lavoro, ma lo rende sempre più inutile.

Italia a Tavola

PAESE : Italia
PAGINE :142
SUPERFICIE :59 %

AUTORE : Di Guido Ricciarelli

▸ **1 marzo 2021**

VINO

DÉJÀ BÙ

LACCENTO 2019, IL RUCHÉ DI MONTALBERA UN VITIGNO STORICO CHE DÀ VITA AD UN VINO SPECIALE

di ***Guido Ricciarelli***

A cavallo tra Langhe e Monferrato, 175 ettari coltivati con passione e mentalità imprenditoriali. Una famiglia, i Morando di Montalbera, dedita a questa terra e alla volontà di farla crescere. Forse il frutto migliore e dal rimando più territoriale, con tutto il rispetto per le tante etichette aziendali (Grignolino, Barbera d'Asti e Barbaresco), è il Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2019.

La storia

Va premesso che si tratta di un vitigno a lungo dimenticato del Monferrato astigiano, viene da un incrocio tra Croatina Rossa e Malvasia aromatica di Parma. Riscoperto da un sacerdote, don Giacomo Cauda, dopo un periodo di dimenticatoio, nel 2015 è diventato protagonista di un romanzo, "Il vino del Papa". Un tempo era considerato il vino della festa: la leggenda narra che abbia accompagnato i soldati astigiani nelle crociate dei Longobardi contro i Franchi a Refrancore. Arriverebbe dai viaggi di monaci francesi e spagnoli.

La degustazione

I suoli calcarei di Castagnole Monferrato fanno di questo Ruché un vino di un luminoso rosso rubino. Bouquet delicatamente tipico: rosa canina, litchi, pepe bianco, scorza d'agrume. Al palato si aggiungono sentori di frutti di bosco, liquirizia, chinotto e ventate balsamiche. Rivela un buon equilibrio tra freschezza, sapidità e struttura, con il tannino appena accennato ma ben definito. Ottima la persistenza. Un vino speciale. cod 74543

ECO DI BIELLA

PAESE : Italia
PAGINE :26
SUPERFICIE :13 %

AUTORE :L Giovanni Orso

► **11 marzo 2021**

BUON BERE

CON I PIATTI TIPICI PIEMONTESI IL RUCHÉ "LACCENTO" DI MONTALBERA

Non lo bevevo da tempo ed è stata una gradevolissima riscoperta per accompagnare una noce di vitello lessata servita con un bagnetto lievemente piccante, senza aglio, ma realizzato con prezzemolo, alloro, basilico, sedano, pomodoro fresco, peperoncino, sale, pepe, olio e aceto. Sto parlando del Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera. Il Ruché è vitigno autoctono di una precisa zona dell'Astigiano comprendente sette comuni: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro (il paese d'origine dei genitori di papa Bergoglio), Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Peraltro, proprio a Castagnole Monferrato ha sede l'Associazione Produttori Ruché di Castagnole che nasce con lo scopo di promuovere il Ruché ed il suo territorio, riunendo le competenze e le esperienze della maggior parte dei produttori per organizzare e prendere parte ad eventi in Italia ed all'estero sotto una comune bandiera: il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg appunto. Questo vino ha qualcosa di specialissimo sin dal nome e, con i suoi sentori fruttati e la sua morbidezza, è vino che egregiamente sa accompagnare i tipici piatti delle terre dell'Alfieri: gli agnolotti, gli arrosti generosi, i formaggi tipici ed è perfino osato, da qualcuno, con la bagna caoda al posto del più indicato Barbera. Questo di Montalbera, poi, è un Ruché di notevole perfezione la cui "edizione" 2019 si è vista tributare tre bicchieri dal Gambero Rosso. La famiglia del fondatore della cantina Montalbera, Enrico Riccardo Morando, è protagonista da ben sei generazioni del mondo vitivinicolo piemontese, con terreni che si estendono su 175 ettari. Questo "Laccento" si presenta di un bel rosso rubino, con leggeri riflessi violacei, al naso esprime note intense e complesse di piccoli frutti di bosco in confettura, di violetta passita ed una leggera speziatura. Al palato sa rivelarsi caldo, morbido, piacevole. La trama tannica ricorda la seta e il finale, decisamente fruttato, è di buona persistenza. Il Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento" di Montalbera è un vino di grande profondità e fascino, avvolgente e generoso.

• **Giovanni Orso**

I migliori vini del Piemonte che hanno ottenuto il riconoscimento “Tre Bicchieri” 2021

AziendeProdotti & BrandsVino03/03/2021 160 letture

Il panorama vitivinicolo del Piemonte
Malgrado il bruttissimo periodo storico che ha condizionato la ristorazione e la viticoltura, i produttori hanno dimostrato di sapere lottare. Qualcuno come Flavio Roddolo ha posticipato l’imbottigliamento e quindi non lo troverete in questa edizione. I risultati però, nel complesso, sono notevoli e ogni anno diventa più difficile limitare i Tre Bicchieri.

I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte. L’annata 2016
L’annata 2016, salutata a suo tempo come una delle vendemmie del secolo per il nebbiolo, mantiene tutte le promesse con ben 29 vini titolati su 32 del millesimo in questione. Tra questi 29 Tre Bicchieri ben 25 sono Barolo, 2 sono Barbaresco e 2

provengono dall'Alto Piemonte. La grandezza dei Barolo 2016, ampiamente annunciata è stata confermata con ben 32 Tre Bicchieri. Con il crescere della qualità, soprattutto nelle denominazioni più prestigiose, il nostro lavoro diventa sempre più arduo. Con 45 Tre Bicchieri su un totale regionale di 75 il Nebbiolo rimane la varietà regina.

Non c'è solo il Nebbiolo
Per fortuna aumenta la diffusione di cultivar meno note. Il Timorasso nel Tortonese si attesta su due premiati, mentre nella zona di Castagnole Monferrato per il Ruché arriva il secondo Tre Bicchieri. Lo conquista con merito l'inebriante Clàsic della cantina Luca Ferraris che tanto ha fatto per il rilancio del vitigno. Il Grignolino del Monferrato Casalese, nella nuova versione invecchiata, conserva due Tre Bicchieri che ricompensano l'associazione Monferace a capo del progetto.

Da notare anche la notevole performance del comparto spumantistico che piazza quattro vini sul palco, di cui ben tre Alta Langa, una denominazione in piena espansione. Le cantine che ottengono per la prima volta i Tre Bicchieri sono cinque – addirittura sei se consideriamo il Barolo Lazzarito '16 di Casa E. di Mirafiore, che è in realtà un'azienda a pieno titolo solo da poco, dal momento del distacco dalla casa madre Fontanafredda -, ovvero quasi il 10 per cento del totale dei premiati. Si tratta di Socré con il Barbaresco Roncaglie Riserva '15, di La Masera e il suo Erbaluce di Caluso Anima dAnnata '17, di La Toledana e il Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19, di Castellari Bergaglio con il notevole Gavi Pilin '14 e infine di Luca Ferraris di cui sopra.

- Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Ris. '13 – Colombo – Cascina Pastori
- Alta Langa Extra Brut Ris. '15 – Coppo
- Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. '14 – Enrico Serafino
- Barbaresco Crichët Pajé '12 – Roagna
- Barbaresco Currà '15 – Sottimano
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. '15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- Barbaresco Rabajà '16 – Bruno Rocca
- Barbaresco Rabajà Ris. '13 – Giuseppe Cortese
- Barbaresco Rombone '16 – Fiorenzo Nada
- Barbaresco Roncaglie Ris. '15 – Socré
- Barbaresco Vallegrande '17 – Ca' del Baio
- Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò '18 – Vite Colte
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '18 – Luigi Spertino
- Barbera del M.to Albarola '16 – Tacchino
- Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia '17 – Vicara
- Barolo '16 – Bartolo Mascarello
- Barolo Arborina '16 – Elio Altare
- Barolo Bric dël Fiasc '16 – Paolo Scavino

- Roero Arneis Sarun ’19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. ’17 – Cascina Ca’ Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic ’19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento ’19 – **Montalbera**

+Info: www.gamberorosso.it
Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

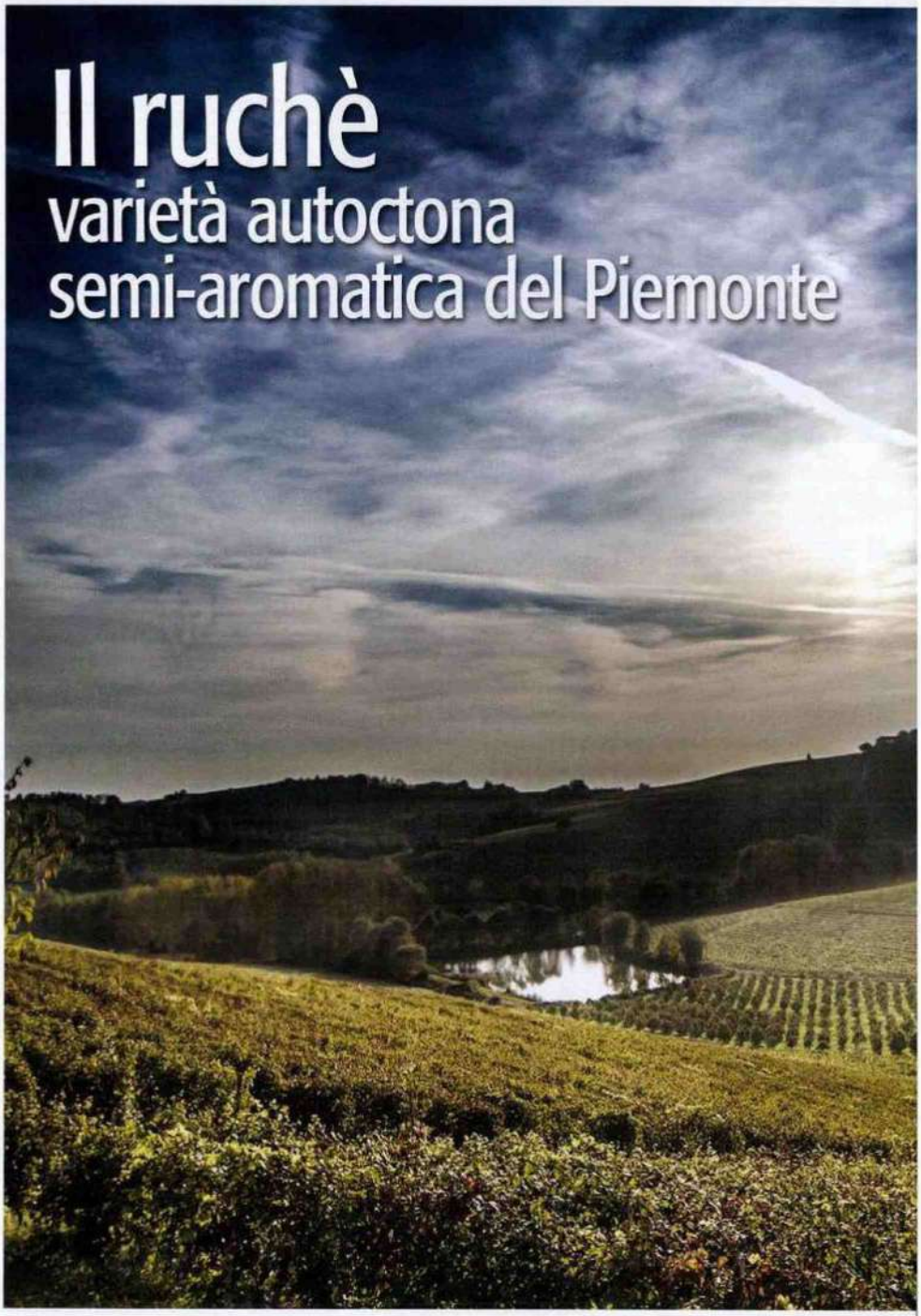
CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

Il ruchè
varietà autoctona semi-aromatica del Piemonte



CUCINA&VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

VINI E TERRE

DI **GIOVANNA MOLDENHAUER**

L'**Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato**, piccola denominazione soprannominata **isola nella macroarea monferrina**, promuove con grande empatia il proprio territorio e i vini ottenuti dal vitigno semi-aromatico. Capitanata da **Luca Ferraris**, presidente rieletto, si è costituita informalmente nel 2001, nel 2015 è stata ufficializzata, arrivando a contare oggi **ventuno aziende** che rappresentano circa il **90% dell'intero comparto**

Nel suo territorio il bene comune supera gli interessi dei singoli, riuscendo così a raggiungere risultati importanti che hanno portato la Denominazione a ottenere la Docg nel 2010 e l'introduzione della tipologia Riserva nel marzo del 2020, in cui è previsto un affinamento di ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in legno, seguiti da vasca e bottiglia prima della commercializzazione. Questo autoctono è coltivato esclusivamente nei sette **comuni astigiani** di **Castagnole Monferrato**, detta la capitale, **Refrancore**, **Scurzolengo**, **Portacomaro**, **Montemagno**, **Grana** e **Viarigi**, tutti situati a una media di circa otto chilome-

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

CUCINA&VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

tri nord est di Asti. Gli ettari vitati iscritti all'Albo sono centottantacinque di cui in produzione centosettantanove. La maggior parte dei produttori condivide le vigne con la barbera, varietà più importante in termine di superficie, e con il grignolino vitigno più storico. Sono ventisette le aziende imbottigliatrici e trenta i viticoltori. "Questi traguardi - commenta Luca Ferraris - sono stati per noi fondamentali perché hanno portato il nostro vino a entrare nell'olimpo dei migliori d'Italia, ovvero quelli riconosciuti con la Docg, vertice della piramide della qualità. La tipologia Riserva, risultato più recente, permette a chi lo desidera di produrre un vino più complesso, capace di affinare per lungo tempo e acquisire valore alla stregua dei grandi fratelli piemontesi". Prosegue dicendo che "al mondo non esiste un altro vitigno come il ruchè, il cui carattere inconfondibile nel vino è contraddistinto dal sentore di rosa e dalle spezie". Luca ci ha raccontato di come un collega danese ha paragonato il Ruchè per eleganza e importanza al Nebbiolo, per la bevibilità al Pinot Nero. Commento che, secondo lui, calza perfettamente!

L'Associazione Produttori è un ente *no-profit* che riunisce aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, condotte da produttori appassionati, che mettono a disposizione il proprio tempo e condividono competenze ed esperienze, come in una grande famiglia arrivata ora a **969.555** bottiglie nel 2019, con un *trend* di crescita della Denominazione del 11,3% nell'ultimo anno. Uno spirito di squadra che ha permesso, in pochi anni, di ottenere risultati importanti per l'immagine e il mercato del prodotto in Italia e all'estero. Tra gli esiti più recenti, l'ingresso di questo vino nei mercati di monopolio del Nord Europa.

L'appuntamento più storico rimane la Festa del Ruchè che si tiene a Castagnole Monferrato nel mese di maggio. Vista la situazione pandemica, la prossima edizione, in programma dal 7 al 9 maggio, non si sa se sarà confermata o posticipata. L'evento, realizzato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, rappresenta il più importante appuntamento dedicato alla conoscenza di questo vino grazie a seminari, incontri con i produttori e degustazioni guidate.

Il territorio, sua origine

L'origine dei suoli del Monferrato è stata a lungo studiata perché la ricchezza di minerali che li caratterizzano ha determinato la formazione di materiali preziosi come il gesso o la Pietra da Cantoni (proclamata

In apertura, vigneti dell'azienda Montalbera; in questa pagina, una veduta della tenuta Bersano

FOTO DI AZIENDA BERSANO

CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

Patrimonio dell'Unesco). Quest'area era compresa nel bacino dell'Oceano Ligure - Piemontese nel tardo Giurassico, tra duecento e centoquarantacinque milioni di anni fa. Successivamente emerse la catena alpina, seguita, all'interno del suo arco, dalla formazione del bacino marino piemontese che ricopriva la Collina di Torino, il Monferrato e la Pianura Padana. Il definitivo ritiro del mare, lo scivolamento sempre più a nord sotto la spinta del continente africano, hanno provocato il lento sollevamento del territorio originando i sistemi collinari attuali, la continua erosione provocata dai corsi d'acqua, il raffreddamento del clima con la conseguente differenziazione, nel corso dell'anno, fra periodi aridi e periodi umidi, portarono invece a determinare il paesaggio tal quale è ancora oggi. Inoltre nel corso degli ultimi diecimila anni, nelle aree collinari gli eventi piovosi intensi e prolungati sono stati e sono tuttora responsabili d'importanti fenomeni erosivi che hanno ulteriormente modellato i versanti delle colline portando all'attuale morfologia.

Caratteristiche pedoclimatiche

Il Monferrato presenta un suolo ricco di sedimenti marini, prevalentemente composto da marne ricche di calcare a cui si associano, in alcune zone dell'area sud, le sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri. La matrice principale è una marna calcarea, alcalina, ricca di arenaria e presenta talvolta reperti di fossili marini.
Le colline hanno un'altitudine tra i centoventi e i trecentocinquanta metri. La vite è coltivata in posizione collinare prevalentemente con esposizione ovest sud ovest. In un articolo precedente sulla denominazione, pubblicato su "Cucina & Vini" numero 85, di febbraio 2007, si era evidenziato come le esposizioni a est e ovest danno vini più profumati, mentre quelle più esposte a sud prodotti a maggiore gradazione alcolica. Il clima è solitamente temperato, grazie alla posizione fra il mare e le Alpi, caratterizzato da inverni relativamente miti. La piovosità si aggira tra i seicento e i settecento millimetri all'anno.

La vite custode del territorio

La conformazione del suolo comporta un naturale scivolamento verso sud e, in questo senso, la vite rappresenta un'efficace prevenzione di questo fenomeno. Grazie alle sue radici, capaci di trattenere il terreno e immagazzinare l'acqua, previene il dilavamento e l'erosione eccessiva. A questo si aggiunge un ulteriore ruolo fondamentale del vigneto, come **custode** dell'ambiente. Il suolo coltivato, infatti, rappresenta un ambiente ricco di biodiversità, data dall'apporto periodico di sostanze che i microorganismi degradano. Inoltre, grazie alla sostanza organica naturalmente presente e apportata durante la fertilizzazione, consente l'immagazzinamento di un'alta quantità di anidride carbonica, contribuendo in modo positivo al bilancio carbonico dell'ecosistema, molto più che le aree antropizzate.

La Denominazione di origine controllata e garantita

Il ruchè è uno dei vitigni più rari del Monferrato astigiano. L'ottenimento della Doc Ruchè di Castagnole Monferrato risale al

La vendemmia all'azienda Montalbera

FOTO DI ALBERTO MONTUSCHI

CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

Disciplinare del Ruchè di Castagnole Monferrato

Uvaggio ammesso dal disciplinare: ruchè dal 90 al 100%, ammesso il contributo massimo del 10% di barbera e/o brachetto
Resa: massimo 90 quintali di uva per ettaro
Titolo alcolometrico del vino al consumo: minimo 12,5% vol
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, profumo intenso con note speziate e floreali, al palato è armonico, asciutto, morbido, con aromaticità persistente, ideale a tutto pasto

Uve dell'azienda Bersano

FOTO DI AZIENDA BERSANO

1987 e si deve, oltre che alla volontà dei produttori, soprattutto a una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato e anche segretaria dell'Istituto Agrario d'Asti, che sostenne la riscoperta di don Cauda e si adoperò per la valorizzazione del vitigno. Un traguardo importante, seguito dall'ottenimento della Docg nel 2010 (di cui accennavamo in apertura d'articolo), risultato raggiunto grazie soprattutto all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. La Denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con sede a Costigliole d'Asti. Questa varietà ha trovato il proprio *habitat* ideale nell'area dove i terreni calcarei, asciutti e ben esposti consentono di esprimere al meglio le note di un vitigno semi-aromatico. Per il territorio il Ruchè rappresenta un elemento dell'identità locale. In passato era infatti ritenuto il vino delle grandi occasioni, da riservare alle persone care.

Il vitigno ruchè e la sua vinificazione

Presenta una foglia di dimensioni medio piccole, con tre-cinque lobi. Il grappolo a maturità è medio-grande o grande, cilindrico, con ali, l'acino è piccolo, di colore nero-blu con buccia pruinosa e sapore leggermente aromatico, che esprime al meglio gli aromi durante la vinificazione. La pianta ha un'estrema vigoria vegetativa con la creazione di molte femminelle. Questo comporta un lavoro manuale di gestione superiore di circa quattro volte alla barbera. Al giorno d'oggi con la meccanizzazione è possibile contenere i costi in campagna. È necessario anche fare molta attenzione alla sfogliatura per evitare di far scottare i grappoli. Dal punto di vista della vendemmia, quando i grappoli sono pronti per la raccolta, è necessario effettuarla in modo rapido, tra le ventiquattro e le quarantotto ore, perché i grappoli temono la pioggia anche per la loro bassa acidità naturale. È un'uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, a maturazione medio-precoce e presenta un notevole accumulo di zuccheri anche in annate meno favorevoli, con gradazioni alcoliche mai basse.

"Il ruchè - ci dice poi Ferraris - è una varietà molto versatile, non c'è una tipologia di vinificazione migliore rispetto a un'altra. Il livello qualitativo dell'uva e il progetto di vino che si vuol ottenere guidano la tipologia di vinificazione. A oggi il contenitore più in uso è sicuramente l'acciaio, in diverse tipologie, dal serbatoio verticale classico al rotomaceratore orizzontale, alcuni produttori utilizzano anche tini in rovere per la fermentazione, altri proseguono il dopo fermentazione con cappelli sommersi.

Questo perché la versatilità del ruchè riesce a darci prodotti di pronta beva freschi come complessi e strutturati, fino ad arrivare a riserve che offrono al pubblico versioni veramente profonde e potenti".
Nel passaggio dalla Doc alla Docg è stata tolta, su segnalazione dell'Associazione, la caratteristica "talvolta amabile" perché non dava importanza al vitigno.

I genitori del ruchè

Grazie a una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr - Istituto per la protezione sostenibile delle piante con sede a Torino - costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà, è stata fatta luce sull'origine del vitigno. Attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservate a Grinzane Cavour, è risultato che il ruchè discende da un incrocio tra la croatina e la malvasia aromatica di Parma. La malvasia di Parma, a frutto bianco e fiore femminile, è un vitigno salvato di recente dalla scomparsa: noto nel passato come "malvasia odorosissima" è stato recuperato ed è attualmente oggetto di valorizzazione enologica per l'intensità aromatica dell'uva. Il ruché ha ereditato dalla malvasia, oltre all'aroma dell'uva, l'assenza quasi totale della tomentosità sulle parti verdi di foglie e germogli, e dalla croatina la tipica foglia ripiegata a coppa. Se la croatina è un vitigno conosciuto e ancora oggi coltivato, della malvasia di Parma poco si sa. Il primo riferimento certo a questo vitigno in Piemonte risale ai primi del Novecento, nella *Rivista di Ampelografia* del Sannino, sebbene non con questo nome. La sua riscoperta si deve proprio a questa ricerca che ha permesso di recuperare un vitigno curioso, salvato dall'estinzione giusto in tempo per fare cenno del suo passato, oggi residuale in altre zone a valle lungo il corso del Po, infatti è stata recuperata nel Parmense, come descritto nel 2014 dalla dottoressa Marisa Fontana dell'Università di Bologna che ha redatto una scheda ampelografica. Avevamo conosciuto, in uno scambio di *mail*, la dottoressa a proposito del vitigno albana su cui avevamo realizzato, sul numero 159 di "Cucina & Vini" nel 2017, un approfondimento della sua versione secca, completato dai suoi studi sulla varietà romagnola, prima Docg bianca d'Italia.

Trame di una storia da rivelare

Come il ruchè sia arrivato a Castagnole Monferrato è ancora avvolto nel mi-

FOTO DI AZIENDA BERGANO

CUCINA&VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

PAESE : Italia
PAGINE :10;11;12;13;14;15;16
SUPERFICIE :700 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

AUTORE : Giovanna Molden…

► **1 marzo 2021**

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

Sopra, panoramica dell'azienda Montalbera; sotto, la Vigna del Parroco

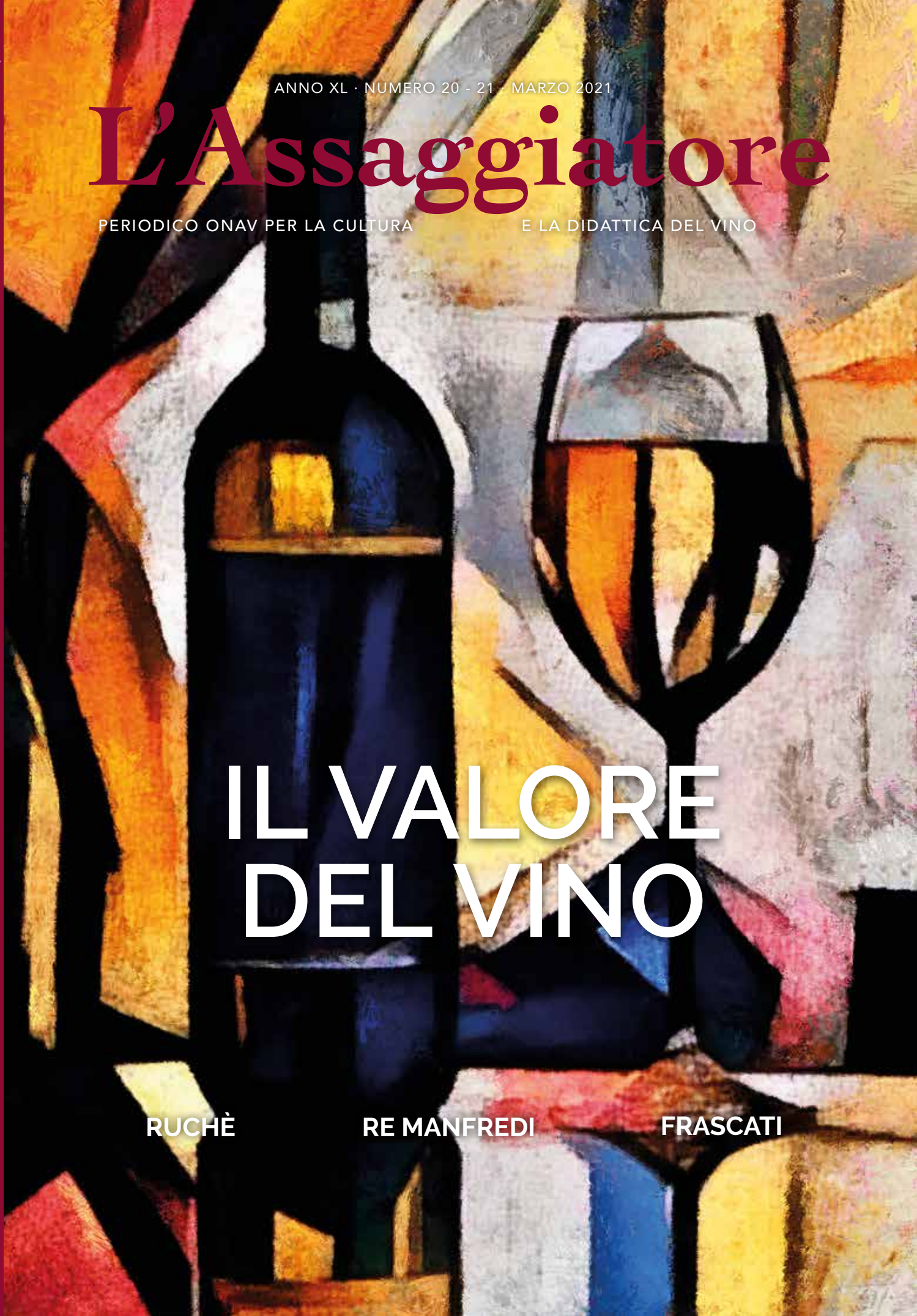
stero. Una delle ipotesi è che derivi dalla coltivazione presso la chiesetta benedettina di San Rocco, dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo santo, avrebbero introdotto la coltivazione nella zona sin dal Medioevo. Ciò che è certo è che nel Novecento il vitigno ruchè fu quasi dimenticato proprio a causa della sua vigoria vegetativa a vantaggio di altre varietà più semplici da coltivare, mentre la sua rinascita avvenne negli anni Settanta grazie a un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, ribattezzato il "Dom Pèrignon del Monferrato". Se a quest'ultimo si deve la creazione di un prodotto straordinario come lo Champagne, a **don Cauda** è attribuita la riscoperta fortuita di un vitigno che rischiava di scomparire. Il parroco, nato a Cisterna d'Asti nel 1927, al confine tra il Monferrato e il Roero, aveva lavorato in cantina sin da piccolo poiché la famiglia possedeva vigneti. Arrivato a Castagnole Monferrato trovò come dote parrocchiale alcuni filari di grignolino, barbera e ruchè su una superficie di due ettari. Recuperate queste viti semi abbandonate, il secondo anno di produzione ebbe l'opportunità di ricavare ventotto bottiglioni, ma uno solo, stappato per caso, gli fece scoprire quel vino che *"ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*. Dopo avere ottenuto le marze di ruchè dallo storico vigneto della parrocchia, acquistò un ettaro a proprie spese impiantandone quattromila barbatelle nel 1964, realizzando un vigneto monovarietale, da cui ottenne la prima vendemmia nel 1967. La sua volontà di **recuperarne la tradizione** non era dovuta solo alle caratteristiche organolettiche bensì alla radicata consapevolezza che **questo vino apparteneva alla storia della comunità locale**. *"Che Dio mi perdoni* - raccontava nei suoi ultimi anni di vita - *per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica"*. La produzione di don Cauda incoraggiò i viticoltori che estesero il lavoro, nei vari decenni, fino a far diventare il Ruchè **un prodotto della terra piemontese**, per il consumo di tutti. Ancora oggi esiste lo storico vigneto voluto da quest'uomo detto la **Vigna del Parroco** (recensiamo il millesimo 2018 del prodotto di questa vigna), eredità di un sapere prezioso.

FOTO DI AZIENDA FERRARIS

ANNO XL · NUMERO 20 - 21 · MARZO 2021

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



IL VALORE DEL VINO

RUCHÈ

RE MANFREDI

FRASCATI

L'Assaggiatore ANNO XLI · NUMERO 20 - 21 · MARZO 2021

IL VALORE DEL VINO · FRASCATI · RUCHÈ · RE MANFREDI

RUCHÈ, ACCENTO SUL FUTURO

di Flavia Rendina

Si scrive Ruchè, si legge Castagnole Monferrato, dove il vitigno è l'interprete scelto della rinascita agricola di un territorio a lungo abbandonato. Oggi a coltivarlo sono perlopiù giovani agricoltori di ritorno, che ne hanno letto il potenziale glocal e sono determinati a lanciarlo nel mondo

Nell'Astigiano il vino ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia, nella cultura e nel tessuto sociale del territorio e la dimostrazione è proprio la costituzione, nel 1951, della nostra ONAV. La vitivinicoltura che si svolge in questo areale ampio e complesso, caratterizzato da vocati suoli marnosi, sabbiosi e calcarei, è una storia di tradizioni antiche che si è trasformata, dall'inizio del nuovo millennio, nella realtà di giovani che hanno scelto di tornare a lavorare in quelle campagne abbandonate dai loro genitori. Abbiamo incontrato i produttori del Ruchè del Monferrato in una tavola rotonda, nello stile che caratterizza ormai la nostra rubrica, e abbiamo scoperto una associazione giovane, determinata e compatta: quella dei **Produttori di Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, saldamente guidata da **Luca Ferraris**, esponente della prima corrente di giovani monferrini tornati all'agricoltura, che ha innalzato il vitigno a fiero simbolo del proprio territorio e della propria economia. Una realtà piccola, ma in forte crescita, che si colloca non a caso tra le *performance* più interessanti dell'Italia del vino. Ve la raccontiamo.

Le origini

Si pronuncia Ruchè, con la E ben aperta, tipica del dialetto piemontese, anche se non è raro sentire E chiuse o francesismi creativi come "Ruscé". Il nome del vitigno tuttavia resta un mistero, seppur ne esistano alcune ipotesi etimologiche. Potrebbe derivare dal nome di un convento benedettino dedicato a San Rocco, oppure dall'erto arroccamento delle viti, da cui un'ipotetica radice dialettale del nome da "*roche*", roccie. Per quanto riguarda le sue origini, invece, la più approfondita bibliografia in riguardo si deve all'ampelografa **Anna Schneider**, che ne ha identificato le genesi da un incrocio spontaneo tra Malvasia aromatica di Parma, vitigno quasi scomparso, e Croatina, escludendone quindi la supposta origine borgognona, a seguito di monaci cistercensi nel XII secolo. La Schneider sosterrebbe, inoltre, l'identità tra Ruchè e Moscatellina (un tempo anche Moscatellino), più raramente Romitagi (per il vino), *cultivar* recuperata in alcune zone della provincia di Alessandria. In ogni caso, il Ruchè è sempre stato coltivato nell'area intorno a **Castagnole Monferrato**,

Vigneti tra le colline dell'azienda agricola Tommaso Bosco

tant'è che molti degli attuali produttori riferiscono, dai racconti dei propri avi fondatori, della presenza di qualche vecchio filare di Ruchè nei primi del '900. Come per molte altre uve locali, nessuno aveva mai pensato tuttavia di vinificarlo in purezza. Il primo a farlo, negli anni '60, fu, nella migliore tradizione medievale, un uomo di Chiesa: il parroco di Castagnole Monferrato, **Don Giacomo Cauda**. Grande appassionato di agricoltura – di lui si diceva: «scende dal trattore e va a dire messa» - il Don aveva preso in cura una piccola vigna del beneficio parrocchiale, iniziando a sperimentare la vinificazione del Ruchè in purezza. I buoni risultati lo indussero ad andare avanti, incontrando il favore di Lidia Bianco, sindaco del paese, e di alcune aziende che, in collaborazione con l'Università di Torino e il Centro Miglioramento Vite del CNR, diedero il via alla riscoperta della varietà. Nacquero così le prime versioni secche del vino Ruchè, con una piccola produzione di 3.400 bottiglie etichettate "La Vigna del Parroco", marchio di grande *appeal* che ebbe immediato successo.

«Quando lo andavo a trovare – racconta **Mario Redoglia**, enologo e storico onavista di Asti, che lo conosceva personalmente – mi mostrava con grande fierezza tutti i ritagli di giornale in cui si scriveva di lui e del suo vino: era davvero molto fiero della sua opera, e tutto il paese con lui. Io avevo iniziato da poco ad approcciare il Ruchè e ricordo che in uno dei primi confronti enologici lui mi disse: "enologo, se vuole fare un Ruchè profumato, lo deve raccogliere qualche giorno prima". Solo dopo qualche anno di studio scientifico mi resi conto di quanto fosse giusto il suo consiglio: gli aromi terpenici, il sentore di rosa tipico del Ruchè, risultano più evidenti se l'uva viene raccolta in quella fase di maturazione. Eppure lui era arrivato a capirlo solo con la pratica...».

Negli anni '60 si raggiunge il primo ettaro di Ruchè, ma l'interessamento al vitigno è ancora scarso, per via delle sue dispendiose esigenze colturali. La necessità di produrre nel Monferrato vini di pronta beva e in quantità, negli anni '70 ne impedisce una diffusione repentina, con le varietà più redditizie che confinano il Ruchè a "vino della festa" prodotto solo da pochi affezionati agricoltori. Lentamente ma regolarmente però la sua superficie coltivata si estende fino a quando, alla fine degli anni '90, la croce del Barbera, la **flavescenza dorata** favorita dai molti gerbidi, è la delizia del Ruchè, che si rivela invece praticamente immune alla patologia. Così produttori vecchi e nuovi si interessano a quest'uva dimenticata, mettendo sempre più da parte Barbera e Grignolino: è finalmente arrivato il momento del Ruchè, che cavalca l'onda di riscoperta dei vitigni autoctoni. Agli inizi del nuovo millennio nasce una prima associazione informale tra produttori di Ruchè, riconosciuta poi ufficialmente nel 2015, e nel 2008 si celebra la prima **Festa del Ruchè**, un evento che negli anni ha visto una crescita esponenziale di presenze.

Una realtà piccola ma in forte crescita, non a caso tra le migliori performance del vino italiano

Per il paese di Castagnole Monferrato è il biglietto per il carosello della notorietà: il cartello d'ingresso nel comune recita "città del Ruchè" e ovunque sorgono strutture ricettive dedicate al turismo enogastronomico nascente. La **DOCG** arriva nel 2010 e si accompagna all'aumento degli ettari vitati (da 60 ha del 2008 a 158 ha nel 2019) e del numero di bottiglie prodotte all'interno dell'Associazione: da 40.000 degli inizi, al milione di oggi, che colloca la denominazione al primo posto come *performance* in Piemonte e tra le prime tre in Italia per il rapporto tra ettari vitati, bottiglie prodotte e giacenza.

Ma tutto ciò non sarebbe stato possibile senza un fattore fondamentale: il miglioramento della tecnologia in vigna e in cantina, che ha ridotto finalmente tempi e costi della complessa gestione del Ruchè.

Tante foglie, tanti zuccheri

«Sai come si riconosce una pianta di Ruchè in pieno ciclo vegetativo? È tutto un sovrapporsi di foglie!» così ci presenta il vitigno Mario Redoglia, enologo tecnico di laboratorio e dal 2000 consulente enologico per la **Cantina Sociale di Castagnole Monferrato** oltre che per altre tre aziende produttrici di

La pianta e l'uva

Pianta di media vigoria, con tralci dagli internodi corti che presentano grande emissione di rami anticipati, tanto da conferire alla vegetazione un aspetto affastellato. Presenta tralcio erbaceo verde su entrambi i lati o appena sfumato di rosso su quello dorsale; la foglia adulta è medio-piccola, cuneiforme (più larga che lunga), trilobata o quinquelobata, con seno peziolare aperto, a V o a graffa, seni laterali superiori a U o a lira (spesso con margini sovrapposti) e seni inferiori a U o a V; il lembo è nettamente piegato a coppa; la pagina superiore ha colore verde chiaro, opaco, con nervature verdi, superficie poco bollosa, denti piuttosto pronunciati e irregolari, mentre la pagina inferiore è glabra, con qualche setola alla ramificazione delle nervature. Il grappolo è medio-grande o grande, cilindrico allungato, con ali ben sviluppate, mediamente spargolo nella parte prossimale, più compatto in quella mediana e distale; il peduncolo è medio-lungo, di colore verde sfumato di rosso. L'acino è medio-piccolo (1,6 g in media), da sferoidale a ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, di colore blu-nero violetto; la polpa ha sapore lievemente aromatico. La pianta ha elevata fertilità, anche a livello delle gemme basali, e garantisce una produzione medio-alta, seppur non costante. Richiede un allevamento a controspalliera con potatura Guyot e capo a frutto di 10-12 gemme, ma si adatta anche a potature corte. Il vitigno è molto resistente alla peronospora, ma teme le primavere fredde e piovose, che determinano fenomeni di colatura, e gli attacchi delle vespe, in quanto l'uva giunge a maturazione rapidamente. Si adatta bene ai portinnesti più diffusi.

Ruchè, tra cui Ferraris Agricola. «Il Ruchè è un'uva di difficile gestione in vigna, perché produce continuamente femminelle; bisogna tenere costantemente sotto controllo lo sviluppo vegetativo, perché molto verde vuol dire molta fotosintesi, quindi un potenziale elevato di **zuccheri** nelle uve». Far coincidere maturazione tecnologica e fenolica è uno degli aspetti più complessi nella gestione del Ruchè poiché «una volta raggiunta la piena maturazione zuccherina, se il clima non è ben secco, le bucce possono perdere la loro integrità in pochi giorni, con tutte le conseguenze del caso. Bisogna quindi svolgere un attento controllo sull'andamento della maturazione con un occhio alle previsioni atmosferiche per arrivare alla vendemmia al momento giusto». Una volta arrivato in cantina il Ruchè, caratterizzato da **bassa acidità** ed elevato tenore zuccherino, «richiede una rigorosa gestione della fermentazione alcolica e il controllo della temperatura. La macerazione non è molto prolungata e si svolge alla temperatura di 25-26 °C per salvaguardare sia gli aromi del mosto sia il colore che, inizialmente poco stabile, passa dal rosso porpora al ciliegia, per poi fissarsi per molti anni a seguire». È solo grazie a queste accortezze in fase di vinificazione che, a partire dagli anni '80, si sono riusciti a ottenere vini completamente secchi anche quando si raggiungono i 14-15 volumi alcolici e, soprattutto, più puliti nel profilo olfattivo, che hanno innalzato il livello di gradimento del Ruchè tra il pubblico. «Un tempo era vinificato perlopiù come amabile, tipologia poi esclusa con la DOCG, perché uno degli aspetti più ostici era proprio la gestione dell'elevata quantità di zuccheri nel mosto, cosa che tra l'altro portava facilmente allo sviluppo di *Brettanomyces* con conseguente difetto olfattivo». Infine, nella fase di affinamento del Ruchè «i **tannini**, seppur inizialmente abbondanti, tendono ad avere un'evoluzione molto interessante già nell'arco di pochi mesi, ammorbidendosi notevolmente fino a dare vini equilibrati già dopo un passaggio in cemento o in acciaio, anche se il risultato migliora prolungando l'affinamento ancora per qualche mese. Tuttavia, – conclude Mario – è stato dimostrato negli anni, ed è il motivo per cui è stata sottolineata, proprio da me, la fattibilità tecnica della tipologia Riserva, che un passaggio in legno contribuisce a dare longevità e struttura al vino, grazie alla

microssigenazione e alla cessione di tannini ellagici. Purché, però, non si vada a sovrastare il delicato profilo aromatico dei vini: motivo per cui solitamente si predilige la botte o al limite il legno piccolo usato».
L'inserimento della **tipologia Riserva** nel disciplinare del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG lo scorso gennaio 2020 è stata proprio una delle conquiste più dibattute attorno al Ruchè, che ha diviso produttori e critica. «In molti, invero soprattutto comunicatori di vino, ci hanno criticato la scelta di produrre Ruchè Riserva – racconta **Franco Morando** dell'azienda **Montalbera**, *leader* dell'Associazione per numero di bottiglie prodotte – perché lo vedevano come uno snaturamento di un vino notoriamente considerato di pronta beva; per la maggior parte di noi produttori è stato invece la consacrazione di un naturale percorso di crescita qualitativa». «Già da qualche anno qualcuno si stava dedicando alla sperimentazione dell'invecchiamento sui vini da Ruchè – prosegue **Luca Ferraris**, tra i primi a produrre Ruchè maturati in legno – i risultati erano più che interessanti ma i vini non si distinguevano sul mercato, se non per il prezzo: avevamo perciò bisogno di un segno che rendesse individuabili le due tipologie di vini. Il riconoscimento della tipologia Riserva – prosegue – non solo ci offrirà un'opportunità di redditività maggiore, ma ci darà la possibilità di far vedere al mondo dove possa realmente spingersi questo vitigno». Ovvero, anche sui mercati esteri.

Un vino *glocal*

Dalle tavole contadine astigiane ai ristoranti stellati del sud est asiatico. Questo è stato negli ultimi dieci anni il viaggio del Ruchè, che, a quanto pare, non solo si accosta a formaggi, salumi e carni della cucina piemontese, ma sposa perfettamente il gusto della cucina orientale. Il merito? Sta tutto nel suo **profilo aromatico**. Nello studio sul quadro aromatico del vino riportato nel testo *I principali vitigni aromatici del Piemonte a bacca colorata* (Regione Piemonte, 2012), che riportiamo, nonostante il vino di Ruché mostri una componente aromatica libera quantitativamente meno importante rispetto a quella di altre *cultivar* aromatiche rosse del Piemonte

Vigneti della Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

(Brachetto, Moscato nero, Malvasie ecc.), è in grado di esprimere un *bouquet* complesso, con sentori floreali, fruttati e speziati. Concorrono al quadro aromatico libero gli **alcoli monoterpenici** (citronellolo, linalolo, alfa-terpineolo) e quote significative di composti diolici e di derivati terpenici idrossilati. Non trascurabile, infine, la somma complessiva della frazione libera di altri terpeni e dell'acido geranico, anche se dal punto di vista aromatico hanno minor impatto trattandosi di composti ad elevata soglia olfattiva; modesto invece il contenuto di geraniolo. Nel vino è presente inoltre un discreto potenziale aromatico legato (glicosilato), riconducibile principalmente a glucosidi di geraniolo e di nerolo, oltre a una quota quantitativamente importante di alcoli superiori (bezilico e 2-feniletanolo) e di altri composti terpenici.
Non meno interessante è il profilo gustativo del vino, che ha un pH non particolarmente energico, anche per la notevole **salificazione** (valori di potassio e di ceneri molto elevati) e un quadro polifenolico legato a un buon contenuto di **flavonoidi** totali ma solo discreto in antociani totali, la cui estraibilità tuttavia consente di esprimere valori molto buoni in termini d'intensità colorante.
L'aromaticità marcata ma mai opulenta, il buon corpo, la buona sapidità, l'alcolicità e la lunga persistenza sono quindi le cinque carte giocate dal Ruchè nell'abbinamento a tavola. Come cinque sono i sapori della cucina cinese – acido, amaro, dolce, salato e piccante che secondo la medicina tradizionale vanno combinati per creare un piatto equilibrato e salutare – con cui il Ruchè mostra una particolare affinità. Una mano vincente quindi con preparazioni ***fusion*** alle quali siamo sempre più abituati e appassionati, che proiettano il Ruchè in una dimensione *glocal* dell'abbinamento cibo vino.
Non stupisce perciò che, ante-Covid, si stessero delineando come mercati di successo quelli asiatici (Singapore, Cina, Giappone), oltre a consolidati Usa, Svizzera, Olanda, Germania e Sud America. A dare invece una nuova spinta verso l'Occidente, Usa e Canada *in primis*, si spera sarà invece la nuova tipologia Riserva, di cui si vedranno le prime etichette alla fine di quest'anno, a compimento dell'affinamento obbligatorio di 24 mesi. Certo, il colpo inflitto dalla pandemia sui mercati esteri è stato duro, ma fortunatamente compensato da una forte crescita del Ruché nel *mass market* nazionale, che ha garantito all'Associazione una perdita davvero irrisoria, - 1%, durante la pandemia da Covid.

Un futuro *green*

Nel 2014 il paesaggio vitivinicolo e culturale del Monferrato è entrato a far parte con Langhe e Roero dei patrimoni dell'umanità UNESCO,

con un "richiamino" nel 2018 che ha coinvolto altri due tesori delle terre del Ruchè: i due ettari della **Vigna del Parroco**, l'unico *cru* esistente riconosciuto dal Ministero, patrimonio di cloni di Ruchè dal valore inestimabile, e la **collina di Sant'Eufemia** (10 ettari vitati esclusivamente a Ruchè), entrambi di proprietà di Ferraris Agricola. Per celebrare l'evento, proprio sul picco della collina, Bricco Maioli, Luca Ferraris ha voluto installare una **panchina gigante**, una di quelle del progetto Big Bench Community, realizzate dai designer del *team* di Chris Bangle con la collaborazione degli artigiani "autoctoni" dei paesi in cui vengono collocate queste installazioni. Quasi un simbolo, si può dire, del lavoro di squadra fatto in questi anni dall'Associazione produttori del Ruchè, oggi già impegnata in un nuovo progetto di marketing territoriale, che veda coinvolti tutti i comuni della denominazione nel creare una **rete** di produttori locali, dalla gastronomia all'artigianato.

In programma anche la realizzazione di percorsi pedonali e ciclabili che conducano alle meraviglie che il territorio ha da offrire. Non solo castelli, torri, infernotti, architetture di epoca romanica: una delle ricchezze più interessanti dell'areale resta proprio la natura. Ovunque a colpo d'occhio le dolci colline "si macchiano" dei colori di altre colture, boschi, noccioleti, persino laghetti, come quello che ricade nella tenuta di Montalbera, testimonianze di un territorio ancora "vivo" e ricco di **biodiversità** (non a caso molte delle aziende vantano la certificazione SQNPI per l'Agricoltura integrata). «La nostra fortuna è che qui il lavoro agricolo ha saltato una generazione, quella degli anni '60, – spiega **Dante Garrone**, segretario dell'Associazione e titolare col fratello dell'azienda **Garrone Evasio & figli** – se da una parte ciò ha comportato la presenza di molti gerbidi, dall'altra ha però preservato la zona dagli errori fatti in altre denominazioni in quegli stessi anni».

Questo *gap* generazionale ha fatto sì che a tornare in campagna fossero molti **giovani**, senza dubbio provvisti di una sensibilità più spiccata verso la tutela ambientale: è il caso di realtà come quella di **Tommaso Bosco**, che ha ripreso in mano l'azienda dei nonni nel 2015 ed è oggi tra i più accaniti sostenitori del puntare sulla salvaguardia del patrimonio di biodiversità di «queste colline dove – racconta – da qualche anno è addirittura tornato il lupo», prezioso indicatore dello stato di salute di un ecosistema.

Puntare quindi su queste doti naturali, sull'entusiasmo dei giovani neo-agricoltori e sul Ruchè, oltre che su un'abbordabilità dei prezzi tale da far arrossire altri territori, sarà per il futuro la risposta del Monferrato alla dura concorrenza di areali più blasonati del Piemonte e alle richieste di un turismo sempre più internazionale. E sempre più *green*.

composto e di buona intensità; si distinguono note di rosa appassita, lampone, sambuco, mora e lieve cacao. Piacevole all'assaggio, di grande sinuosità e finezza, dotato di giusta acidità nel finale, appena salino; congedo armonico e rotondo di cacao e mora.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG VIGNA DEL PARROCO 2018
ALC. 15%
MATURAZIONE: TONNEAU 20% E ACCIAIO (9 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)
EURO 30
Dalla vigna piantata nel '64 da Don Cauda, unico *cru* della denominazione. Rubino appena scuro, compatto e trasparente. Olfatto profondo, con intense sensazioni di lampone sciroppato, rosa appassita, spezie dolci, pepe, tabacco e miele di castagno. Bocca complessa e all'inizio quasi austera, di buon corpo, si distende poi grazie alla vivace acidità e alla sottile sapidità. Finale lungo e amaricante di visciola e spezie.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG OPERA PRIMA 2016
ALC. 15,5%
MATURAZIONE: TONNEAU (24 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO 20
Rubino scuro alla vista. Note profonde, evolute e complesse di frutta nera essiccata e in confettura, idrocarburi, cera, tabacco e spezie scure, in un insieme evoluto e armonico. Composto al sorso, solido nella ben integrata dote tannica, veicolata da una freschezza sempre all'altezza e quasi mentolata. Finale di lieve astringenza, dagli echi balsamici.

GARRONE EVASIO & FIGLI
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019
ALC. 14,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 12
Rubino violaceo vivace. Olfatto scandito da note scure e fini di humus e sottobosco, seguite da origano essiccato, sambuco e mora. Bel piglio acido in bocca, gusto salino e finale nettato dall'ottima freschezza mentolata.

MONTALBERA
montalbera.it
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2019
ALC. 14%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 30
Rubino violaceo intenso. Profilo olfattivo ampio e scuro, con percezioni di frutta nera, viola,

L'Associazione dei produttori di Ruchè

L'Associazione nasce nel 2001 come un ritrovo tra amici che, all'epoca, vedeva coinvolte le Cantine sant'Agata, Caldera, la Cantina Sociale, Amelio, Garrone e Ferraris. Col tempo, la crescita della fama del Ruchè e del numero di produttori induce alla formalizzazione della associazione, avvenuta nel **2015**. Da allora alla guida del gruppo, oggi composto da **21 aziende**, c'è sempre stato **Luca Ferraris**, dell'omonima azienda Ferraris Agricola, tra i produttori più storici. La migliore organizzazione ha permesso all'Associazione di stabilire un dialogo privilegiato con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, di cui il Ruchè fa parte, e di ottenere fondi regionali per avviare una politica di promozione del Ruchè e del suo territorio, attraverso l'organizzazione di eventi in Italia e all'estero sotto la comune bandiera del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG. Tra le attività più rappresentative, la **Festa del Ruchè**, che si tiene dal 2008 nel secondo weekend di maggio presso la tenuta La Mercantile, edificio del tardo settecento simbolo di Castagnole Monferrato, in un *format* che unisce banchi d'assaggio e seminari esclusivamente dedicati al Ruchè e degustazione di piatti e prodotti tipici locali. L'emergenza Covid-19 ha purtroppo impedito la realizzazione dell'evento 2020, che nel 2019 aveva toccato i 100mila partecipanti, contro i 1.000 dei primi anni, mentre il gruppo sta lavorando proprio in questi giorni per riuscire a organizzare l'edizione 2021 in una formula più adatta alle normative imposte dalla situazione sanitaria.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
Piazza Vittorio Emanuele II, 10
14055 Costigliole d'Asti AT
segreteria@ilruche.it
ilruche.it

sottobosco e cenni speziati di pepe e tabacco. Ricco al gusto, dalla sapidità generosa ed elegante; caldo, asciutto, con tannino ben integrato e ottima gestione nel finale delle sensazioni amaricanti, bilanciate da echi di frutta nera.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2019
ALC. 15%
LAVORAZIONE: DA UVE IN SOVRAMATURAZIONE PER IL 20%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 13
Rubino chiarissimo alla vista. L'olfatto è coeso, concede note di fragolina, viola e rosa, tra soffi eterei. Bel comparto fruttato al gusto, ricco e saporito, asciutto e appena tannico, con finale rotondo e armonico che richiama la fragolina e la violetta del naso.

PREDIOMAGNO
prediomagno.com
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2018
ALC. 14%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 17
Rubino chiaro. Naso inizialmente reticente, sostenuto da piacevoli sensazioni di erbe aromatiche (menta e origano) e ciliegia. Bocca snella, asciutta, dotata di adeguata freschezza e dal finale appena fruttato.

TENUTA MONTEMAGNO
tenutamontemagno.it
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG INVICTUS 2019
ALC. 15,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 19
Rubino con riflessi violacei. Intenso al naso, con riconoscimenti di mela annurca, visciola, fragolina di bosco e rosa, tra garbati cenni smaltati e balsamici. Al palato spicca decisa l'acidità, a bilanciare una discreta morbidezza; trama tannica setosa e finale rotondo.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG NOBILIS 2018
ALC. 15%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 17
Rubino chiaro con riflessi violacei. Profilo scuro di ciliegie in sciroppo, spezie nere e balsamiche, rosa appassita e gelatina di rosa canina. Più vivace l'assaggio, con acidità in bella mostra e tannino di lieve astringenza. Ritorni di rosa e frutta fresca al retrolfatto.

sélections mondiales 20 Grand or 20 des vins canada

SAQ

Scoprite i 25 vini scelti per la SAQ tra i primi 50 migliori punteggi delle

Leggenda : Grand or — Grand or 92 pts + — Prix du jury — Meilleure note par pays

Darno, Chianti Colli Fiorentini DOCG, 2017

Tenuta San Vito in Fior di Selva soc. agr.

Italie | Vin rouge | biologique

Sangiovese 90 %, Canaiolo 10 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 96**
Meilleur vin Italie

Q. Ventozelo Tinto, Douro DOC, 2018

Quinta de Ventozelo

Portugal | Vin rouge | Unoaked

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Grand or — Prix du Jury — **SM 94**

Château Malmaison, Moulis en Médoc AOC, 2016

Compagnie Vinicole Baron

France | Vin rouge | Vinification classique

Grand or — **SM 93**

Domaine La Hitaire Jardin d'hiver, Côtes de Gascogne IGP, 2018

SCV Château du Tariquet

France | Vin blanc | Lutte raisonnée

Gros Manseng 100 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 93**
Meilleur vin Italie

Hacienda Florida Malbec, Coahuila, 2018

Hacienda Florida

Mexique | Vin rouge | Vinification classique

Malbec, Syrah

Grand or — Prix du Jury — **SM 93**

Nebbiolo Tovasacco, Nebiolo d'Alba DOC, 2016

Enrico Serafino

Italie | Vin rouge | Vinification classique

Nebbiolo 100 %

Grand or — **SM 93**

Rocky Marciano, Montepulciano d'Abruzzo, 2014

Novaripa S.CA.

Italie | Vin rouge | Oaked

Sangiovese 90 %, Canaiolo 10 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 96**
Meilleur vin Italie

Tronador Reserva, Valle del Curico, 2017

Vinedos Puertas LTDA

Chili | Vin rouge | Vinification classique

Carménère, Cabernet-sauvignon

Grand or — **SM 94** — sans agent

Colinas de Ança, Bairrada DOC, 2015

Adega Cooperativa de Cantanhede, CRL

Portugal | Vin rouge | Oaked

Baga 100 %

Grand or — **SM 93**

Falernia Syrah Reserva Titon Single Vineyard, Valle de Elqui DO, 2016

Societa Agricola Montalbera

Chili | Vin rouge | Vinification classique

Syrah 100 %

Grand or — **SM 93** — sans agent

Lequilibrio, Barbera d'Asti Superiore DOCG, 2016

Societa Agricola Montalbera

Italie | Vin rouge | Lightly oaked

Barbera 100 %

Grand or — **SM 93**

O.T. Reserve, Chianti Niederosterreich, 2017

Fink & Kotzian Weinbau OG

Autriche | Vin blanc | Oaked

Pinot blanc, Chardonnay

Grand or — Prix du Jury — **SM 93**

Sélections mondiales 20 Grand or 20 des vins Canada

SAQ

Scoprite i 25 vini scelti per la SAQ tra i primi 50 migliori punteggi delle

Sélection Spéciale, Chardonnay-Viognier, Pays d'Oc IGP, 2018

Badet Clément

France | Vin blanc | Vinification classique

Chardonnay, Viognier

Grand or **SM 93**

Terres Secrètes La Roche Vineuse, Mâcon AOP, 2018

Vignerons Associés des Monts de Bourgogne

France | Vin blanc | Lutte raisonnée

Chardonnay 100 %

Grand or **SM 93**

Château Calon, Montagne Saint-Émilion AOC, 2016

Jean-Noël Boidron

France | Vin rouge | Vinification classique

Cabernet-sauvignon 85 %, Cabernet franc 15%

Grand or **SM 92**

Gran Reserva Shiraz, Valle de Parras, 2016

Vinicola San Lorenzo, S.A de C.V

Mexique | Vin rouge | Vinification classique

Shiraz 100 %

Grand or **SM 92**

La Gelsomina, Etna DOC, 2016

Orestiadi

Italie | Vin rouge | Oaked

Nerello Mascalese 100 %

Grand or **SM 92**

Serraia, Barbera d'Alba DOCG, 2017

Collina Serragrilli

Italie | Vin rouge | Lightly oaked

Barbera 100 %

Grand or **SM 92**

Thérèse Reig, Banyuls AOP, 2017

Domaine de la Rectorie

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Grenache noir 90%, Carignan 10%

Grand or **SM 92**

Syrah, Côteaux de Narbonne IGP, 2018

SCEA Château Camplazens

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Syrah 100 %

Grand or **SM 93**

Anciano 10 Years Gran Reserva, Valdepenas DO, 2008

Guy Anderson Wines

Espagne | Vin rouge | Oaked

Tempranillo 100 %

Grand or **SM 92**

Domaine Duclaux, Châteauneuf du Pape AOC, 2017

Vignobles Famille Quiot

France | Vin blanc | Vinification classique

Grenache blanc 100 %

Grand or **SM 92**

Hacienda Casa del Valle Selección Especial, Castilla, Vino de la Tierra, 2018

Bodegas y Viñedos Casa del Valle SA

Espagne | Vin rouge | Slightly oaked

Cabernet-sauvignon 100 %

Grand or **SM 92**

Prestigi, Languedoc Grès de Montpellier, 2016

Mas du Novi

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Syrah 85 %, Grenache 15 %

Grand or **SM 92**

Single Vineyard Seddon, Marlborough, 2019

Villa Maria

Nouvelle-Zélande | Vin blanc | Vinification classique

Pinot gris 100 %

Grand or Prix du Jury **SM 92**

Leggenda : Grand or — Grand or 92 pts + — Prix du Jury — Prix du jury Meilleure note par pays

MONTALBERA 360° EXPERIENCE

Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del luxury wine tourism

Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suites affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato, Patrimonio Unesco.

«La nostra idea è costruire attraverso iniziative mirate un pacchetto di eccellenza che racchiuda tutto il fascino del Monferrato. Assaporare il nostro inimitabile Ruchè, esplorare la bellezza di questo territorio grazie ai percorsi nella natura curati da Claudia Solaro (ex runner della Nazionale Italiana) e scoprire l'esclusività delle nostre quattro nuove suites, simbolo di eleganza e panorami mozzafiato, firmate Montalbera. Un'esperienza semplicemente indimenticabile. Evoluzione, amore per questa terra, bellezza: questi gli ideali che guidano il lavoro della mia famiglia da quasi quarant'anni. Il nostro Ruchè Laccento® ne è l'incarnazione: coraggioso e audace, costantemente rivolto all'eccellenza. Un po' come noi, come me, e come un Monferrato che non smetteremo mai di amare e migliorare».

Franco Morando

Cantina Montalbera Tour&Tasting • Wine Shop

Via Montalbera, 1 • Castagnole Monferrato (Asti)
Info +39 0141 292125 • +39 338 7356001
Mobile +39 366 6043649 • visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Monday - Saturday from 10 am to 18 pm
Festivi su prenotazione • Reservation required

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

www.montalbera.it

Corriere della Sera

IL GRANDE MONFERRATO DI MONTALBERA.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del luxury wine tourism.

Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato.

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649
www.montalbera.it · visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Festivi su prenotazione

Monferrato-Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato-Piemonte
Wine growing area - World Human Heritage

- MONTALBERA 360° EXPERIENCE -

Spazio, *luci* e *ordine* sono i protagonisti della nuova frontiera del **luxury wine tourism**, trend spot nel cuore del Monferrato, sito del Patrimonio Unesco. Le nuove **Incoming Suites**, i percorsi di **Wine Trekking** e **Wine Biking**, e le diverse opzioni di **Sensorial Tasting** dei migliori vini della Cantina, consentono di assaporare al meglio il raffinato ***Universo Montalbera***.

Castagnole Monferrato - 100 ettari

Castgnole Tinella - 10 ettari

2021 trebicchieri Gambero Rosso

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

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649
www.montalbera.it · visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Festivi su prenotazione

RASSEGNA STAMPA

MARZO 2021

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

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Malteso

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

APRILE 2021

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Matese

italiaatavola.net

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

▸ **29 aprile 2021 - 07:38**

> Versione online

Ripartiamo dal vino: Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” 2019 Montalbera

Un vino caldo, piacevole e di rara setosità, dal profumo intenso e persistente. Ideale in abbinamento con piatti saporiti a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura V

erso la metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l’acquisizione di terreni confinanti e l’impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi l’azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall’argilloso al calcareo. Una delle peculiarità che da sempre distingue Montalbera nel panorama piemontese è quella di essere una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. A Castagnole Monferrato le vigne ricoprono sei intere colline, mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell’autoctono Ruché. Circa il 60% del Ruché Docg dell’intera denominazione è di proprietà dell’azienda. Le altre varietà impiantate sono Barbera d’Asti, Grignolino d’Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier.

Vino degustato: Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” 2019 Montalbera

La zona di produzione è quella di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti. La vendemmia avviene per l’80% in maturazione ottimale, per il 20% in leggera sovramaturazione direttamente in vigna. Vinificazione tradizionale in rosso con affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Il colore è rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Il profumo è intenso, persistente, con un cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità. Ideale in abbinamento con piatti saporiti a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura.

Ruchè, il tesoro nascosto del Monferrato

Si producono oltre 1 milione di bottiglie, mettendo insieme tutti i produttori del Consorzio. Il suo territorio è quello prezioso dell'Astigiano, tra Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, proclamato "Patrimonio dell'Umanità" all'Unesco (Langhe, Roero e Monferrato). Il suolo da cui nasce è ricco di sedimenti marini, prevalentemente composto da marne ricche di calcare a cui si associano, in alc le sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri.

Stiamo parlando del Ruchè, un vino che nasce dai vitigni più rari del Monferrato astigiano. L'ottenimento della doc risale al 1987 e si deve, oltre che alla volontà dei produttori, ad una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato. Un traguardo importante, succeduto dall'ottenimento della DOCG nel 2010, risultato raggiunto grazie anche e soprattutto all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

Da allora questa varietà ha ritrovato una sua collocazione dell'enogeografia italiana, elemento di identità locale e vino da non derubricare come secondario, dato che è sempre stato il vino delle "grandi occasioni", da riservare alle persone care. I produttori come Ferraris, Bersano o Montalbera sono alcuni dei produttori di questo vino che in molti fanno in purezza (il disciplinare consente un contributo massimo del 10% di Barbera e/o Brachetto), che deriva da un'uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, e a maturazione presenta un notevole accumulo di zuccheri. Con un risultato di rossi robusti e non certo "da tavola", almeno che non si intendano cene importanti con carni rosse, legumi, risotti o pasta ripiena e formaggi.

Un vino da riscoprire, nelle differenti declinazioni dei produttori del Consorzio. Questa primavera è il momento ideale per riscoprire queste terre e organizzare visite in cantina – ove consentite le degustazioni all'aperto – per conoscere meglio questo vino, e ripensare lo spazio in cantina accanto a nebbioli e barbere del Nord Italia. Apritelo con gli amici per una buona figura da *connoisseur* , visto che il Ruchè è indubbiamente the next big trend tra i vini piemontesi (insieme alla riscoperta della Nas-Cëtta)

Corriere Adriatico
PAESE :Italia
PAGINE :49
SUPERFICIE :61 %
AUTORE :N.D.
► 23 aprile 2021

La preparazione

La storia

Gli arancini di riso sono uno goloso street food tipico della cucina siciliana, ma ormai patrimonio di tutta cucina italiana. Si tratta di piccoli timballi di riso ripieni, dalla panatura croccante. Si tratta di una ricetta semplice, per la perfetta riuscita basta seguire poche regole di base: prima di tutto scegliere un ottimo riso Carnaroli , chicchi allungati che tengono la cottura. Il risultato vi stupirà e porterete in tavola gli arancini di riso più golosi di sempre come gli originali siciliani!

La lessatura

Per prima cosa lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente e lasciatelo raffreddare. Una volta raffreddato mettetelo in una ciotola, aggiungete tutti gli ingredienti e con l'aiuto di un cucchiaio o direttamente con le mani, mescolate il tutto. Formate delle sfere della grandezza che più vi piace, passatele nel pangrattato e

Corriere Adriatico

PAESE :Italia
PAGINE :49
SUPERFICIE :61 %

AUTORE :N.D.

► 23 aprile 2021

disponetele in una teglia.

La cottura
Infornate con modalità statica a 200 gradi fino a quando i vostri arancini saranno diventati belli dorati. Se volete degli arancini ancora più golosi e croccanti potete friggerli... proprio come fa la mia mamma! Buon appetito!

Le kilocalorie

Un arancino ha in media tra le 170 e le 200 calorie. Il modo ideale di cedere a una tentazione senza temere un confronto con la bilancia, è quello di abbinare ingredienti più leggeri, come le verdure, e non esagerare con la panatura. Così potete cedere al palato senza sensi di colpa.

Il vino da abbinare

Piemonte Rosato Doc "Calypsos" della cantina Montalbera (Castagnole Monferrato) Un bel colore rosa antico, luminoso e limpido. All'olfatto è intenso e gradevole, aperto da richiami ai petali di rosa e da sentori di frutta fresca, poi completati da sottili ricordi minerali.

Il piatto della nostra lettrice che a Sassoferrato ha il negozio di frutta e verdura "Sapori e colori"

Il grande Monferrato di Montalbera, come ripartire dopo il Covid

City Torino news – Il blog di informazione sulla città di Torino

Svetta tra vigneti di **Ruchè, Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti** e dalle sue stanze si ammira un anfiteatro naturale che regala vini sopraffini. Con i suoi 100 ettari di vigneti, Montalbera è una delle cantine private più grandi del Piemonte, e fa del Ruchè il suo prodotto di punta. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, elementi imprescindibili da altre due parole chiave: passione e bellezza, cardini intorno a cui ruota la mission di Franco Morando, imprenditore che ha reso Montalbera l'eccellenza che è.

Come affronterà Montalbera la sfida del rilancio post Covid? A spiegarlo è lo stesso **Franco** Morando, il principe del Ruchè, che si sta preparando per una ripartenza a 360 gradi.

"Speriamo che le Istituzioni diano il via libera alle aperture e alla circolazione al più presto, ovviamente in una situazione di contagi in diminuzione. Mi auguro che verso metà maggio si possa davvero pensare ad una ripresa non solo sotto l'aspetto economico, ma soprattutto in termini di rapporti umani che aprano il cuore di tutti e di felicità personale, con il ritorno alla vecchia socialità pre-Covid."

Montalbera è pronta ad affrontare la ripartenza guardando oltre il vino, puntando su un concetto di incoming che permetterà di "degustare la bellezza" di questo angolo di Monferrato inesplorato e idilliaco, in cui l'occhio si divide tra superficie vitata e seminativo [a differenza della Langa, più nota ed altrettanto ricca di fascino, dove però sono distese interminabili di vigneti ad accompagnare lo sguardo, NdR].

La sfida di Montalbera è dunque lanciata su un nuovo concept di ospitalità che punta sul Luxury Wine Tourism, un nuovo modo di fare scoprire e vivere il Monferrato del Ruchè, che Franco Morando descrive con così tanta passione che si capisce fin da ora che sarà una proposta vincente.

"Da oltre un anno abbiamo in pancia il progetto dell'incoming e per inizio giugno saremo pronti, con quattro suite di lusso che si affacciano sull'anfiteatro dei nostri vigneti e sul

lago. Una bellezza che si potrà ammirare anche dalla piscina per un'esperienza di pieno relax immersi nelle vigne. Saranno organizzate anche attività collaterali, come il Wine Trekking ed il Wine Biking, per scoprire ***Montalbera*** *davvero a 360 gradi."*

La ripartenza su cui punta Franco **Morando** è quindi un nuovo modo di vivere la sua **Montalbera ,** andando oltre il vino, ma restandone visceralmente legati perché tutta l'esperienza sarà imperniata sul vino stesso. Un'idea che è nata prima del Covid e che ha visto la luce da una semplice constatazione.

"Nel contesto pre-Covid, abbiamo capito che chi arriva al Wine Shop di ***Montalbera*** *viene qui apposta, consapevole di ciò che sta facendo, perché qui il cliente non ci capita per caso. E allora abbiamo deciso di offrirgli di più. Non solo vino, ma anche ospitalità, sport, coccole e relax all'insegna della bellezza".*

Un progetto ambizioso che non stupisce chi conosce il mondo di **Montalbera ,** che non è assolutamente nuovo a lanciare idee innovative e dimostrare nei fatti che sono vincenti. È ciò che racconta, su tutte, la sfida del Ruchè Laccento di Castagnole Monferrato DOCG, oggi eccellenza pura, eletto "Miglior Vino in Assoluto" nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 di Luca Maroni con 99 punti, e definito "Un vino Unico" da Luca Gardini, il miglior sommelier del mondo 2010 secondo la Worldwide Sommelier Association. E ancora, il Ruchè di **Montalbera** ha ricevuto il riconoscimento dei Tre Bicchieri nella guida Gambero Rosso 2021.

"Dieci anni fa si diceva che Franco ***Morando*** *fosse un visionario perché lavorava in un vitigno in sovramaturazione. Ma la filosofia dietro a questa scelta era legata alla natura: non sarà forse meglio cercare di interpretare al meglio il concetto di vino-frutto? A distanza di tempo, Franco* ***Morando*** *, oggi, è ritenuto tra i migliori produttori di Ruchè e grazie alla sua etichetta "Laccento" è noto per una metodologia scientifica in cui sono fondamentali i ruoli del produttore fantasioso e dell'enologo tecnico. Negli ultimi 5 anni il residuo zuccherino nel vino, che dà piacevolezza ed eleganza, è aumentato di 2-3-4 grammi, grazie alla sovramaturazione delle uve che avviene direttamente in vigna, ed il Ruchè Laccento, è diventato il simbolo della denominazione, nonché il più rappresentativo e più bevuto nel mondo."*

Proprio questa lunga strada, intrapresa controcorrente, testimonia la filosofia di Franco **Morando** , che si riflette in ogni sua scelta per far brillare sempre più **Montalbera ,** come un diamante incastonato in una cornice di rara bellezza. Ed ecco che il Ruchè Laccento diventa fonte di ispirazione: *"Il Ruchè mi insegna che vivere è come vincere come controvento, è tutto un equilibrio verso l'eccellenza, annusare il vino tra fronte e*

naso, senza guardarlo troppo in faccia, puntandolo dritto, ma lasciandolo scorrere in bocca. Laccento è far diventare il mio corpo un tutt'uno con il bicchiere mentre "le onde del vino" mi riempiono la bocca di sonoro."

Tanto Ruchè, ma non solo. Anche Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti, e molte altre perle. L'esperienza **Montalbera** è un viaggio dei sensi verso l'eccellenza e l'arte del saper vivere. Siete pronti a lasciarvi conquistare?

Le quattro suite per il Luxury wine tourism di **Montalbera**

Il grande Monferrato di Montalbera, come ripartire dopo il Covid

Degustando la bellezza

Spazio, Luci e Ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del Luxury wine tourism. Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè, Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti e delle meraviglie del Monferrato, Patrimonio Unesco.

di
Claudia Solaro

- 16 Aprile 2021 - 13:56
- Stampa
- Invia notizia
- 3 min

Più informazioni su
- degustando la bellezza
- gambero rosso
- Luxury Wine Tourism montalbera
- montalbera
- Ruchè di Montalbera
- Ruchè Laccento
- wine biking
- wine trekking
- Franco Morando
- Castagnole Monferrato

Svetta tra vigneti di **Ruchè, Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti** e dalle sue stanze si ammira un anfiteatro naturale che regala vini sopraffini. Con i suoi 100 ettari di vigneti, Montalbera è una delle cantine private più grandi del Piemonte, e fa del Ruchè il suo prodotto di punta. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, elementi imprescindibili da altre due parole chiave: passione e bellezza, cardini intorno a cui ruota la mission di Franco Morando, imprenditore che ha reso Montalbera l'eccellenza che è.

Come affronterà Montalbera la sfida del rilancio post Covid? A spiegarlo è lo stesso

Franco Morando, il principe del Ruchè, che si sta preparando per una ripartenza a 360 gradi.

"Speriamo che le Istituzioni diano il via libera alle aperture e alla circolazione al più presto, ovviamente in una situazione di contagi in diminuzione. Mi auguro che verso metà maggio si possa davvero pensare ad una ripresa non solo sotto l'aspetto economico, ma soprattutto in termini di rapporti umani che aprano il cuore di tutti e di felicità personale, con il ritorno alla vecchia socialità pre-Covid."

Montalbera è pronta ad affrontare la ripartenza guardando oltre il vino, puntando su un concetto di incoming che permetterà di "degustare la bellezza" di questo angolo di Monferrato inesplorato e idilliaco, in cui l'occhio si divide tra superficie vitata e seminativo [a differenza della Langa, più nota ed altrettanto ricca di fascino, dove però sono distese interminabili di vigneti ad accompagnare lo sguardo, NdR].

La sfida di Montalbera è dunque lanciata su un nuovo concept di ospitalità che punta sul Luxury Wine Tourism, un nuovo modo di fare scoprire e vivere il Monferrato del Ruchè,

che Franco Morando descrive con così tanta passione che si capisce fin da ora che sarà una proposta vincente.

“Da oltre un anno abbiamo in pancia il progetto dell’incoming e per inizio giugno saremo pronti, con quattro suite di lusso che si affacciano sull’anfiteatro dei nostri vigneti e sul lago. Una bellezza che si potrà ammirare anche dalla piscina per un’esperienza di pieno relax immersi nelle vigne. Saranno organizzate anche attività collaterali, come il Wine Trekking ed il Wine Biking, per scoprire Montalbera davvero a 360 gradi.”

La ripartenza su cui punta Franco Morando è quindi un nuovo modo di vivere la sua Montalbera, andando oltre il vino, ma restandone visceralmente legati perché tutta l’esperienza sarà imperniata sul vino stesso. Un’idea che è nata prima del Covid e che ha visto la luce da una semplice constatazione.

“Nel contesto pre-Covid, abbiamo capito che chi arriva al Wine Shop di Montalbera viene qui apposta, consapevole di ciò che sta facendo, perché qui il cliente non ci capita per caso. E allora abbiamo deciso di offrirgli di più. Non solo vino, ma anche ospitalità, sport, coccole e relax all’insegna della bellezza”.

Un progetto ambizioso che non stupisce chi conosce il mondo di Montalbera, che non è assolutamente nuovo a lanciare idee innovative e dimostrare nei fatti che sono vincenti. È ciò che racconta, su tutte, la sfida del Ruchè Laccento di Castagnole Monferrato DOCG, oggi eccellenza pura, eletto “Miglior Vino in Assoluto” nell’Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 di Luca Maroni con 99 punti, e definito “Un vino Unico” da Luca Gardini, il miglior sommelier del mondo 2010 secondo la Worldwide Sommelier Association. E ancora, il Ruchè di Montalbera ha ricevuto il riconoscimento dei Tre Bicchieri nella guida Gambero Rosso 2021.

“Dieci anni fa si diceva che Franco Morando fosse un visionario perché lavorava in un vitigno in sovramaturazione. Ma la filosofia dietro a questa scelta era legata alla natura: non sarà forse meglio cercare di interpretare al meglio il concetto di vino-frutto? A distanza di tempo, Franco Morando, oggi, è ritenuto tra i migliori produttori di Ruchè e grazie alla sua etichetta “Laccento” è noto per una metodologia scientifica in cui sono fondamentali i ruoli del produttore fantasioso e dell’enologo tecnico. Negli ultimi 5 anni il residuo zuccherino nel vino, che dà piacevolezza ed eleganza, è aumentato di 2-3-4 grammi, grazie alla sovramaturazione delle uve che avviene direttamente in vigna, ed il Ruchè Laccento, è diventato il simbolo della denominazione, nonché il più rappresentativo e più bevuto nel mondo.”

Proprio questa lunga strada, intrapresa controcorrente, testimonia la filosofia di Franco

Morando, che si riflette in ogni sua scelta per far brillare sempre più Montalbera, come un diamante incastonato in una cornice di rara bellezza. Ed ecco che il Ruchè Laccento diventa fonte di ispirazione: *“Il Ruchè mi insegna che vivere è come vincere come controvento, è tutto un equilibrio verso l’eccellenza, annusare il vino tra fronte e naso, senza guardarlo troppo in faccia, puntandolo dritto, ma lasciandolo scorrere in bocca. Laccento è far diventare il mio corpo un tutt’uno con il bicchiere mentre “le onde del vino” mi riempiono la bocca di sonoro.”*

Tanto Ruchè, ma non solo. Anche Barbera d’Asti e Grignolino d’Asti, e molte altre perle. L’esperienza Montalbera è un viaggio dei sensi verso l’eccellenza e l’arte del saper vivere. Siete pronti a lasciarvi conquistare?

Le quattro suite per il Luxury wine tourism di Montalbera

Piemonte: ottime performance per il Barolo, ma anche per i vini del Monferrato

Il **Piemonte** sta dimostrando di essere diventato una delle regioni più dinamiche al mondo e grazie a due portabandiera come il Barolo e il Barbaresco sta continuando a crescere sul mercato secondario. Nel frattempo prosperano anche le altre denominazioni regionali, sia in quantità, sia in qualità. Uno sguardo ai rossi del **Monferrato** (che non è una “montagna di ferro”) e, in particolare, alla **Barbera d’Asti**. Per approfndimenti: Vinous, Liv-ex, Tim Atkin e The drinks business

«Negli ultimi due decenni il **Piemonte** è diventato una delle regioni più dinamiche al mondo. […] L’interesse per il **Barolo** e il Piemonte non è mai stato così alto», scrive il giornalista **Antonio Galloni** su Vinous. E la crescente domanda di vini piemontesi si è riverberata anche nel mercato secondario anche se, storicamente, il valore di tali vini è sempre apparso modesto rispetto a quelli toscani che, con una combinazione di qualità, volume e forza del marchio, sono stati a lungo considerati gli alfieri italiani del settore. Come cresce il valore dei vini del Piemonte (in particolare del Barolo)

Ma le cose stanno cambiando velocemente. La quota di valore del Piemonte sul commercio totale del vino italiano è passata dall’11,4% nel 2015 al **43,4%** all’inizio del nuovo anno. Questa evoluzione è avvenuta soprattutto grazie al **Barolo**, che ha occupato il 73% del mercato piemontese, seguito dal **Barbaresco** (26%). Gli altri vini piemontesi incidono invece solamente per una minima percentuale. Inoltre, le piccole

quantità di Barolo prodotte e la domanda globale in crescita hanno portato a notevoli aumenti di prezzo per alcuni dei suoi vini – dal 200% al 400% – contribuendo all'aumento della quota di mercato in valore (Liv-ex).
Un po' di confusione sull'origine del Monferrato

Anche il **Monferrato**, però, è entrato nei radar di molti critici all'estero. Un recente articolo sul sito di Tim Atkin MW, ma scritto dal collaboratore Peter Pharos, offre un bello spaccato sui rossi della storica regione piemontese tradotta, però, come "Iron Mountain" ("Montagna di ferro"). L'etimologia di Monferrato, anche se discussa, non dovrebbe derivare dal comune metallo, ma dal latino *Mons ferax* (area coltivata, fertile, produttiva); oppure dalla leggenda secondo cui Aleramo, il capostipite dei marchesi del Monferrato, definì i confini della zona percorrendo con il suo cavallo l'intero territorio. Non avendo, però, a disposizione gli strumenti per ferrare ("ferrà", o "frà" in piemontese) il suo destriero, Aleramo ricorse a un mattone ("mòn" in piemontese), da cui il nome; mòn-ferrà, quindi Monferrato. Il giornalista dimostra più sicurezza nella descrizione dei vini, rivelando le sue preferenze per la **Barbera**, ma anche per altre uve piemontesi come **Freisa** e **Grignolino**, **Ruché** o **Albarossa**, e per alcuni produttori come Accornero, Braida o **Montalbera.**
La produzione di Barbera d'Asti cresce

Su The drinks business si parla, invece, dei numeri in crescita del Monferrato. La **Barbera d'Asti Docg** ha visto un aumento di +2,1% delle bottiglie prodotte rispetto al 2019. Anche la giovane **Nizza Docg** è cresciuta, arrivando a produrre 619.632 bottiglie, +4% rispetto alla produzione del 2019; mentre il **Ruchè di Castagnole Monferrato Docg** l'anno scorso ha sfiorato 1 milione di bottiglie. Secondo il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la produzione di vino in bottiglia è cresciuta in generale del +0,4% nel 2020, dimostrando, così, una grande capacità di ripresa anche in condizioni difficili.

Foto di apertura: vigneti delle Langhe

Questa notizia fa parte della **rassegna stampa internazionale** di Civiltà del bere. Per riceverla gratuitamente una volta a settimana in formato newsletter iscriviti **qui**.
Tag: Barbera d'Asti, Barolo Bussia, Liv-Ex, Monferrato, Piemonte, Rassegna stampa internazionale, The Drinks Business, Tim Atkin, Vinous

© Riproduzione riservata - 15/04/2021
Leggi anche ...

Francia: i danni delle gelate e altre previsioni
Leggi tutto

I numeri (vincenti) dello Chablis e i premiati del 35° Concours
Leggi tutto
Contatti **Sede Legale**
via Volta 3 10121 Torino **Redazione e amministrazione** via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano 02.76.11.03.03 redazione@civiltadelbere.com**l'enoluogo di Civiltà del bere** viale Andrea Doria (angolo via P. L. da Palestrina 12) 20124 Milano 02.76.11.03.03 enoluogo@civiltadelbere.com

- MONTALBERA 360° EXPERIENCE -

Spazio, *luci* e *ordine* sono i protagonisti della nuova frontiera del **luxury wine tourism**, trend spot nel cuore del Monferrato, sito del Patrimonio Unesco. Le nuove **Incoming Suites**, i percorsi di **Wine Trekking** e **Wine Biking**, e le diverse opzioni di **Sensorial Tasting** dei migliori vini della Cantina, consentono di assaporare al meglio il raffinato ***Universo Montalbera***.

Castagnole Monferrato - 100 ettari

Castgnole Tinella - 10 ettari

2021 trebicchieri Gambero Rosso

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

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649
www.montalbera.it · visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Festivi su prenotazione

TuttoSport - 18 e 22 aprile 2021 Corriere della Sera - 24 aprile 2021

IL GRANDE MONFERRATO DI MONTALBERA.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del luxury wine tourism.

Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato.

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649
www.montalbera.it · visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Festivi su prenotazione

Monferrato-Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato-Piemonte
Wine growing area - World Human Heritage

RUCHÉ D.O.C.G. LACCENTO. IL PRINCIPE DEL MONFERRATO.

Il "riscoperto" vitigno che sta riscuotendo un grande successo grazie ai suoi sentori di frutti di bosco in confettura, al suo gusto intenso, piacevole e di rara setosità.

Monferrato - Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato - Piemonte
Wine growing area - World Human Heritage

Vieni a scoprire Montalbera ed il suo Ruché Laccento, e goditi i nostri percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera
Tour&Tasting · Wine Shop
Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649
www.montalbera.it · visite@montalbera.it
Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00
Festivi su prenotazione

Corriere della Sera - 30 aprile 2021

MONTALBERA, UNA FINESTRA SUL MONFERRATO.

Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del luxury wine tourism.

Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera *Tour&Tasting · Wine Shop*
Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649 · www.montalbera.it · visite@montalbera.it · Lunedì - Domenica ore 10.00 - 19.00

RASSEGNA STAMPA

APRILE 2021

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

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Malteso

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

RASSEGNA STAMPA

MAGGIO 2021

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Maltese

DEGUSTANDO LA BELLEZZA

Con il Luxury wine tourism Montalbera apre le porte ad una nuova esperienza di incoming

di **Claudia Solaro** - 01 Giugno 2021 - 10:31 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su degustando la bellezza luxury wine tourism montalbera montalbera ruchè di montalbera ruchè laccento wine biking wine trekking franco morando giuseppe chiodin castagnole monferrato

Il sogno che si è trasformato in realtà, l'idea che si è concretizzata nelle quattro suite per far vivere una nuova esperienza di incoming in cui lusso e natura vanno a braccetto: la Montalbera 360° Experience sta arrivando per introdurre un nuovo concetto di accoglienza tra le meravigliose colline del Monferrato.

Artefice di tutto ciò è Franco Morando, il principe del Ruchè, che ha la dote di portare nel suo mondo del lavoro la filosofia che caratterizza la sua vita, e viceversa, perché quando è la passione a guidare il tutto, i confini sono

ATmeteo Previsioni
Asti 26°C 12°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

ATTUALITÀ
Meteo: le previsioni per i prossimi giorni previsioni
Condividi Commenta

ATlettere Tutte le lettere
"Basta illudere le persone ipovedenti": Renata Sorba dell'Apri Asti replica alla cantante Annalisa Minetti
Co.M.I.S.: "Ripristinare il servizio ferroviario e autobus almeno a livello dell'offerta presente prima del Covid"
"Il cessate il fuoco non basta. Pace in Palestina ed in Medio Oriente"
INVIA UNA LETTERA »

del Monferrato.

Artefice di tutto ciò è Franco Morando, il principe del Ruchè, che ha la dote di portare nel suo mondo del lavoro la filosofia che caratterizza la sua vita, e viceversa, perché quando è la passione a guidare il tutto, i confini sono labili ed il risultato è un modo diverso di vivere l'esperienza a tu per tu con il vino.

"*Ci attende la sfida dell'eleganza che tutti insieme vogliamo portare avanti con molta attenzione, che porterà non solo a godere del contesto panoramico e di esaltazione del classico terroir del Vigneron, ma anche ad associare a tutto questo l'importante concetto dello sport.*" – commenta così Franco, che ha la capacità di vedere oltre che lo ha portato a conquistare il mondo con i suoi vini, su tutti, il Ruchè Laccento.

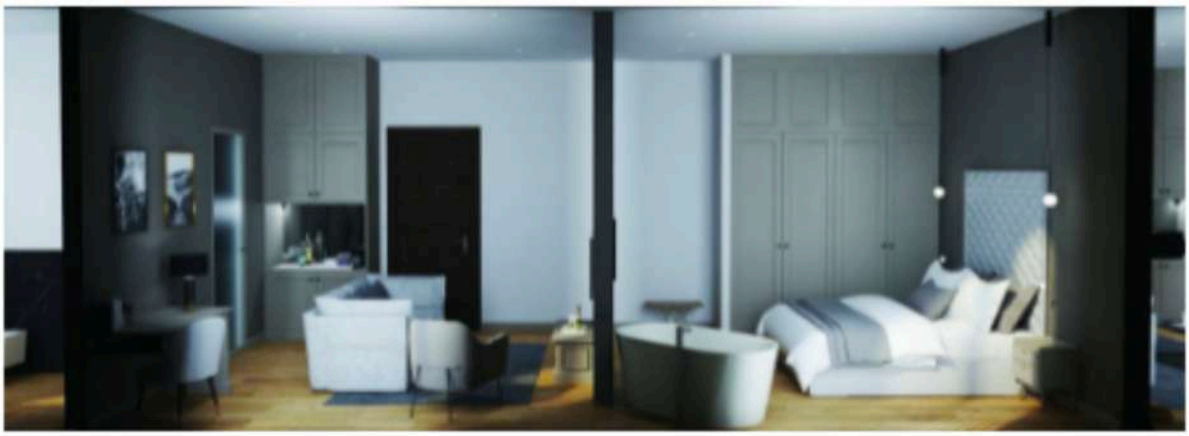
Il progetto delle suite è stato seguito dall'Archistyle Giuseppe Chiodin, amico di Franco Morando, "*perché la "bellezza" delle "cose" non avviene senza amicizia e feeling*".

E se la pandemia ha rallentato il via, ormai il traguardo è all'orizzonte: traguardo che rappresenta a sua volta il via per una nuova sfida, quella vera e propria dell'accoglienza nelle quattro suite e di un modo di vivere il vino a tu per tu con lo sport, grazie alle esperienze di Wine Trekking, a piedi o in ebike, nei cento ettari dell'anfiteatro di vigneti che si staglia di fronte allo sguardo, che in ogni stagione regalano spunti di fascino indiscutibile.

"*Il concetto del Wine Trekking sarà alla scoperta di percorsi da brividi sulle scoscese vigne di Castagnole Monferrato da percorre a piedi o in e-bike con la pedalata assistita, su percorsi segnalati e guidati che condurranno i visitatori alla scoperta della magnificenza del terroir del Monferrato.*

Questo per me significa poesia, eleganza, connubio di eccellenza tra grande degustazione di grandi vini, in primis il nostro Ruchè di Castagnole Monferrato, per poi portare avanti il nostro grandissimo Grignolino d'Asti, la Barbera d'Asti e l'importante accoglienza che riserviamo quotidianamente a tutti i Wine Lovers che scelgono di visitare Montalbera" prosegue Morando. Un wine lover che non capita per caso, ma che ci arriva consapevole, per scoprire questo mondo vocato alla bellezza.

Franco Morando, insieme al suo staff, ha pensato proprio a tutto nel trasformare l'idea delle suites in realtà: i nuovi appartamenti di lusso sorgono all'interno degli storici immobili della cantina a Castagnole Monferrato, minuziosamente ristrutturata e portata a meravigliosa bellezza.



Le suite, una situata al piano terra e tre al primo piano, si affacciano sui vigneti e sono dotate di ogni confort per vivere una esperienza esclusiva, all'insegna della privacy, dove lasciarsi andare al pieno relax abbandonando i pensieri e farsi coccolare in un mondo in cui tutti i sensi vengono appagati.

Dalla vista, con la bellezza delle vigne e la cura dei dettagli degli arredi delle suites, l'olfatto, con i profumi inebrianti della cantina, il tatto, grazie alla ricchezza dei materiali di pregio utilizzati, l'udito, con la calma della natura e il "rumore rosa" dell'acqua della piscina immersa tra i vigneti, perfetti per un effetto benefico per il corpo e per la mente. E poi c'è lui: il gusto. Con Montalbera 360° Experience la bellezza si può degustare, in tutte le sue forme.

Chiudete gli occhi e immaginate: è il paradiso, è la pace dei sensi.

Sabato 14 settembre a Udine si è tenuta l'edizione numero 14 di Spirito di Vino, il rinomato concorso internazionale che premia le più divertenti e originali vignette satiriche sul tema del vino durante il Friuli Doc. Le migliori vignette satirico-enologiche per degusta la satira con ironia Perché "Spirito di Vino"? “Spirito di Vino”, spiega la Presidente del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia Elda Felluga, “è uno strumento di comunicazione trasversale che parla attraverso il linguaggio graffiante e universale della satira. Il suo punto di forza è mirare al gioco dell'ironia, fondendo la

capacità di espressione artistica dei partecipanti e mettendo in luce il loro pensiero sul significato del vino nei loro Paesi in un confronto diretto e curioso. Non possiamo che essere soddisfatti e felici nel vedere che dal 2000 a oggi abbiamo avuto una risposta straordinaria da tutto il mondo. Un particolare grazie va ai grandi Maestri della satira, alla straordinaria giuria e alle istituzioni che ci hanno sostenuto in questi anni." L'evento intende i giovani verso la cultura del bere bene, con consapevolezza, in linea con l'etica della qualità e del consumo attento. Edizione 2013 di Spirito di Vino Il concorso è stato accolto con particolare entusiasmo a livello internazionale: sono state inviate infatti oltre 500 vignette provenienti dalla Russia alla Bulgaria, dagli Stati Uniti alla Cina, dal Brasile alla Norvegia. Attualità, successi letterari, ricorrenze storiche rivisitate in chiave ironica e divertente, sono solo alcuni dei temi rappresentati nelle opere esposte, tutti declinati su base "enologica". La Giuria di Spirito di Vino 2014 Le vignette in gara sono state giudicate da una giuria di gande spessore il presidente in carica Alfio Krancic il presidente onorario Giorgio Forattini Emilio Giannelli (vignettista), ValerioMarini (vignettista), Gianluigi Colin (art director del Corriere della Sera), Franz Botré ed Enzo Rizzo (direttore e vicedirettore della rivista Spirito DiVino), Carlo Cambi (direttore editoriale della rivista Wine Passion), Paolo Marchi (ideatore di Identità Golose), Aldo Colonetti (direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design), Fede & Tinto (Decanter – RadioRai), Francesco Salvi (attore) ed Elda Felluga (Presidente del Movimento Turismo del Vino FVG). I vincitori di Spirito di Vino 2013 Under 35 Stefano Antonucci con "Ottima annata" (primo classificato), Seyed Behzad Ghafarizadeh, iraniano, con "Senza titolo" (secondo classificato) Stella Mariateresa con "ParassiTALIA" (terza classificata). Over 35 Friedrich Tasser con "L'attesa" (primo classificato), André Mathijs, belga, con "Senza titolo" (secondo classificato) Doriana Pelizzo con "Un'ombra di rosso" (terza classificata). La giuria, inoltre, ha assegnato delle menzione speciali a: Massimo Mazzucco con "Berluschi al fresco" della sezione under 35, Vladimir Kazanevky con "Modern wine tourist", la coppia Mauro Sacco & Elisa Vallarino con "Verdi, bianchi e rossi " e Marco Fusi con "Meno IVA più UVA" della categoria over 35. I premi di Spirito Di Vino 2013 I concorrenti selezionati, unitamente ai rappresentanti della giuria del concorso, sono stati invitati il 14 settembre per la cerimonia di premiazione, a cui è seguita all'Hotel Ambassador di Udine una cena conviviale a base di eccellenti vini delle cantine associate al Movimento Turismo del Vino FVG e prodotti regionali. I vincitori dell'edizione 2013 di Spirito di Vino sono stati , premiati con una selezione delle migliori etichette delle cantine associate al Movimento Turismo del Vino FVG. Inoltre le opere scelte andranno nel Calendario Spirito di Vino 2014. Il concorso viene indetto ogni anno dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia in collaborazione con l'Istituto Europeo di Design, la Regione Friuli Venezia Giulia, la Provincia di Udine, il Comune e l'Università degli Studi di Udine, Fondazione Crup e la Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia.

Si è conclusa la 30ª edizione del concorso Alambicco d'Oro, la competizione dedicata all' acquavite di vinaccia organizzata dall'Anag (Associazione nazionale grappe e acquaviti) e dalla Camera di Commercio di Asti. Novità del Concorso Alambicco d'oro 2012 L'Anag - Assaggiatori Grappa ed Acquaviti e la Camera di Commercio di Asti, con il patrocinio dell'Istituto Nazionale Grappa hanno conferito all'affermato concorso una vesta innovativa: un nuovo metodo di selezione che prevede l'assegnazione di premi in base alle 5 categorie di grappa, in ogni categoria è stato premiato il 30% dei prodotti partecipanti. Le selezioni sono state effettuate da assaggiatori esperti ANAG da tutt'Italia. La prestigiosa occasione per degustre le grappe premiate è il prossimo Douja d'Or a settembre, questa l'innovativa scelta degli organizzatori del 2012 Inoltre, tutte le migliori grappe italiane che hanno ricevuto una medaglia potranno asegnare nell'etichetta delle proprie bottiglie, un bollino numerato per consentire ai consumatori il riconoscimento del premio. Lemedaglie alle migliori grappe italiane insignite dell'Alambicco d'oro Anag 2012 Quest'anno sono state assegnate 36 medaglie alle migliori grappe italiane presenti in una delle 5 categorie: -14 sono andate alle grappe

“invecchiate”, -12 alle grappe “giovani”, -4 alle grappe “giovani aromatiche”, -4 alle grappe “aromatiche invecchiate” -2 alle grappe “aromatizzate” GRAPPE GIOVANI 4R srl, Grappa Gaudes Morbida “Villa Domizia”, Plurivitigno Lombardia Acquavite Spa, Millesimata Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Cantina Storica di Montù Beccaria srl, Grappa di Pinot nero, Pinot Nero 100% Distilleria Gualco snc, Grappa di Dolcetto d'Ovada, Vinacce di Dolcetto d'Ovada Distilleria Zanin srl, Grappa Nobile Cavallina Bianca, Misti Distillerie Bonollo Spa, Grappa di Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Distillerie Peroni Maddalena, Grappa Lugana del Garda, Trebbiano del Garda Distillerie Peroni Maddalena, Grappa Chardonnay Monovitigno, Chardonnay di Franciacorta L. Psenner Gmbh-srl, Grappa Sudtirol Selezione, Grappa Mista L. Psenner Gmbh-srl, Grappa di Muller Thurgau, Muller Thurgau Rossi D'Angera Distillatori srl, Acqua D'Angera, Nebbiolo-Chardonnay-Croatina-Barbera-Uva Rara St.Roch srl, Grappa di Fumin, Fumin GRAPPE GIOVANI AROMATICHE Nannoni Grappe srl, Grappa Cuore di Moscato, Moscato Toscano+Moscato Passito di Trani Distilleria Pezzi snc, Grappa trentina di Traminer, Traminer Aromatico L. Psenner Gmbh-srl, Grappa Gewurztraminer, Gewurztraminer Targa Ilva Zita srl, Gli Autoctoni Grappa Moscato Fior d'arancio, Moscato Fior d'arancio GRAPPE INVECCHIATE IN LEGNO 4R srl, Grappa Gaudes Gold “Villa Domizia”, Plurivitigno Lombardia Antica Distilleria D. Sibona Spa, Grappa Riserva ing. in botti di sherry, Barbera Distilleria Dellavalle srl, Grappa affinata in botti da whisky, Barbera Distilleria Dott. M. Montanaro srl, Grappa di Barolo 1996, Nebbiolo da Barolo Distilleria F.lli Revel Chion srl, Grappa della Serra riserva barrique, Vari (Nebbiolo-Barbera-Erbaluce) Distilleria F.lli Russo snc, Grappa Sublime, Nero d'avola Distilleria Pezzi snc, Riserva Oro, Plurivitigno Distilleria Zanin srl, Grappa di Amarone Barricata Invecchiata, Amarone L. Psenner Gmbh-srl, Grappa Sudtirol Barrique, Grappa Mista Mazzetti D'Altavilla srl, Alba, Nebbiolo da Barolo ed Erbaluce Rossi D'Angera Distillatori srl, Riserva personale, Nebbiolo-Dolcetto Soc. agr. Montalbera srl, Grappa di Ruchè, Ruchè Torquadra srl, Grappa barricata Villa De Varda srl, Triè Grappa riserva trentina, Teroldego, Pinot bianco, Muller Thurgau GRAPPE INVECCHIATE AROMATICHE Antica Distilleria D. Sibona Spa, Grappa di Moscato, Moscato Distilleria Marzadro Spa, Giare di Gewurztraminer, Vinacce di Traminer Targa Ilva Zita srl, Fior d'arancio grappa barricata, Fior d'arancio Villa De Varda srl, Moscato Grappa Gran Riserva, Moscato 100% GRAPPE AROMATIZZATE Distilleria Beccaris Elio di Beccaris C. snc, Grappa alla liquirizia, Moscato Grapperia artigianale Alì snc, Grappa con limone e salvia “Lietaevitae”, Piemonte Foto da: http://poli-express.com/poli-grappa-events/0806seattle-2/

Resi noti i 5 stelle tra i migliori vini siculi pubblicati nella Guida ai vini 2013 del Giornale di Sicilia. La pubblicazione dei migliori vini siculi è frutto di un attento lavoro di valutazione su ben 149 cantine e quasi 700 vini. Focus sui i Cinque stelle: i 50 vini siciliani che sono stati eletti come gioielli enologi siculi. La Guida ai vini del Giornale di Sicilia 2013, curata da Fabrizio Carrera e Gianni Giardina è acquistabile in edicola al modico prezzo di 5 euro ed offre un panorama attento e qualificato su i migliori vini siculi suddividi per cantine. I 5 stelle dell'edizione 2013 Ecco i numeri: 3 spumanti, 12 bianchi, 26 rossi e 9 vini dolci. Rispetto all'edizione 2012, ci sono meno vini bianchi e più vini dolci, i Rossi invece nella media. Per i curatori, Nero d'Avola e Nerello Mascalese dell'Etna sono indubbiamenti i vitigni che producono tra i migliori vini siculi. Top delle provincie per numero di vini 5 stelle Palermo 12 Agrigento 10 Trapani 9 Catania 7 Ragusa 5 Messina 4 Siracusa 3 I vini a cinque stelle della Guida ai vini 2013 del Giornale di Sicilia SPUMANTI (3) Terzavia Metodo Classico 2009 Terzavia Marsala (Tp) Almerita Extra Brut 2007 Tasca d'Almerita Sclafani Bagni (Pa) Pantezco Miceli Palermo BIANCHI (12) Cyane 2011 Pupillo Siracusa Grillo 2011 Feudo Arancio Sambuca (Ag) Egisto Grillo 2011 Orestiadi Gibellina (Tp) Aquilae Catarratto 2011 Viticultori associati Canicattì (Ag) Suliccenti Insolia 2011 Terre di Giurfo Vittoria (Rg) Alégne 2011 Barone Sergio Pachino (Sr) Doc Etna bianco A' Puddara 2010 Tenuta di Fessina Castiglione di

MONTALBERA, UNA FINESTRA SUL MONFERRATO.

Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del luxury wine tourism.

Percorsi di wine trekking & biking, visite guidate alle cantine, pernottamento nelle nuovissime suite affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di Montalbera. Prosegue la missione di Franco Morando come ambasciatore nel mondo del vitigno autoctono del Ruchè e delle meraviglie del Monferrato.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

Cantina Montalbera *Tour&Tasting · Wine Shop*
Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)
Info +39 0141 292125 · +39 366 6043649 · www.montalbera.it · visite@montalbera.it · Lunedì - Domenica ore 10.00 - 19.00

le sommelier
delle ostriche

VINI

Ostriche Tsarskaya e metodo classico 120+1 Montalbera: un connubio sorprendente

La *cantina Montalbera* è gestita dalla famiglia Morando da 3 generazioni.

Svariate volte e in diverse occasioni ci è capitato di apprezzare i loro vini (specialmente il Ruché, la Barbera e il Grignolino d'Asti), ma questa volta abbiamo deciso di andare a trovarli in cantina di persona per conoscere meglio la loro realtà oltre alla nuova etichetta che ci è stata presentata: il **metodo classico 120+1**.

La prima cosa che ci ha colpite appena arrivate lì è stata la proprietà: stiamo parlando di circa 100 ettari di vigneti a Castagnole Monferrato che proseguono per altri 10 ettari a Castiglione Tinella, creando così una sella tra Monferrato e Langhe.
La cantina Montalbera è famosa specialmente per la produzione del Ruché: i suoi vastissimi terreni producono infatti circa il 60% di Ruché DOCG, che risulta essere il più bevuto al mondo fra i Ruché. **Wow!**

le sommelier
delle ostriche

VINI

Ostriche Tsarskaya e metodo classico 120+1 Montalbera: un connubio sorprendente

HOME LE SOMMELIER DELLE OSTRICHE IL BLOG CONTATTI

Ma torniamo al motivo della nostra visita, il nuovissimo *metodo classico 120+1*.

Siamo sempre alla ricerca di nuovi abbinamenti per le nostre ostriche, per trovare pairing sempre più azzeccati, e dobbiamo dire che le *Tsarskaya* che abbiamo portato con noi ci hanno fatto impazzire accoppiate a questo vino.

Il 120+1 è un metodo classico pas dosé ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera/pinot noir e fa un lungo affinamento sui lieviti in ambienti a temperatura controllata. ***Il punto unico di questo spumante è che la sboccatura viene effettuata dopo 10 lunghi anni di affinamento, utilizzando come liqueur d'expédition esclusivamente vino della stessa cuvée.***

L'abbinamento con le Tsarskaya non poteva che essere azzeccato: queste ostriche vengono allevate in Bretagna, più precisamente a Cancale, per un periodo di circa 4 anni.

Piene, carnose, croccanti, al primo impatto risultano iodate e in seguito rilasciano un sapore zuccherino mandorlato. Un finale sentore acidulo, simile al tocco tanninico dei vini grand cru, ne completa il sapore.

Il *bouquet* fine, persistente ed equilibrato e i sentori di nocciole tostate e crosta di pane del 120+1 sottolineano l'*eleganza* dei sapori delle Tsarskaya.

Siamo veramente grate a Franco Morando che ci ha presentato questo metodo classico.

Non vediamo l'ora di proporlo in abbinamento alle nostre ostriche: siamo certe che i nostri clienti ne saranno entusiasti!

Per le visite guidate in cantina e le degustazioni cliccate su questo link: ***VISIT MONTALBERA***

Share this:

Tweet Condividi 0

27.5.21 intervista su Radio Millennium

RASSEGNA STAMPA

MAGGIO 2021

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

èRossoRubino
MARKETING COMUNICAZIONE EVENTI
di Lucia Malteso

guida chef

SPECIALE PIEMONTE

Dopo la Toscana di cui avete letto in precedenza, oggi il nostro speciale tratterà del Piemonte. E non è un caso: accanto alla Toscana, è il Piemonte a presentare i vini rossi storicamente più grandi e importanti in Italia. Troverete dunque alcune referenze di Barolo e Barbaresco, che di questi rossi sono gli esemplari più blasonati. In ogni caso, il panorama enologico piemontese è assai variegato e appagante in tutti i campi. Tra gli altri prodotti, un posto d'onore lo meritano i formaggi. Non solo in Piemonte se ne producono molti, ma la regione è anche patria di grandissimi affinatori, che selezionano e stagionano forme prodotte da altri, mettendo il loro personalissimo timbro. Non si può poi non citare il Gorgonzola, formaggio nato in Lombardia ma capace di trovare nel Piemonte, fin dai primi del Novecento, una vera e propria seconda casa. Da non trascurare, infine, sono le tradizioni risicole del Vercellese, quelle dolciarie e quelle dei salumi, altro baluardo locale.

A cura di Elisa Tonussi e Tommaso Farina

TARTUFLANGHE

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA LIOFILIZZATO

Il Tartufo NoH2O rappresenta il più avanzato sistema al mondo di conservazione naturale del tartufo pregiato: un processo di crio-essiccazione capace di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, nutritive e aromatiche del tartufo fresco che, una volta reidratato, sprigiona il suo profumo come appena raccolto. La tecnica di crio-essiccazione permette di estrarre totalmente l'acqua, conservando inalterato il sapore, il profumo e tutte le caratteristiche nutrizionali del prodotto fresco. Il Tartufo crio-essiccato è il prodotto Tartuflanghe per eccellenza, nelle sue varietà botaniche Bianco d'Alba (Tuber magnatum Pico), Nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) ed estivo (Tuber aestivum Vitt.). Il Tartufo NoH2O è 100% prodotto puro e può essere conservato per lungo tempo e assaporato anche fuori dalla stagione. Le fettine di tartufo liofilizzato NoH2O vanno sbriciolate direttamente sul piatto caldo. Attendere 2-3 minuti perché il calore reidrati il tartufo e permetta di sprigionare al meglio le sue note aromatiche.

www.tartuflanghe.com

LA PERLA DI TORINO

TARTUFO PISTACCHIO E LAMPONE

L'ultimo arrivato ad arricchire la gamma dei tartufi di cioccolato, con cui il brand è riconosciuto nel mondo: un morbido impasto di cioccolato bianco con pistacchi interi e profumati lamponi, spolverato di zucchero a velo e racchiuso in un elegante pack sapientemente studiato per evocare subito la freschezza che questo tartufo porta con sé. Il Tartufo Pistacchio e Lampone è perfetto in abbinamento a uno Champagne rosée, il cui bouquet floreale valorizza e accentua il gusto fresco del tartufo, ma è adatto anche per creare dessert di alta pasticceria dalle note fruttate per rendere indimenticabile una cena raffinata.

www.laperladitorino.it

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

GLI ORIGINALI

I tartufi dolci di Antica Torroneria Piemontese, gli Originali, sono oggi un must have del panorama dolciario internazionale di alta gamma. Il soffice impasto di ingredienti di alta qualità crea una pralina esclusiva in cui il cioccolato finissimo e nocciole Igp del Piemonte si uniscono armoniosamente per dare un'esperienza sensoriale unica. Disponibile in due grandezze, 14 g e 7 g, sfuso, sacchetti e confezioni.

www.torrone.it

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BEPPINO OCCELLI

OCCELLI CON FRUTTA E GRAPPA DI MOSCATO

L'Occelli con frutta e Grappa di Moscato è un formaggio prodotto con latte di pecora e vacca. Stagiona per un minimo di 12 mesi e viene successivamente affinato con l'aggiunta di frutta e Grappa di Moscato che ne arricchiscono ulteriormente il quadro organolettico, offrendo un'esperienza sensoriale unica. Gusti e sapori intensi sono l'obiettivo su cui Beppino Occelli sta lavorando, soprattutto a livello di affinatura, al fine di ottenere nuove e raffinate specialità. Le foglie di castagno o di tabacco, il fieno profumato di montagna, i cereali naturali, l'abbinamento del pepe nero e del pepe rosa, i frumenti e le crusche del mulino a pietra di Valcasotto, maturano e arricchiscono questi formaggi che trovano infine il loro migliore abbinamento con grandi vini, con passiti e distillati, ma anche con birre tradizionali, con tè a foglie intere o con tè neri speziati.

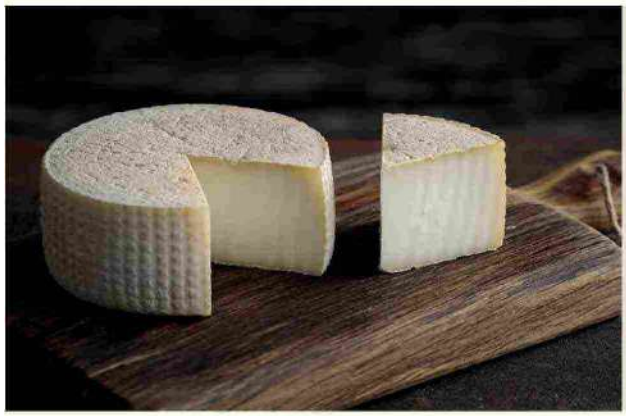
www.occelli.it

FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE

KINARA

Il Gran Kinara, prodotto con latte 100% piemontese, è un formaggio a lunga stagionatura a pasta dura che riposa in salamoia di sali siciliani dai 15 ai 20 giorni e successivamente viene stagionato per più di 12 mesi. Viene realizzato con il metodo Kinara, che prevede l'utilizzo di vero caglio vegetale estratto dalle infiorescenze del fiore del cardo, ed è un formaggio senza lattosio e senza conservanti. Con l'uso del caglio vegetale le Fattorie Fiandino hanno creato il metodo Kinara, che, recuperando antiche tradizioni e rinnovandole, prevede l'utilizzo dei fiori di Cynara cardunculus, il comune cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle montagne piemontesi. Si tratta di un'alternativa al tradizionale caglio animale, in grado di contribuire in maniera determinante allo 'zero lattosio' del Gran Kinara e di fornire caratteristiche organolettiche originali e gradevoli. Ottimo in abbinamento a un vino bianco frizzante, un rosso di buona struttura o una birra non troppo amara. Nel 2021, Il Kinara delle Fattorie Fiandino si è vestito di solidarietà per aiutare la Protezione Civile Italiana.

www.fattoriefiandino.it



LUIGI GUFFANTI FORMAGGI 1876

TOMETTA DI CAPRA VALLÉ A LATTE CRUDO

Questa produzione a latte crudo di capra permette di identificare una tipologia di prodotti caseari caratterizzata da un colore unico: il Bianco Latte Cosmic, chiamato così perché identificato da un gruppo di astronomi come il 'colore dell'universo', in quanto rappresenterebbe la media del colore della luci emesse dalle stelle e dai corpi celesti. Un simile colore è ben rappresentato dalla Tometta di capra Vallè a latte crudo: dall'Alto Piemonte all'Universo, passando per le cantine Guffanti. La Tometta di capra Vallè è un formaggio di piccole dimensioni dal colore bianco tendente al giallo paglierino e dal sapore delicato con note aromatiche. Si sposa perfettamente con vini bianchi leggermente aromatici, ribes e pomodoro verde.

www.guffantiformaggi.com

IGOR GORGONZOLA

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO

Gran Riserva Leonardi al cucchiaio è un Gorgonzola premium dal sapore dolce e ricco di sfumature, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione.
Il Gran Riserva Leonardi nasce in caseifici che producono il Gorgonzola con metodi artigianali utilizzando latte fresco italiano proveniente da aziende agricole selezionate nel territorio della Dop tra Piemonte e Lombardia, dove si è prodotto sempre e solo Gorgonzola e i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore particolarmente adatto per la produzione di questa eccellenza italiana. Tutte le stalle sono certificate Benessere animale in allevamento. Vincitore della Medaglia d'Oro all'ultimo World Cheese Awards, Il Gran Riserva Leonardi è stato certificato Lfree naturalmente privo di lattosio, approvato dall'Associazione italiana latto-intolleranti Aili.

www.igorgorgonzola.com

SEGUE

182484

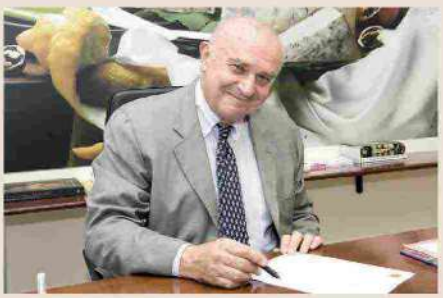
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP

Antonio Auricchio, presidente

"Il Gorgonzola Dop è un formaggio molle a pasta cruda che appartiene alla famiglia degli erborinati, da 'erborin', che in dialetto milanese vuol dire 'prezzemolo' ovvero quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date, non dall'utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe. Solo il latte appena munto proveniente dagli allevamenti bovini delle provincie di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbano-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato può essere utilizzato per produrre il formaggio Gorgonzola conferendogli la denominazione d'origine protetta. Ancora oggi il procedimento di produzione prevede un forte intervento manuale.

Per ottenere una forma di Gorgonzola Dop (12 kg ca.) occorre circa un quintale di latte vaccino, intero pastorizzato, a cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A coagulazione avvenuta la cagliata viene lasciata riposare per permettere la perdita di siero. Poi le forme vengono girate manualmente e marchiate su entrambe le facce con il numero identificativo del caseificio di produzione, quindi vengono spostate in celle, e salate. Dopo tre settimane circa di stagionatura, in celle frigorifere a 2/7° C, ha luogo la



foratura con grossi aghi metallici che permette all'aria di entrare nella pasta, sviluppare le colture già innestate nella cagliata e dare così vita alle inconfondibili venature blu-verdi del Gorgonzola. A stagionatura ultimata, dopo circa due mesi, le forme vengono tagliate e ciascuna parte viene avvolta in alluminio riportante il marchio del Consorzio, unica garanzia di qualità.

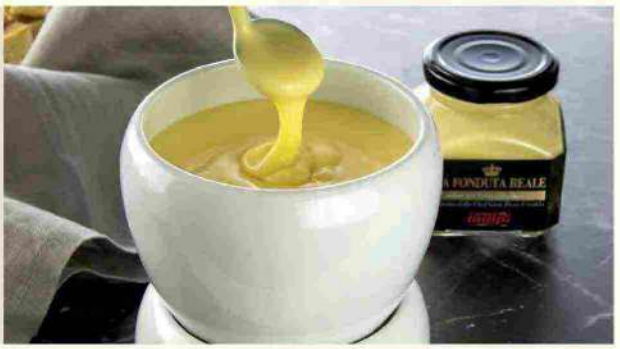
Per quanto riguarda la ristorazione, continueremo a collaborare costruendo format che danno a noi la possibilità di interpretare il prodotto in maniera sempre attuale e al ristoratore tanta visibilità senza alcun costo. Da diversi anni promuoviamo il prodotto in circuiti di locali di diverse tipologie. Nel 2018, con l'iniziativa 'Gorgonzola & Cocktail', abbiamo coinvolto locali destinati al dopocena, ma capaci di fornire anche una proposta food di qualità. La formula che abbiamo ideato ha avuto grande successo e lascia gli chef liberi di interpretare il Gorgonzola veicolandolo in proposte adatte al target e al tipo di consumo previsto dal locale. L'anno dopo è stata la volta di 'Gorgonzola & Panino Gourmet' e per quest'autunno ci cimenteremo ancora con un'altra tipologia di locale. Sono iniziative importanti per noi che raggiungono sia chef e ristoratori, sia nuove fette di pubblico, soprattutto più giovani".

www.gorgonzola.com

INALPI
FONDUTA REALE LATTERIE INALPI

La Fonduta Reale Latterie Inalpi, prodotta da pregiato formaggio Alpe d'Oro, è un prodotto ideato per i palati più esigenti e raffinati. La Fonduta è anche la concreta rappresentazione di una collaborazione diventata realtà da molto tempo tra Inalpi e lo chef due stelle Michelin – Gian Piero Vivalda – patron dell'Antica Corona Reale di Cervere. La Fonduta Reale Latterie Inalpi racchiude l'eccellenza del latte di filiera e l'esperienza della gastronomia gourmet. Confezionata in vetro e alluminio completamente riciclabili, il vasetto da 180 grammi, resistente alle alte temperature e con tappo a vite, è adatto a conservare e preservare le caratteristiche organolettiche e di gusto della Fonduta Reale. L'etichetta riporta la storia del prodotto, la lista degli ingredienti, i valori nutrizionali e le modalità d'uso.

www.inalpi.it



BOTALLA
GLI SPEZIALI GOURMET

Il latte, rigorosamente piemontese, si arricchisce di zenzero, curcuma, pepe, spezie intense ma gentili, o del colore e dell'aroma dei fiori, nascono i nuovi formaggi Gli Speziali Gourmet Botalla. Una varietà di gusti, capaci di incantare i gourmet più raffinati. Quattro sfiziose varianti per accontentare anche i palati più esigenti: ai fiori, al pepe colorato, alla curcuma e allo zenzero. Quattro formaggi di elegante personalità, in un formato da 700 g, perfetti degustati accompagnandoli con un vino bianco per esaltarne i profumi e i sapori o utilizzati per arricchire risotti. Consigliato l'abbinamento con composte ai frutti rossi o con una delicata composta di pere.

www.botallaformaggi.com

PALZOLA
PALTUFA

Paltufa è un formaggio erborinato e cremoso con l'aggiunta di tartufo nero estivo che nasce dall'esperienza casearia di Palzola, che in tanti anni di storia ha saputo coniugare la tradizione tramandata da una generazione di casari all'altra, con l'innovazione tecnologica dei suoi moderni impianti. Questo particolare erborinato riceve dall'azienda la massima cura in ogni minimo dettaglio, fin dal primo minuto, con il giusto dosaggio in cagliata del tartufo nero d'estate, facendo poi attenzione al percorso che lo porta a una lenta maturazione, di almeno 90 giorni e che lo rende pronto solo quando viene verificata al tassello la sua massima cremosità. Nasce così un prodotto dalla complessità organolettica eccezionale, dove l'inconfondibile sapore e l'aroma intenso del tartufo, che ricordano il fieno e la castagna, si sposano con la cremosità e la delicata erborinatura del formaggio.

www.palzola.it

SEGUE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONSORZIO DI PROMOZIONE E TUTELA DEL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO

Chiara Astesana, presidente

"La materia prima con cui viene realizzato il Prosciutto Crudo di Cuneo proviene dall'area di produzione che si estende alle province di Cuneo e Asti e a 54 comuni della provincia di Torino. Le cosce devono provenire da suini pesanti di160-180 kg circa, e nel caso del Crudo di Cuneo Dop, da suini nati, allevati e macellati all'interno dell'area di produzione. Le principali fasi della produzione sono la selezione delle cosce, che viene svolta con la massima cura, tant'è che solo il 25-30% delle cosce di un lotto di macellazione giornaliero viene destinato alla produzione del Crudo di Cuneo. Seguono poi il rifilo delle cosce idonee, la salagione e il riposo delle cosce e infine la stagionatura, nell'ambito della quale vengono realizzate una o più applicazioni di sugna. Al termine della stagionatura la qualità è verificata con la 'puntatura' dei prosciutti, alla quale segue la marchiatura a fuoco ad opera dell'ente terzo di controllo. Le lavorazioni volte alla commercializzazione del prosciutto sono anch'esse realizzate a mano. Nel caso del disosso, le operazioni del disosso stesso e della legatura sono realizzate a mano e conferiscono al prosciutto la particolare forma 'ad addobbo'. Al momento i prosciutti in commercio hanno una stagionatura minima di 24 mesi.

Al taglio, il colore della parte magra deve essere rosso chiaro e la consistenza deve essere morbida e uniforme. Il grasso esterno visibile deve essere di colore bianco o bianco con sfumature rosa, compatto e non untuoso. All'assaggio l'aroma e il sapore sono fragranti, il prosciutto ha sapore di stagionato ed è dolce; il grasso interno deve essere di colore bianco e non troppo abbondante.

In seguito alla prima fase di lockdown, abbiamo cercato di rilanciare i consumi realizzando, ad esempio, una serie di show cooking nell'ambito della manifestazione Helix a Cherasco e della Fiera internazionale del tartufo di Alba, coinvolgendo chef stellati e promuovendo il consumo in ristorante. Tra questi, Michelangelo Mammoliti del Ristorante La Madernassa di Guarene (Cn) e Maurilio Garola del ristorante La Ciau del Tornavento di Treiso (Cn). Questo sforzo è stato di nuovo vanificato dal lungo periodo di chiusura della ristorazione e oggi stiamo cercando di rilanciare i consumi".

www.prosciuttocrudodicuneo.it

BRIZIO
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ 'I PORCI COMODI'

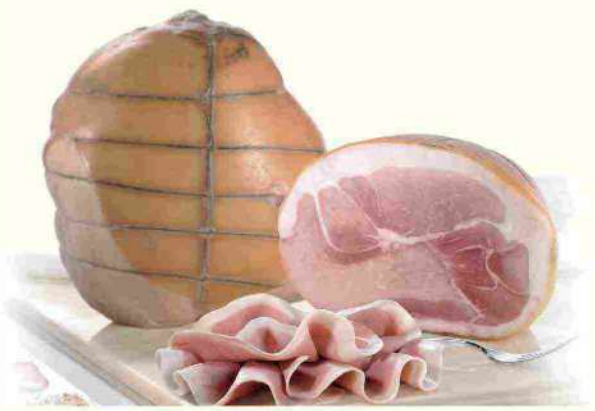
Dopo i salami nelle varie pezzature, i precotti e i preaffettati arriva il Prosciutto cotto di alta qualità 'I Porci Comodi'. La particolarità di questa tipologia di allevamento, completamente all'aperto, dove i suini sono liberi di muoversi nel bosco, scorrazzare liberamente nei prati o grufolare nelle pozze di fango, dona carni mature e sode. Le cosce utilizzate per la preparazione di questo prosciutto cotto sono infatti caratterizzate da una carne molto matura, con la giusta marezzatura e una corretta quantità di grasso di copertura. La salamoia viene aromatizzata con la classica "bollita", ottenuta da un'infusione di erbe e spezie naturali. Successivamente subiscono la fase del massaggio per circa 24 ore. La cottura lenta nei forni a vapore infine ne esalta la qualità. Ne nasce un prosciutto con la giusta morbidezza delle carni e dal gusto delicato.

www.briziosalumi.com

GRUPPO RASPINI
ROSA MAESTOSA

Il prosciutto cotto Rosa Maestosa del prosciuttificio Rosa del Gruppo Raspini è un'eccellenza del territorio. La ricerca della qualità incomincia dalla selezione delle cosce che per dimensioni, quantità di grasso esterno e marezzatura della carne, deve rispondere a precise caratteristiche. Sono poi disossate da esperti artigiani a 'osso sfilato', quindi senza aprirle, per mantenere inalterate e integre le caratteristiche anatomiche della coscia stessa. La salina è preparata con ingredienti che esaltano il sapore naturale delle carni e regala a ogni fetta un delicato profumo ricco però di note complesse: sale rosa dell'Himalaya, miele che rilascia note floreali, erbe naturali e spezie di prima qualità: coriandolo, alloro, macis e noce moscata, è inoltre arricchito di note fruttate grazie all'utilizzo di pregiati vini. Per consentire l'assorbimento della salina, ogni coscia viene massaggiata per 96 ore a bassa temperatura. Legata e cucita a mano per compattarla e stabilizzare la forma anatomica, è poi adagiata e avvolta in una maglia a trama fine, che consente di non disperdere i succhi e le preziose proprietà nutritive, durante la lenta cottura a vapore senza stampo. Infine, per garantire un prosciutto cotto sodo, compatto e facile da affettare, le cosce di Rosa Maestosa, vengono fatte riposare per due settimane in cella frigorifera.

www.raspinisalumi.it



SAN DAN SRL
L'ORO DEL PIEMONTE

Il prosciutto crudo Oro del Piemonte viene lavorato nei prosciuttifici di San Daniele e Parma, zone dal microclima ideale in grado di donare al prosciutto le caratteristiche organolettiche che lo rendono unico. Le sue carni provengono da cosce di suini cresciuti nei sei allevamenti della famiglia Aimaretti che si trovano in Piemonte, a pochi chilometri dal macello, e da siti di allevamento selezionati presenti nel territorio piemontese. Il segreto della lavorazione artigianale di Oro del Piemonte è custodito dai mastri dell'azienda salumieri che la tramandano di generazione in generazione. Tutto nasce da due semplici ingredienti: coscia di suino e sale marino. La salatura, rigorosamente a mano, e la stagionatura minima di 18 mesi, danno vita ad un crudo dal gusto unico, naturalmente buono. Per la ristorazione è disponibile il formato intero, con osso e disossato.

www.sandanprosciutti.com

SEGUE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PRINCIPATO DI LUCEDIO

RISO CARNAROLI

Il riso Carnaroli è la varietà più prestigiosa di riso italiano, utilizzata senza distinzioni regionali. Vanta un chicco di grandi dimensioni e un'alta percentuale di amilosio che assicura una bassa collosità e un'ottima tenuta alla cottura, qualità che ne fanno l'ingrediente ideale per risotti e insalate. Il riso Carnaroli del Principato di Lucedio è coltivato nei terreni dell'Azienda agricola attraverso processi produttivi rispettosi dell'ambiente.

www.principatodilucedio.it

RISO MARGHERITA

RISO CARNAROLI SELEZIONE SPECIALE

Il riso Carnaroli Selezione Speciale è il prodotto d'eccellenza di Riso Margherita. Dai chicchi integri e sodi di grandi dimensioni, è adatto alla preparazione di risotti gourmet e insalate. Questo riso è sottoposto a un particolare metodo di lavorazione, ovvero la lavorazione a pietra di secondo grado. Il risone grezzo infatti subisce solo due passaggi di lavorazione all'interno delle sbiancatrici coniche 'Amburgo' Minghetti. Grazie a questo storico metodo, il riso viene solamente accarezzato, mantenendo intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. La gemma rimane accorpata naturalmente al chicco, la quale rappresenta il vero centro vitale del cereale, fonte di grande apporto nutrizionale contenuto soprattutto negli strati più esterni. Così lavorato, il riso assume un colore ambrato, caratteristica fondamentale che rende il chicco più integro e uniforme in pentola, di conseguenza in cottura e più sano al tempo stesso.

www.risomargherita.com

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI

Il Consorzio di tutela è da oltre settant'anni testimone e protagonista del percorso tecnico, economico e umano della realtà vitivinicola delle Langhe. Da subito il Consorzio albese si adoperò per il riconoscimento alla Doc per Barolo e Barbaresco, che avvenne nel 1966, e in seguito per quello alla Docg, accordato nel 1980. Nel 1984 il ministero dell'Agricoltura e Foreste affidò ufficialmente al Consorzio l'incarico di vigilanza sulla produzione dei due rossi d'eccellenza. La tutela esercitata sui vini di Langa si è perfezionata tra il 2007 e il 2009, quando il Ministero ha attribuito al Consorzio l'incarico di svolgere il Piano Controlli su tutte le Docg e le Doc di sua competenza. In questo modo non più solo Barolo e Barbaresco, ma anche Dogliani, Barbera d'Alba, Dolcetto (nelle sue varie tipologie), Langhe, Nebbiolo d'Alba e Verduno Pelaverga sono perfettamente garantiti sotto il profilo della tracciabilità.

I vini delle Langhe possiedono un'identità territoriale precisa e riconducibile al terroir d'origine, che raggiunge la massima espressione con la tradizionale vinificazione in purezza che origina vini mono-vitigno di forte personalità e l'origine autoctona di questi stessi vitigni.

I classici Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis e Pelaverga ma anche Favorita o Freisa, sono da sempre varietà presenti nel Piemonte meridionale e parte essenziale dell'agricoltura e dell'economia locale. Nella fascia di terra attraversata dal fiume Tanaro questi vitigni hanno trovato la collocazione geografica ideale per svilupparsi, grazie a un'alchimia unica.

Le denominazioni tutelate dal consorzio sono: Barolo Docg, Barbaresco Docg, Dogliani Docg, Diano d'Alba Docg, Nebbiolo d'Alba Doc, Barbera d'Alba Doc, Dolcetto d'Alba Doc, Verduno Doc, Langhe Doc, Alba Doc.

www.langhevini.it

BAVA

STRADIVARIO BARBERA D'ASTI SUPERIORE BAVA

Vino iconico dell'azienda Bava che fu creata nel 1911 e celebra quest'anno le sue 110 vendemmie. Stradivario, la Barbera Superiore di Bava, nasce dal cru più importante a Cocconato (At). Esposta interamente a sud, la vigna del Bricco della Pieve è un vigneto storico di Cocconato, ex beneficio parrocchiale, arrampicato sulle pendici di una dolce collina su cui sorge la chiesetta Romanica della Madonna della Neve. Qui da sempre viene coltivato un vigneto di Barbera, e dagli anni '80 il vino che qui nasce porta il nome del più celebre tra i violini, in omaggio alla passione di Bava Vini per la musica. Stradivario ha dimostrato negli anni di possedere una straordinaria longevità – un vino da assaporare oggi e da conservare per gli anni a venire.

www.bava.com

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FONTANAFREDDA

BAROLO DOCG VIGNA LA ROSA

Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, nasce la vigna più rappresentativa e storica dell'azienda. Voluta da Rosa Vercellana, da cui prende il suo nome, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ritorna con profumi floreali che ricordano la rosa. Nel 1964 il Barolo prodotto con le uve provenienti da questa vigna è stato il primo cru certificato di Langa. Un Barolo profondo, lungo e caldo. La Rosa, infatti, esprime al meglio le qualità dei Barolo di Serralunga, con una concessione marcata alla grazia e alla morbidezza dei sapori e del bouquet. Il colore è rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco, spezie e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità. L'affinamento del Barolo Docg Vigna La Rosa inizia in barriques di rovere Allier per circa 12 mesi e termina in botti di Allier di 2-3 mila litri per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio-piccole consente di affinare ulteriormente i tannini senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno. A questo punto, il vino viene quindi imbottigliato per almeno un anno prima di essere commercializzato.

www.fontanafredda.it

MAZZETTI D'ALTAVILLA

BRANDY INVECCHIATO 35 ANNI

Era il 12 giugno dell'anno 1984 quando Franco Mazzetti, rappresentante della quinta generazione di Mazzetti d'Altavilla, riponeva in botti di rovere una partita molto pregiata di distillato di vino da affidare al tempo affinché l'evoluzione sensoriale diventasse estremamente eccezionale. E così fu. L'alternarsi delle stagioni proseguì fino al 2019, quando la settima generazione della famiglia Mazzetti decise di estrarre dalle botti il nettare ormai divenuto 'da meditazione'. Un bouquet di profumi e uno scrigno di aromi avvolgenti contraddistinguono questo Brandy italiano, così lungamente atteso. A ospitarlo un packaging ricercato, in armonia con la grande complessità di questo distillato.

www.mazzetti.it

MONCHIERO CARBONE

CECU D'LA BIUNDA

L'Arneis, vitigno autoctono nativo delle irte colline del Roero, è con il Nebbiolo il protagonista della Docg Roero e l'artefice della notorietà di questo territorio piemontese. A partire dal 2004 Monchiero Carbone crea una selezione esclusiva di Roero Arneis, il Cecu d'la Biunda, con il chiaro intento di far competere un bianco piemontese con i grandi bianchi italiani, e valorizzare appieno le caratteristiche e le potenzialità di questo grande vitigno coltivato nel suo territorio elettivo, il Roero. Le uve provengono da due singoli vigneti selezionati per il loro terroir sabbioso e l'altitudine elevata: dai terreni soffici e sabbiosi del cru Tanone, nel comune di Vezza d'Alba, e dal cru Renesio Incisa a Canale, sulla celebre collina che ha dato i natali all'uva Arneis verso la fine del '400. Su questo tipo di terreno particolarmente sabbioso l'Arneis esprime tutte le sue potenzialità di aroma ed eleganza. Il Cecu ha profumi intensi e agrumati di frutti esotici, al palato è carnoso, pieno ma agile, con un finale complesso, salato e di grande profondità e persistenza. Ha ottime potenzialità all'invecchiamento ed è ideale per accompagnare piatti di carattere. Questo vino è stato dedicato al nonno Francesco Carbone, meglio conosciuto come Cecu d'la Biunda: un semplice contadino ma grande appassionato del vitigno Arneis quando ancora non era conosciuto oltre i confini regionali.

www.monchierocarbone.com

MONTALBERA

RUCHÈ LACCENTO IL 'PRINCIPE ROSSO' DEL MONFERRATO

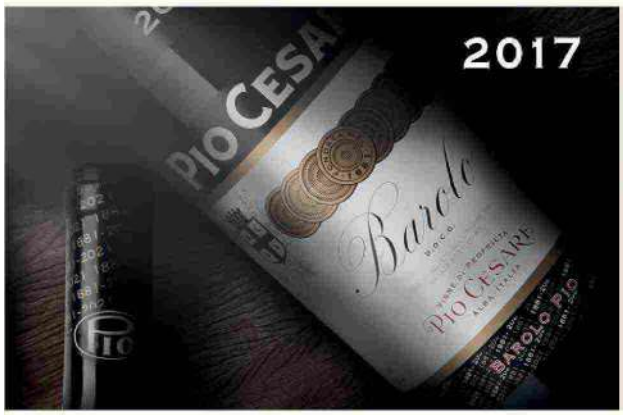
Questo Ruchè nasce da una selezione di uve provenienti dal Bricco Montalbera, collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud a un'altezza di circa 280 metri. Il sistema di allevamento è un Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. La vendemmia è in parte ottimale (l'80% circa), stimata solitamente intorno alla seconda metà di settembre, la restante (il 20% circa) in sovramaturazione con cernita delle uve migliori. La vinificazione, tradizionale in rosso, con pre-macerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 12-14 gg. Affinamento rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia, posizionata in senso orizzontale per almeno sei mesi a temperatura controllata. Nel bicchiere, guizza subito all'occhio il suo rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni in bottiglia. All'olfatto questo vino è caratterizzato da sentori tipici di frutti di bosco in confettura, spezie e pepe nero molto intensi e persistenti. Al palato, potente e caratteristico, di grande persistenza e avvolgente aromaticità.

www.montalbera.it

SEGUE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PIO CESARE

BAROLO PIO DOCG

Il Barolo Pio è frutto dell'accurata selezione di uve nebbiolo provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia, situati in diverse esposizioni di pregio all'interno di più comuni nella zona del Barolo: a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra, Briccolina e Lirano), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), a La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) e, dalla vendemmia 2015, a Monforte d'Alba (Mosconi).
Le uve nebbiolo dei diversi vigneti vengono assemblati ancor prima della fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue una lunga macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere francese di Slavonia per circa 30 mesi ed un piccolo passaggio in barriques. Il Barolo Pio è un Barolo di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, con una buona bevibilità e rotondità, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.

www.piocesare.it

CASTELLO DI NEIVE

CASTELLO BARBARESCO ALBESANI VIGNA SANTO STEFANO

La vigna Santo Stefano, una delle più importanti delle Langhe, si trova in Neive, nella sottozona Albesani ed è un 'monopole' del Castello di Neive. Fu già riprodotta nel 1742 all'interno del Cabreo dei Conti di Castelborgo, che vinificavano le uve di questo cru separate rispetto agli altri nebbiolo. L'uva viene raccolta manualmente in piccole cassette forate e immediatamente diraspata. Fermentazione con controllo costante della temperatura e impianti automatici di rimontaggio. Nelle cantine storiche del Castello, grazie alle naturali temperatura e umidità, l'affinamento prosegue in condizioni ideali. Il colore è rosso granato brillante, tipico dell'uva nebbiolo in purezza. Profumo elegantissimo, con fresche note balsamiche (menta e finocchio selvatico, tipiche di questo particolare vigneto), fiori e piccoli frutti leggermente appassiti (rosa, mirtillo) e ricordo di spezie dolci e suadenti. Il tannino è ben presente ma non aggressivo, l'acidità rinfresca al punto giusto e l'alcool dona pienezza senza eccessi; nell'insieme armonia, struttura e persistenza rare. È un vino già pronto che può migliorare ancora per parecchi anni e poi mantenersi eccellente per decenni.

www.castellodineive.it

VILLA SPARINA

MONTEROTONDO GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI

Il Monterotondo è il Cru di Villa Sparina ottenuto da ricche e complesse uve provenienti da una storica zona di proprietà favorevolmente esposta. Vinificato separatamente e con procedure artigianali, il Monterotondo regala al palato le caratteristiche che rendono unico il sodalizio Cortese-Territorio: freschezza, mineralità, sapidità, acidità, nerbo, longevità ed eleganza. Le straordinarie qualità di questo vino bianco si esaltano con l'invecchiamento.

www.villasparinaresort.it

VITE COLTE

LA LUNA E I FALÒ

Con la vendemmia 1988 Vite Colte ha prodotto, grazie anche all'annata molto favorevole, il primo millesimo di Barbera Asti Superiore di eccellenza con etichetta La Luna e i Falò. Dopo alcune vendemmie, buone ma non completamente soddisfacenti, ha concentrato la propria attenzione sui vigneti selezionando le migliori esposizioni e iniziando la sperimentazione. Da allora selezionato nei vari anni tra i nostri soci, i migliori viticoltori. Dal 2000, con la nuova cantina di Barolo, sono state migliorate le tecniche di vinificazione e successivamente selezionate le migliori barrique sperimentando diverse tostature. Dalla vendemmia 2010 non è più stato sbagliato un millesimo e la natura ha voluto che la vendemmia 2017 (la trentesima) regalasse una materia prima straordinaria. Le annate 2017 e 2018 sono state insignite del prestigioso TreBicchieri a cura del Gambero Rosso e, a partire dall'autunno 2021, sarà già disponibile l'annata 2019.

www.vitecolte.it

FINE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BEVERAGE

Tre Bicchieri 2022. Tutti i vini premiati

0 SHARES Share on Twitter Share on Facebook

16 OTTOBRE 2021 0 0 LIKE 13

Tre Bicchieri 2022: vediamo l'elenco completo dei grandi vini italiani, di tutte le regioni, premiati con il riconoscimento più importante (i Tre Bicchieri) nella nuova edizione della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Qui su Universofood seguiamo sempre i responsi del Gambero Rosso sui migliori vini italiani. Un anno fa abbiamo visto la classifica completa dei Tre Bicchieri 2021, mentre nelle ultime settimane abbiamo raccontato le anticipazioni relative ai Tre Bicchieri 2022 della Toscana, del Veneto, del Piemonte, dell'Umbria, della Sardegna, della Puglia, della Lombardia, della Sicilia, e di Abruzzo e Molise. Vediamo ora l'elenco completo, con tutti i grandi vini Made in Italy (sono 486) premiati con i Tre Bicchieri nella guida Vini d'Italia 2022.

TRE BICCHIERI 2022 – GAMBERO ROSSO – I MIGLIORI VINI ITALIANI

Toscana – Tre Bicchieri 2022

Bolgheri Rosso Sup. 2018
Argentiera

Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2018
Grattamacco

Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018
Ornellaia

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

QUBI SOFTWARE

La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana Questo mese Ultimi mesi

14 OTTOBRE 2021 0

50 Best Restaurants 2021. La classifica

13 OTTOBRE 2021 0

Migliori pizzerie italiane 2022. La classifica Gambero Rosso

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bolgheri Rosso Sup. Podere Ritorti 2018
Luoghi

Bolgheri Rosso Volpolo 2019
Sapaio

Bolgheri Sup. Castello di Bolgheri 2018
Castello di Bolgheri

Bolgheri Sup. Sassicaia 2018
San Guido

Brunello di Montalcino 2016
Castelgiocondo

Brunello di Montalcino 2016
Fanti

Brunello di Montalcino 2016
Barbi

Brunello di Montalcino 2016
Baricci

Brunello di Montalcino 2016
Fuligni

Brunello di Montalcino 2016
Pietroso

Brunello di Montalcino 2016
Castiglion del Bosco

Brunello di Montalcino 2016
Ridolfi

Brunello di Montalcino Cerretalto 2015
Casanova di Neri

Brunello di Montalcino Colombaiolo Ris. 2015
Casisano

Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. 2015
Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Fiore di No 2016
Fiorita

12 OTTOBRE 2021 0

Fiera del Tartufo di Acqualagna 2021. Dal 24 ottobre al 14 novembre

11 OTTOBRE 2021 0

Migliori vini toscani. Classifica Gambero Rosso 2022

7 OTTOBRE 2021 0

Migliori vini veneti. Classifica Gambero Rosso 2022

VelaFood

Creative Intelligence al servizio della tua impresa.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brunello di Montalcino Giodo 2016
Giodo

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016
Marroneto

Brunello di Montalcino Ris. 2013
Biondi – Santi Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino Ris. 2015
Macioche

Brunello di Montalcino Ris. 2015
Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016
Argiano

Brunello di Montalcino V. Spuntali 2016
Val di Suga

Caburnio 2017
Monteti

Caiarossa 2018
Caiarossa

Carmignano Ris. 2018
Piaggia

Carmignano Ris. 2018
Farnete – Cantagallo

Carmignano V. Grumarello Ris. 2016
Artimino

Cepparello 2018
Isole e Olena

Chianti Cl. 2019
Erta di Radda

Chianti Cl. 2019
Castello di Radda

Chianti Cl. 2019
Ambrogio e Giovanni Folonari

Chianti Cl. Capraia Ris. 2018
Rocca di Castagnoli

Chianti Cl. Casanova dell'Aia 2019
Istine

impresa.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Chianti Cl. Ducale Ris. 2018
Ruffino

Chianti Cl. Fontalpino 2019
Carpineta Fontalpino

Chianti Cl. Gran Selezione 2018
Lilliano

Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2018
Ricasoli

Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018
Rocca delle Macie

Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2018
Bibbiano

Chianti Cl. Gran Selezione V. del Sorbo 2018
Fontodi

Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2018
Lamole di Lamole

Chianti Cl. Gran Selezione Valiano 6.38 2018
Piccini 1882

Chianti Cl. Il Grigio Ris. 2018
San Felice

Chianti Cl. Lamole 2019
Fabbri

Chianti Cl. Ris. 2015
Castell'in Villa

Chianti Cl. Ris. 2017
Val delle Corti

Chianti Cl. Ris. 2018
Tenuta di Arceno

Chianti Cl. Ris. 2018
Castello di Albola

Chianti Cl. Ris. 2018
Castello di Volpaia

Chianti Cl. Storia di Famiglia 2019
Cecchi

Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2018
Alongi

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Ris. 2018
Torre a Cona

Chianti Rufina Nipozzano Ris. 2018
Frescobaldi

Collegonzi Sangiovese 2018
Sensi – Fattoria Calappiano

Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2017
Valgiano

Cortona Syrah 2018
Amerighi

Costa dell'Argentario Ansonica 2020
La Parrina

Duemani 2018
Duemani

Filare 18 2019
Casadei

Guardiavigna 2017
Forte

I Sodi di San Niccolò 2017
Castellare di Castellina

La Regola 2018
Regola

Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2019
Bruni

Maremma Toscana Merlot Baffonero 2018
Rocca di Frassinello

Montecucco Rosso Ris. 2018
Colle Massari

Montecucco Rosso Sidus 2018
Pianirossi

Monteverro 2018
Monteverro

Montevertine 2018
Montevertine

Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2018
Terenzi

Morellino di Scansano Ris. 2018
Roccapesta

Nobile di Montepulciano 2018
Le Bèrne

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nobile di Montepulciano I Quadri 2018
Bindella

Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017
Boscarelli

Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2018
Poliziano

Nobile di Montepulciano Silineo 2018
Tenute del Cerro

Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2018
Salcheto

Oreno 2019
Sette Ponti

Orma 2019
Orma

Paleo Rosso 2018
Macchiole

Quercegrosse Merlot 2018
Vallepicciola

Riecine 2017
Riecine

Solaia 2018
Antinori

Teuto 2018
Podernovo

Uno 2018
Carleone

Valdarno di Sopra Sangiovese V. Polissena 2018
Borro

Valdisanti 2018
Tolaini

Vernaccia di San Gimignano Carato 2018
Montenidoli

Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2018
Colombaio di Santa Chiara

Vernaccia di San Gimignano Ris. 2017
Panizzi

Vin Santo di Carmignano Ris. 2013
Capezzana

Piemonte – Tre Bicchieri 2022

Alta Langa Brut Rosé Ris. 2015
Colombo – Cascina Pastori

Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. 2015
Serafino

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Barbaresco Asili Ris. 2016
Giacosa

Barbaresco Asili Ris. 2016
Ca' del Baio

Barbaresco Crichët Pajé 2013
Roagna

Barbaresco Pajoré 2018
Bel Colle

Barbaresco Pajoré 2018
Sottimano

Barbaresco Rabajà 2018
Cortese

Barbaresco Rabajà Ris. 2015
Rocca

Barbaresco Rio Sordo 2018
Cascina delle Rose

Barbaresco Sorì Paitin V. V. Ris. 2016
Paitin

Barbera d'Asti Bosco Donne 2020
Doglia

Barbera d'Asti Camp du Rouss 2019
Coppo

Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2019
Vite Colte

Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla 2019
Spertino

Barbera del M.to Sup. Albarola 2017
Tacchino

Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2017
Accornero e Figli

Barolo Aleste 2017
Sandrone

Barolo Arborina 2017
Altare

Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2015
Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis

Barolo Bricco delle Viole 2017
Vajra

Barolo Brunate 2017
Boglietti

Barolo Cannubi 2017
Burlotto

Barolo Cannubi 2017
Rèva

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Barolo Castelletto Ris. 2015
Fortemasso

Barolo Cerviano-Merli 2017
Abbona

Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2017
Clerico

Barolo Ginestra Ris. 2013
Conterno

Barolo Lazzarito Ris. 2015
Germano

Barolo Liste 2016
Borgogno & Figli

Barolo Meriame 2017
Manzone

Barolo Monfortino Ris. 2015
Conterno

Barolo Ornato 2017
Pio Cesare

Barolo Ravera Bricco Pernice 2016
Cogno

Barolo Ravera Ris. 2015
Cascina Lo Zoccolaio

Barolo Rive 2017
Negretti

Barolo Rocche di Castiglione 2017
Monchiero

Barolo Rocche di Castiglione 2017
Vietti

Barolo Sarmassa V. Bricco Ris. 2015
Brezza & Figli

Barolo Sarmassa V. Merenda 2017
Scarzello e Figli

Barolo Sottocastello di Novello 2017
Ca' Viola

Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2017
Rosso

Barolo Vigna Rionda Ris. 2015

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oddero – Tenuta Parà

Barolo Vigna Rionda Ris. 2015
Massolino – Vigna Rionda

Boca 2017
Piane

Colli Tortonesi Timorasso Cavallina 2019
Mariotto

Derthona Montecitorio 2019
Massa

Dogliani Sup. Maioli 2019
Abbona

Erbaluce di Caluso La Rustia 2020
Orsolani

Gattinara Osso San Grato Ris. 2017
Antoniolo

Gavi del Comune di Gavi Et. Gialla 2020
Mesma

Gavi del Comune di Gavi Minaia 2020
Bergaglio

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020
Toledana

Ghemme Santa Fé 2016
Ioppa

Grignolino d'Asti Monferace 2016
Santa Caterina

Grignolino del M.to Casalese 2020
Sulin

Lessona 2018
Villa Guelpa

Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé M. Cl.
Marcalberto

Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2020
Ca' d' Gal

Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020
Scagliola

Nizza La Court 2018
Chiarlo

Nizza Tre Roveri 2019
Pico Maccario

Ovada Convivio 2019
Gaggino

Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2017
Isolabella della Croce

Roero Arneis Camestri 2020
Porello

Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2020
Monchiero Carbone

Roero Arneis Sarun 2020
Costa

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Roero Mompissano Ris. 2018
Cascina Ca' Rossa

Roero Sudisfà Ris. 2018
Negro

Roero V. Mombeltramo Ris. 2017
Malvirà

Ruché di Castagnole M.to Clàsic 2020
Ferraris Agricola

Ruché di Castagnole M.to Laccento 2020

Marche – Tre Bicchieri 2022

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Ambrosia Ris. 2018
Vignamato

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio Ris. 2018
Umani Ronchi

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Rincrocca Ris. 2018
Staffa

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2018
San Sisto – Fazi Battaglia

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. V. Il Cantico della Figura Ris. 2018
Felici

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2018
Bucci

Cinabro 2017
Caniette

Il San Lorenzo Bianco 2008
San Lorenzo

Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2019
Marotti Campi

Offida Pecorino 2020
Santori

Offida Pecorino Artemisia 2020
Spinelli

Offida Pecorino Montemisio 2020
Castignano – Cantine dal 1960

Offida Pecorino Vignagiulia 2020
Dianetti

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018
Velenosi

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominè 2019
Plevalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ergo Mirizzi 2019
Montecappone – Mirizzi

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium 2019
Garofoli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Stefano Antonucci 2019
Santa Barbara

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ylice 2019
Mattioli

Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. 2018
Belisario

Verdicchio di Matelica Collestefano 2020
Collestefano

Verdicchio di Matelica Vertis 2019
Borgo Paglianetto

Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2018
Bisci

Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2019
Gatti

Emilia Romagna – Tre Bicchieri 2022

Arvange Pas Dosé M. Cl
Valtidone

Callas Malvasia 2020
Monte delle Vigne

Lambrusco di Sorbara Brut Rosé M. Cl. 2016
Cantina della Volta

Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Silvia Zucchi 2020
Zucchi

Lambrusco di Sorbara Leclisse 2020
Paltrinieri

Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2020
Cavicchioli

Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2020
Chiarli Tenute Agricole

Reggiano Lambrusco Concerto 2020
Medici & Figli

Romagna Albana Secco Codronchio 2019
Monticino Rosso

Romagna Albana Secco I Croppi 2020
Celli

Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2019
Gallegati

Romagna Sangiovese Modigliana I Probi Ris. 2018
Villa Papiano

Romagna Sangiovese Oriolo 2018
Sabbioni

Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2019
Ricci

Romagna Sangiovese Serra Il Beneficio Ris. 2017
Costa Archi

Umbria – Tre Bicchieri 2022

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Adarmando 2019
Tabarrini

Cervaro della Sala 2019
Castello della Sala

FiorFiore 2019
Roccafiore

Montefalco Rosso 2018
Briziarelli

Montefalco Sagrantino 2016
Antonelli – San Marco

Montefalco Sagrantino 2017
Pardi

Montefalco Sagrantino 25 Anni 2016
Caprai

Montefalco Sagrantino Collenottolo 2016
Bellafonte

Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2018
Barberani

Orvieto Cl. Sup. Mare Antico 2019
Decugnano dei Barbi

Orvieto Cl. Sup. V. T. 2018
Palazzone

Ràmici Ciliegiolo 2018
Bussoletti

Todi Grechetto I Rovi 2019
Peppucci

Torgiano Bianco Torre di Giano V. Il Pino 2018
Lungarotti

Trasimeno Gamay C'Osa Ris. 2019
Madrevite

Trentino e Ticino – Tre Bicchieri 2022

L'Ora Nosiola 2018
Pravis

San Leonardo 2016
San Leonardo

Teroldego Rotaliano Vigilius 2018
De Vescovi Ulzbach

Trentino Müller Thurgau Viàch 2020
Corvée

Trentino Nosiola Largiller 2013
Toblino

Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2018
Maso Cantanghel

Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2014
Cavit

Trento Brut Blanc de Blancs
Maso Martis

Trento Brut Cuvée dell'Abate Ris. 2010
Abate Nero

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010
Ferrari

Trento Brut Nature 2015
Moser

Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2013
Mezzacorona

Trento Dosaggio Zero Letrari Ris. 2015
Letrari

Trento Pas Dosé Balter Ris. 2014
Balter

Lazio – Tre Bicchieri 2022

Anthium Bellone 2020
Casale del Giglio

Donna Adriana 2019
Castel de Paolis

Fiorano Bianco 2019
Tenuta di Fiorano

Habemus 2019
San Giovenale

Montiano 2018
Famiglia Cotarella – Falesco

Poggio della Costa 2020
Mottura

Poggio Triale 2019
Pazzaglia

Roma Malvasia Puntinata 2020
Poggio Le Volpi

Sardegna – Tre Bicchieri 2022

Alghero Cabernet Ris. Marchese di Villamarina 2017
Sella & Mosca

Cannonau di Sardegna 2019
Corda

Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2018
Gabbas

Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2019
Contralta

Carignano del Sulcis 6Mura Ris. 2018
Giba

Carignano del Sulcis Sup. Terre Brune 2017
Santadi

Nuracada 2019
Audarya

Sobi 2019
Bentu Luna

Turriga 2017
Argiolas

Vermentino di Gallura Petrizza 2020
Masone Mannu

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Vermentino di Gallura Sup. Maia 2019
Siddùra

Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2020
Surrau

Vermentino di Sardegna Stellato 2020
Pala

Vermentino di Sardegna Tuvaoes 2020
Cherchi

Lombardia – Tre Bicchieri 2022

Botticino Gobbio 2018
Noventa

Brut M. Cl.
Monsupello

Franciacorta Brut
Corte Fusia

Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016
Bellavista

Franciacorta Dosage Zéro 2013
Castello Bonomi

Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Ris. 2011
Ca' del Bosco

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 33 2013
Ferghettina

Franciacorta Extra Brut 2014
Sparviere

Franciacorta Extra Brut 2016
Ricci Curbastro

Franciacorta Extra Brut Animante
Barone Pizzini

Franciacorta Extra Brut Boschedòr 2016
Bosio

Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem 2014
Uberti

Franciacorta Nature 61 2014
Berlucchi & C.

Lugana Riserva del Lupo 2018
Ca' Lojera

Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2019
Perla del Garda

Lugana Sup. Sel. Fabio Contato Ris. 2019
Cà Maiol

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

M. Cl. Brut 1870 Antonio Giorgi 2012
Giorgi

Note d'Agosto Extra Brut M. Cl. Rosé 2017
Brandolini

OP Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete 2017
Fiamberti

OP Cruasé Roccapietra 2015
Scuropasso – Roccapietra

OP Pinot Nero M. Cl. Extra Brut Vergomberra 2016
Verdi

OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Cuvée Rosé 2013
Calatroni

OP Pinot Nero Tavernetto 2018
Conte Vistarino

RGC Groppello 2020
Sincette

RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C 2019
Pasini San Giovanni

RGC Valtènesi Chiaretto RosaMara 2020
Costaripa

Valtellina Sforzato Albareda 2019
Mamete Prevostini

Valtellina Sfursat 5 Stelle 2018
Negri

Valtellina Sup. Inferno Ris. 2016
Rainoldi

Valtellina Sup. Sassella Stella Retica 2017
Ar.Pe.Pe

Puglia – Tre Bicchieri 2022

1943 del Presidente 2019
Due Palme

Askos Verdeca 2020
Li Veli

Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2019
Rubino

Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2019
Varvaglione 1921

Edmond Dantes Pas Dosé M. Cl.
Felline

Es 2019
Fino

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Five Roses 77° Anniversario 2020
Leone de Castris

Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2018
Polvanera

Gioia del Colle Primitivo Ipnotico 2019
Terre dei Vaaz

Gioia del Colle Primitivo Marpione Ris. 2018
Viglione

Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2018
Chiaromonte

Gioia del Colle Primitivo Senatore 2018
Coppi

Graticciaia 2016
Vallone

Notarpanaro 2016
Taurino

Ottorosa 2020
Carvinea

Primitivo di Manduria Lirica 2019
Produttori di Manduria

Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020
Cantine Paololeo

Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Ris. 2018
Masca del Tacco

Primitivo di Manduria Raccontami 2019
Vespa – Vignaioli per Passione

Primitivo di Manduria Sessantanni 2018
San Marzano

Salice Salentino Le Pitre 2019
Mottura Vini del Salento

Liguria – Tre Bicchieri 2022

Colli di Luni Vermentino Boboli 2020
Giacomelli

Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2020
Lunae Bosoni

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2020
La Baia del Sole – Federici

Colli di Luni Vermentino Sup. Villa Linda 2020
Pietra del Focolare

Dolceacqua Bricco Arcagna 2019
Terre Bianche

Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga Saleasco 2020
Calleri

Rossese di Dolceacqua Posaù 2019
Maccario Dringenberg

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Valle d'Aosta – Tre Bicchieri 2022

VdA Chambave Muscat 2019
Vrille

VdA Chardonnay 770 2019
Rosset Terroir

VdA Chardonnay Cuvée Bois 2019
Crêtes

VdA Petite Arvine 2020
Ottin

VdA Pinot Gris 2020
Lo Triolet

VdA Pinot Noir Semel Pater 2019
Anselmet

Abruzzo – Tre Bicchieri 2022

8 ½ Pecorino 2020
Villa Medoro

Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo 2019
Codice Vino

Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Spelt 2020
Valentina

Colline Teramane Montepulciano d?Abruzzo Zanna Ris. 2017
Illuminati

Montepulciano d'Abruzzo Capo Le Vigne 2017
VignaMadre

Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Ris. 2017
Castorani

Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2017
Tollo

Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant?Eusanio 2019
Valle Reale

Pecorino 2020
Tiberio

Supergiulia Pecorino 2018
Cataldi Madonna

Trebbiano d'Abruzzo 2017
Valentini

Trebbiano d'Abruzzo Sup. 2019
Inalto Vini D'Altura

Trebbiano d'Abruzzo Sup. Castello di Semivicoli 2019
Masciarelli

Trebbiano d'Abruzzo Sup. Mario's 47 2019
Terraviva

Tullum Pecorino Biologico 2020
Feudo Antico

Molise – Tre Bicchieri 2022

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Molise Aglianico Contado Ris. 2017
Di Majo Norante

Calabria – Tre Bicchieri 2022

Cheiras 2019
Lombardo

Ciró Rosso Cl. Sup. 2019
Vumbaca

Ciró Rosso Cl. Sup. Duca San Felice Ris. 2019
Librandi

Grisara Pecorello 2020
Ceraudo

Zero Gaglioppo Rosato 2020
Brigante

Basilicata – Tre Bicchieri 2022

Aglianico del Vulture Calice 2019
Donato D'Angelo di Filomena Ruppi

Aglianico del Vulture Il Repertorio 2019
Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture Nocte 2017
Terra dei Re

Aglianico del Vulture Re Manfredi 2018
Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi

Aglianico del Vulture Titolo 2019
Fucci

Sicilia – Tre Bicchieri 2022

Contea di Sclafani Rosso Riserva del Conte 2016
Tasca d'Almerita

Contrada R 2019
Passopisciaro

Etna Bianco A' Puddara 2019
Tenuta di Fessina

Etna Bianco Alta Mora 2020
Alta Mora

Etna Bianco Anthemis 2019
Monteleone

Etna Bianco Arcuria 2019
Graci

Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca 2020
Firriato

Etna Bianco Nerina 2020
Russo

Etna Bianco Pietrarizzo 2020
Tornatore

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Etna Bianco Sup. Contrada Rinazzo 2019
Benanti

Etna Rosso Barbagalli 2018
Pietradolce

Etna Rosso Croceferro 2019
Generazione Alessandro

Etna Rosso Lenza di Munti 720 slm 2018
Nicosia

Etna Rosso Vico Prephylloxera 2018
Bosco

Etna Rosso Zottorinoto Ris. 2017
Cottanera

Faro 2018
Bonavita

Faro 2019
Casematte

Occhio di Terra Malvasia 2020
Caravaglio

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2018
Donnafugata

Salealto Tenuta Ficuzza 2019
Cusumano

Santannella Mandrarossa 2020
Settesoli

Sicilia Nero d'Avola Saia 2019
Feudo Maccari

Sicilia Nero d?Avola Versace 2019
Feudi del Pisciotto

Sicilia Perricone Furioso 2018
Assuli

Sicilia Syrah Kaid 2019
Alessandro di Camporeale

Zhabib Passito 2020
Hibiscu

Friuli Venezia Giulia – Tre Bicchieri 2022

Braide Alte 2019 Livon

Colli Friulano 2019 Stella

Collio Bianco Broy 2019 Collavini

Collio Bianco Fosarin 2019 Ronco dei Tassi

Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Ris. 2019 Tenuta di Angoris

Collio Chardonnay 2020 Colle Duga

Collio Friulano 2020 Borgo Conventi

Collio Friulano 2020 Schiopetto

Collio Friulano Skin Ris. 2017 Primosic

Collio Malvasia 2020 Doro Princic

Collio Malvasia Miklus 2018 Draga – Miklus

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Collio Sauvignon 2020 Tiare – Roberto Snidarcig

Collio Sauvignon Ris. 2017 Russiz Superiore

Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2020 Venica & Venica

Desiderium I Ferretti 2019 Luisa

Eclisse 2019 Roncaia

FCO Biancosesto 2019 Tunella

FCO Friulano 2020 Torre Rosazza

FCO Pinot Bianco Myò 2019 Zorzettig

FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2020 Volpe Pasini

Friuli Cabernet Franc 2018 Le Monde

Friuli Isonzo Sauvignon Vieris 2019 Vie di Romans

Nekaj 2017 Podversic

Rosazzo Terre Alte 2018 Livio FellugaTal Lùc Cuvée .5.6 Lis Neris

Vintage Tunina 2019 Jermann

Campania – Tre Bicchieri 2022

Campi Flegrei Falanghina Cruna deLago 2019 Sibilla

Core Bianco 2020 Montevetrano

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020 Cuomo

Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2020 Sammarco

Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2020 Guardiense

Falanghina del Sannio Svelato 2020 Terre Stregate

Falanghina del Sannio Taburno 2020 Fontanavecchia

Falanghina del Sannio Taburno Bonea 2020 Frattasi

Fiano di Avellino 2020 Scuotto

Fiano di Avellino 2020 Colli di Lapio

Fiano di Avellino Pietramara Et. Bianca Ris. 2018 Favati

Fiano di Avellino Tognano 2018 Rocca del Principe

Greco 2019 Pietracupa

Greco di Tufo Aletheia Ris. 2019 Donnachiara

Greco di Tufo Le Arcaie 2020 Passo delle Tortore

Greco di Tufo Miniere Ris. 2019 Cantine dell'Angelo

Greco di Tufo Vittorio Ris. 2008 Di Meo

Morrone Pallagrello Bianco 2019 Alois

Pian di Stio 2020 San Salvatore 1988

Taurasi V. Macchia dei Goti 2017 Caggiano

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Alto Adige – Tre Bicchieri 2022

A. A. Bianco Grande Cuvée Beyond the Clouds 2019 Walch

A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2017 Kurtatsch

A. A. Chardonnay Lafóa 2019 Colterenzio

A. A. Gewürztraminer Auratus 2020 Ritterhof

A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2019 Tramin

A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz 2020 Kaltern

A. A. Lagrein Ris. 2018 Glögglhof – Franz Gojer

A. A. Lagrein V. Klosteranger Ris. 2016 Muri-Gries

A. A. Merlot Nussleiten Ris. 2017 Castel Sallegg

A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2019 Tiefenbrunner

A. A. Pinot Bianco Renaissance Ris. 2018 Gumphof – Markus Prackwieser

A. A. Pinot Grigio Giatl 2018 Zemmer

A. A. Pinot Grigio Punggl 2020 Nals Margreid

A. A. Pinot Nero Sanct Valentin 2018 San Michele Appiano

A. A. Pinot Nero Trattmann Ris. 2018 Girlan

A. A. Santa Maddalena Cl. Moar 2019 Bolzano

A. A. Spumante Brut M. Cl. Athesis 2018 Kettmeir

A. A. Terlano Nova Domus 2018 Terlano

A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2019 Manincor

A. A. Val Venosta Riesling V. Windbichel 2019 Unterortl – Castel Juval

A. A. Valle Isarco Kerner Aristos 2020 Valle Isarco

A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2019 Abbazia di Novacella

A. A. Valle Isarco Sylvaner R 2019 Köfererhof – Günther Kerschbaumer

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 11 Ottobre 2021 | aggiornato alle 17:24 | 78569 articoli in archivio

CLASSIFICHE

I Tre Bicchieri fotografano l'Italia del vino: Toscana al top, sorpresa Valle d'Aosta

La Regione emerge per riconoscimenti in rapporto agli ettolitri prodotti e alle Dop realizzate. In assoluto, Toscana prima per Tre Bicchieri assegnati: 94 sul totale di 486. Barolo vino più premiato

di **Vincenzo D'Antonio**

11 ottobre 2021 | 15:22

Secondo indizio dell'arrivo dell'autunno è la caduta delle foglie con lo spettacolo per gli occhi che è il foliage nei nostri boschi; e le castagne, e i funghi. Primo indizio, ovviamente, è la **pubblicazione**, sagacemente **anticipata online** con arguto stralcio, **della Guida ai Vini del Gambero Rosso**. E in virtù delle anticipazioni online, siamo al cospetto dell'intero scenario dei **Tre Bicchieri 2022**. Quelli propriamente italiani, ovvero escludendo il prode drappello dei vini del Canton Ticino, sono **486**. Abbiamo necessariamente accorpato Alto Adige e Trentino e abbiamo ricondotto queste due aree alla regione Trentino-Alto Adige. Il motivo di ciò lo si comprende in corso di lettura.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

In totale sono 486 i Tre Bicchieri assegnati dalla Guida del Gambero Rosso

Su 486 Tre Bicchieri totali, la Toscana conta più di tutti: 94

Dunque, 486 Tre Bicchieri. In valore assoluto, **sul podio la Toscana con 94 Tre Bicchieri, secondo il Piemonte (72), terzo il Veneto (45).** Nelle ultime tre posizioni, e parliamo ancora di valori assoluti, ultimo il Molise con un solo vino Tre Bicchieri ed *ex aequo* al penultimo posto Basilicata e Calabria con 5 Tre Bicchieri ciascuna. Nessuna sorpresa sui **vini che hanno conseguito il maggior numero di Tre Bicchieri;** tre grandissimi vini ben conosciuti anche all'estero. Sul podio al primo posto i **Barolo con 27 bottiglie,** al secondo posto i **Chianti Classico (23)** e al terzo posto i **Brunello di Montalcino (19).**

La Valle d'Aosta primeggia per riconoscimenti in rapporto agli ettolitri prodotti

Ma il bello, ritornando sui territori regionali, comincia adesso! Ragioniamo nel modo seguente: **quanti ettolitri di vino sono stati necessari, per ogni regione, per ottenere un Tre Bicchieri?** Analizziamo prima la produzione regionale totale e poi quella dei soli vini Dop. La **produzione nazionale totale di vino è di circa 44 milioni di ettolitri** (17 milioni di ettolitri circa la produzione Dop). La regione a cui occorre il minor numero di ettolitri per ottenere un Tre Bicchieri è la **Valle d'Aosta, con appena duemila ettolitri per ogni Tre Bicchieri.** Al secondo posto la Liguria, con 11mila ettolitri e al terzo posto la Basilicata con 17mila ettolitri.

E le tre **Regioni più sprecone?** Ovvero quelle regioni che per ottenere un tre bicchieri devono metterne tanti ma tanti di ettolitri? Vediamo le tre posizioni di coda. **All'ultimo posto la Puglia con ben 432mila ettolitri**. Al penultimo posto l'Emilia-Romagna con 364mila ettolitri e al terzultimo posto il Molise con 339mila ettolitri.

... e pure nella classifica delle Dop

Adesso rifacciamo i calcoli ragionando sulla **produzione dei soli vini Dop.** Ci accorgiamo che sul podio virtuoso, praticamente non cambia proprio niente. **Sempre la Valle d'Aosta al primo posto.** Come ce lo spieghiamo?

Ti aspettiamo a Host Milano 2021

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Semplice, in Valle d'Aosta **su 10mila ettolitri prodotti, ben novemila (90%) sono Dop!** E quindi, sempre con l'elogio dell'approssimazione grazie al quale i dati sono facilmente leggibili senza perdere di rigorosa attendibilità, alla Valle d'Aosta necessitano soltanto circa duemila ettolitri di vini Dop per ogni Tre Bicchieri (ricordiamo che ne ha 6).

Seconda e terza posizione *ex aequo* ancora la Liguria e la Basilicata. Ad entrambe necessitano circa cinquemila ettolitri di vini Dop per ogni Tre Bicchieri conseguito.

In coda, invarianza dell'Emilia-Romagna al penultimo posto (91mila ettolitri di Dop), con il Lazio al terzultimo posto (72mila ettolistri di Dop) e il Veneto all'ultimo posto (138mila ettolitri di Dop).

Calabria ultima regione nel rapporto fra popolazione e riconoscimenti ottenuti

E adesso, una considerazione finale. **Il ranking per abitanti:** ogni quante migliaia di abitanti di "quella" regione c'è un Tre Bicchieri? Quasi certamente ci siamo prefigurati chi "vince"! Sì, ancora una volta **la Valle d'Aosta. Appena 21mila abitanti per ogni Tre Bicchieri!** E al secondo posto del podio? Eccoci alla necessità dell'accorpamento di cui si è detto in incipit: il Trentino-Alto Adige. Circa 29mila abitanti per ogni Tre Bicchieri (in totale sono 37 quelli conquistati dalle due Province autonome). E al terzo posto, con 40mila abitanti circa per ogni Tre Bicchieri conseguito, la Toscana. In coda? Al terzultimo posto il Molise, visto che ci vogliono tutti i suoi **310mila abitanti per conseguire l'unico Tre Bicchieri.** Al penultimo posto la popolosa Lombardia, che deve radunare 334mila abitanti per prendere un Tre Bicchieri, e **all'ultimo posto la Calabria con 393mila abitanti.**

Insomma, partendo dai dati, ed essi correlando ad altri dati, abbiamo ottenuto informazioni. Elaborando queste informazioni abbiamo conseguito conoscenza. Se fossimo andati oltre (ed è ben palese che non ci siamo andati) dall'elaborazione della conoscenza avremmo tratto riflessioni atte a far prendere, a chi a ciò è responsabilmente chiamato per suo ruolo, le migliori decisioni. È la *knowledge society* (società della conoscenza, *ndr*)! Si renda omaggio a una persona che anticipò di appena sette secoli la knowledge society. Costui fece dire al suo Ulisse: "Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza". Siamo in Anno Dantesco, non dimentichiamolo!

Toscana

Bolgheri Rosso Sup. 2018
Argentiera

Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2018
Grattamacco

Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018
Ornellaia

Bolgheri Rosso Sup. Podere Ritorti 2018
Luoghi

Bolgheri Rosso Volpolo 2019
Sapaio

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bolgheri Sup. Castello di Bolgheri 2018
Castello di Bolgheri

Bolgheri Sup. Sassicaia 2018
San Guido

Brunello di Montalcino 2016
Castelgiocondo

Brunello di Montalcino 2016
Fanti

Brunello di Montalcino 2016
Barbi

Brunello di Montalcino 2016
Baricci

Brunello di Montalcino 2016
Fuligni

Brunello di Montalcino 2016
Pietroso

Brunello di Montalcino 2016
Castiglion del Bosco

Brunello di Montalcino 2016
Ridolfi

Brunello di Montalcino Cerretalto 2015
Casanova di Neri

Brunello di Montalcino Colombaiolo Ris. 2015
Casisano

Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. 2015
Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Fiore di No 2016
Fiorita

Brunello di Montalcino Giodo 2016
Giodo

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016
Marroneto

Brunello di Montalcino Ris. 2013
Biondi - Santi Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino Ris. 2015
Macioche

Brunello di Montalcino Ris. 2015
Poggio di Sotto

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016
Argiano

Brunello di Montalcino V. Spuntali 2016
Val di Suga

Caburnio 2017
Monteti

Caiarossa 2018
Caiarossa

Carmignano Ris. 2018
Piaggia

Carmignano Ris. 2018
Farnete - Cantagallo

Carmignano V. Grumarello Ris. 2016
Artimino

Cepparello 2018
Isole e Olena

Chianti Cl. 2019
Erta di Radda

Chianti Cl. 2019
Castello di Radda

Chianti Cl. 2019
Ambrogio e Giovanni Folonari

Chianti Cl. Capraia Ris. 2018
Rocca di Castagnoli

Chianti Cl. Casanova dell'Aia 2019
Istine

Chianti Cl. Ducale Ris. 2018
Ruffino

Chianti Cl. Fontalpino 2019
Carpineta Fontalpino

Chianti Cl. Gran Selezione 2018
Lilliano

Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2018
Ricasoli

Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018
Rocca delle Macìe

Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2018
Bibbiano

Chianti Cl. Gran Selezione V. del Sorbo 2018

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fontodi

Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2018
Lamole di Lamole

Chianti Cl. Gran Selezione Valiano 6.38 2018
Piccini 1882

Chianti Cl. Il Grigio Ris. 2018
San Felice

Chianti Cl. Lamole 2019
Fabbri

Chianti Cl. Ris. 2015
Castell'in Villa

Chianti Cl. Ris. 2017
Val delle Corti

Chianti Cl. Ris. 2018
Tenuta di Arceno

Chianti Cl. Ris. 2018
Castello di Albola

Chianti Cl. Ris. 2018
Castello di Volpaia

Chianti Cl. Storia di Famiglia 2019
Cecchi

Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2018
Alongi

Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Ris. 2018
Torre a Cona

Chianti Rufina Nipozzano Ris. 2018
Frescobaldi

Collegonzi Sangiovese 2018
Sensi - Fattoria Calappiano

Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2017
Valgiano

Cortona Syrah 2018
Amerighi

Costa dell'Argentario Ansonica 2020
La Parrina

Duemani 2018
Duemani

Filare 18 2019

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Casadei

Guardiavigna 2017
Forte

I Sodi di San Niccolò 2017
Castellare di Castellina

La Regola 2018
Regola

Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2019
Bruni

Maremma Toscana Merlot Baffonero 2018
Rocca di Frassinello

Montecucco Rosso Ris. 2018
Colle Massari

Montecucco Rosso Sidus 2018
Pianirossi

Monteverro 2018
Monteverro

Montevertine 2018
Montevertine

Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2018
Terenzi

Morellino di Scansano Ris. 2018
Roccapesta

Nobile di Montepulciano 2018
Le Bèrne

Nobile di Montepulciano I Quadri 2018
Bindella

Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017
Boscarelli

Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2018
Poliziano

Nobile di Montepulciano Sifineo 2018
Tenute del Cerro

Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2018
Salcheto

Oreno 2019
Sette Ponti

Orma 2019
Orma

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Paleo Rosso 2018
Macchiole

Quercegrosse Merlot 2018
Vallepicciola

Riecine 2017
Riecine

Solaia 2018
Antinori

Teuto 2018
Podernovo

Uno 2018
Carleone

Valdarno di Sopra Sangiovese V. Polissena 2018
Borro

Valdisanti 2018
Tolaini

Vernaccia di San Gimignano Carato 2018
Montenidoli

Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2018
Colombaio di Santa Chiara

Vernaccia di San Gimignano Ris. 2017
Panizzi

Vin Santo di Carmignano Ris. 2013
Capezzana

Piemonte

Alta Langa Brut Rosé Ris. 2015
Colombo - Cascina Pastori

Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. 2015
Serafino

Barbaresco Asili Ris. 2016
Giacosa

Barbaresco Asili Ris. 2016
Ca' del Baio

Barbaresco Crichët Pajé 2013
Roagna

Barbaresco Pajoré 2018

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bel Colle

Barbaresco Pajoré 2018
Sottimano

Barbaresco Rabajà 2018
Cortese

Barbaresco Rabajà Ris. 2015
Rocca

Barbaresco Rio Sordo 2018
Cascina delle Rose

Barbaresco Sorì Paitin V. V. Ris. 2016
Paitin

Barbera d'Asti Bosco Donne 2020
Doglia

Barbera d'Asti Camp du Rouss 2019
Coppo

Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2019
Vite Colte

Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla 2019
Spertino

Barbera del M.to Sup. Albarola 2017
Tacchino

Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2017
Accornero e Figli

Barolo Aleste 2017
Sandrone

Barolo Arborina 2017
Altare

Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2015
Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis

Barolo Bricco delle Viole 2017
Vajra

Barolo Brunate 2017
Boglietti

Barolo Cannubi 2017
Burlotto

Barolo Cannubi 2017
Réva

Barolo Castelletto Ris. 2015
Fortemasso

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Barolo Cerviano-Merli 2017
Abbona

Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2017
Clerico

Barolo Ginestra Ris. 2013
Conterno

Barolo Lazzarito Ris. 2015
Germano

Barolo Liste 2016
Borgogno & Figli

Barolo Meriame 2017
Manzone

Barolo Monfortino Ris. 2015
Conterno

Barolo Ornato 2017
Pio Cesare

Barolo Ravera Bricco Pernice 2016
Cogno

Barolo Ravera Ris. 2015
Cascina Lo Zoccolaio

Barolo Rive 2017
Negretti

Barolo Rocche di Castiglione 2017
Monchiero

Barolo Rocche di Castiglione 2017
Vietti

Barolo Sarmassa V. Bricco Ris. 2015
Brezza & Figli

Barolo Sarmassa V. Merenda 2017
Scarzello e Figli

Barolo Sottocastello di Novello 2017
Ca' Viola

Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2017
Rosso

Barolo Vigna Rionda Ris. 2015
Oddero - Tenuta Parà

Barolo Vigna Rionda Ris. 2015
Massolino - Vigna Rionda

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Boca 2017
Piane

Colli Tortonesi Timorasso Cavallina 2019
Mariotto

Derthona Montecitorio 2019
Massa

Dogliani Sup. Maioli 2019
Abbona

Erbaluce di Caluso La Rustìa 2020
Orsolani

Gattinara Osso San Grato Ris. 2017
Antoniolo

Gavi del Comune di Gavi Et. Gialla 2020
Mesma

Gavi del Comune di Gavi Minaia 2020
Bergaglio

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020
Toledana

Ghemme Santa Fé 2016
Ioppa

Grignolino d'Asti Monferace 2016
Santa Caterina

Grignolino del M.to Casalese 2020
Sulin

Lessona 2018
Villa Guelpa

Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé M. Cl.
Marcalberto

Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2020
Ca' d' Gal

Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020
Scagliola

Nizza La Court 2018
Chiarlo

Nizza Tre Roveri 2019
Pico Maccario

Ovada Convivio 2019
Gaggino

Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2017

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Isolabella della Croce

Roero Arneis Camestrì 2020
Porello

Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2020
Monchiero Carbone

Roero Arneis Sarun 2020
Costa

Roero Mompissano Ris. 2018
Cascina Ca' Rossa

Roero Sudisfà Ris. 2018
Negro

Roero V. Mombeltramo Ris. 2017
Malvirà

Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2020
Ferraris Agricola

Ruché di Castagnole M.to Laccento 2020

Marche

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Ambrosia Ris. 2018
Vignamato

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio Ris. 2018
Umani Ronchi

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Rincrocca Ris. 2018
Staffa

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2018
San Sisto - Fazi Battaglia

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. V. Il Cantico della Figura Ris. 2018
Felici

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2018
Bucci

Cinabro 2017
Caniette

Il San Lorenzo Bianco 2008
San Lorenzo

Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2019
Marotti Campi

Offida Pecorino 2020
Santori

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Offida Pecorino Artemisia 2020
Spinelli

Offida Pecorino Montemisio 2020
Castignano - Cantine dal 1960

Offida Pecorino Vignagiulia 2020
Dianetti

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018
Velenosi

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominè 2019
Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ergo Mirizzi 2019
Montecappone - Mirizzi

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium 2019
Garofoli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Stefano Antonucci 2019
Santa Barbara

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ylice 2019
Mattioli

Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. 2018
Belisario

Verdicchio di Matelica Collestefano 2020
Collestefano

Verdicchio di Matelica Vertis 2019
Borgo Paglianetto

Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2018
Bisci

Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2019
Gatti

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Top 100, i migliori manager italiani: la classifica

Forbes Italia ha stilato una classifica con i 100 migliori manager italiani del momento: ecco chi sono e che aziende guidano

29 Ottobre 2021

Condividi su Facebook

Amministrare un'azienda non è facile, soprattutto quando si ha a che fare con situazioni emergenziali che coinvolgono il mondo, capaci di minare i pilastri su cui si regge una società. Per celebrare l'inventiva e la lungimiranza di chi guida un'impresa, **Forbes Italia ha stilato una classifica con i 100 top manager del nostro Paese**: si tratta di un elenco in ordine alfabetico, tutti e 100 sono stati riconosciuti abili nel guidare la propria azienda fuori dalla crisi scatenata dalla pandemia.

Top 100, i migliori manager italiani: la classifica

Non c'è una vera e propria classifica, ma un elenco di 100 nomi in ordine alfabetico. Forbes, però, come uomo copertina per il suo numero di ottobre ha scelto **Ugo Salerno,** presidente e amministratore delegato di **Rina**, l'ex Registro navale italiano (che era nato a Genova nel 1861): si occupa, tra le altre cose, di svolgere accertamenti, anche di carattere statuale, inerenti la sicurezza della navigazione e la stazzatura delle navi. Oggi è presente in 70 Paesi del mondo, con un fatturato superiore al mezzo miliardo di euro.

Nell'elenco figurano anche:

Incarnato perfetto? Ecco il fondotinta a lunga tenuta

I video più visti

Monsieur Cuisine in Italia: il "Bimby" della Lidl già andato a ruba. Cosa fa e quanto costa

Juventus, rinnovo record per Dybala: stipendio più alto della Serie A

Quanto guadagnano i giudici di X Factor: le cifre da capogiro

Sinner, Berrettini e Fognini, le cifre da capogiro a Indian Wells

PUBBLICITÀ

I temi caldi

Come viene svolta la raccolta differenziata in Italia

Pensioni di novembre, pagamento in anticipo: le date

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- **Nicoletta Luppi,** presidente a amministratore delegato di MSD Italia, che è stata in passato la prima donna in assoluto a ricoprire il ruolo all'interno dell'affiliata italiana della multinazionale farmaceutica Merck & Co.;
- **Valentina Bosetti,** che non è solo presidente di Terna, operatore che gestisce le reti per la trasmissione dell'energia elettrica, ma anche professore ordinario presso il Dipartimento di Economia, Università Bocconi e scienziato senior presso l'RFF-CMCC European Institute on Economics and the Environment;
- Benedetto Vigna, nuovo amministratore delegato Ferrari (da settembre 2021), laureato con lode in fisica all'Università di Pisa e con un passato in STMicroelectronics;
- **Cosimo Rummo,** presidente e amministratore delegato dell'omonima azienda, storica produttrice di pasta attiva da 175 anni (e tra le migliori 10, secondo Altroconsumo).

Top 100, i migliori manager italiani: tutti i nomi

Ecco la classifica completa dei 100 migliori manager italiani secondo Forbes:

- Adriano Accardo, managing director di TikTok Suothern Europe
- Alice Acciarri, General Manager Italia di eBay
- Pierluigi Antonelli, CEO di Angelini Pharma
- Marco Balducci, CEO di Nhood Italia
- Dario Baroni, AD di McDonald's Italia
- Fabio Benasso, Presidente e CEO di Accenture Italy
- Luca Bernabei, AD di Lux Vide
- Matteo Bernardi, CEO di Illumia
- Veronica Bertozzi, CEO di Msgm
- Valentina Bosetti, Presidente di Terna
- Giuliano Caldo, General Manager di EasyPark Italia
- Luigi Capello, CEO di LVenture Group
- Pippo Cannillo, Presidente e AD di Maiora
- Massimo Carrara, Presidente di Cartiere Carrara
- Giuseppe Casareto, CEO di Caffitaly
- Diego Cavallari, Country Manager di Acer Italia
- Pietro Colucci, Presidente di Sostenya
- Gianpietro Corbari, AD di Pam Panorama
- Guido Curto, Direttore di Consorzio Residenze Reali Sabaude
- Gilda D'Incerti, Fond. e CEO di PQE Group
- Silvia De Dominicis, Presidente e AD di Johnson & Johnson Medical
- Giovanni Del Vecchio, Managing Director di Giorgetti
- Giuseppe Di Franco, Presidente e AD di Atos Italia
- Massimo Di Risio, AD di Dr. Automobiles Group
- Andrea Duilio, AD di Sky Italia
- Danilo Falappa, DG di Innoliving
- Francesco Farinetti, AD di Green Pea
- Fabrizio Ferri, CEO di Finncantieri Cina
- Paola Giambelli, Fond. e Managing Director di Palazzo Parigi
- Giacomo Gigantiello, CEO di Axa Italia
- Giovanni Giuliani, AD di Zurich Italia

NASpI, nuovo servizio Inps: cosa cambia per i beneficiari

Decreto fiscale, CNPR: "Governo tuteli l'esigenza di liquidità delle imprese"

PUBBLICITÀ

In Evidenza

- BORSA ITALIANA
- BORSE ESTERE
- EURIBOR
- TITOLI DI STATO
- VALUTE
- ESPERTI

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Marco Gobbetti, AD di Ferragamo
- William Griffini, CEO e Partner di Carter & Benson
- Lidi Grimaldi, Managing Director di Interbrand
- R. Guarino e D. Tavaniello, Fondatori e CoCEO di Hippocrates Holding
- Marco Hannappel, Pres. e AD di Philip Morris Italia
- Riccardo Iovino, CEOdi EdiliziAcrobatica
- Alessandro Ippolito, VP Technology e Country Manager di Oracle Italia
- Mariaceleste Lauro, CEO di Alilauro
- Gianluca Lilli, Country Managing Director di ABB
- Fabrizio Longo, Brand Director di Audi Italy
- Giovanni Lo Storto, Direttore Generale di Università LUISS Guido Carli
- Nicoletta Luppi, Presidente e AD di MSD Italia
- Piero Luxardo, Presidente di Luxardo
- Mauro Macchi, AD di Accenture Italia
- Ivan Maero, CEO di Noleggioelettrico
- Salvatore Manfredi, AD di Fenix Pharma
- Gianmatteo Manghi, AD di Cisco Italia
- Gabriele Marchina, AD di Automation Service
- Anna Mareschi Danieli, Vice Chairwoman di Acciaierie Bertoli Safau
- Maurizio Marinella, CEO di E. Marinella
- Marco Marsili, AD di Shell Italia E&P
- Piero Marzot, Titolare e Direttore di Turin Palace Hotel
- Bernardo Mattarella, AD di Medio Credito Centrale
- Ivan Mazzoleni, CEO di Flowe
- Renato Mazzoncini, AD e DG di A2A
- Alessandro Monterosso, Fond. e CEO di PatchAI
- Franco Morando, CEO e DG di Morando e Montalbera
- Mauro Mordini, Country Manager di IWG Italia
- Raffaella Moro, CEO di Reair
- Gian Maria Morra, Fondatore di GMM Farma
- Gilberto Negrini, CEO di B&B Italia Group
- Ettore Nicoletto, CEO di Bertani Domains
- Giancarlo Nicosanti Monterastelli, CEO di Unieuro
- Andrea Orcel, AD di Unicredit
- Massimo Palermo, Country Manager Italy&Malta di Fortinet
- Lorenzo Palleroni, CEO di Vontobel Wealth Management Italy
- Gianluca Perrelli, CEO di Buzzoole
- Davide Luigi e Daniele Giovanni Petraz, Co-Managing Partners di GLP
- Emilio Petrone, AD di Mooney
- Marco Piantanida, AD di Haribo
- Tullio Pirovano, CEO di Lutech
- Stefano Pompili, AD di Sopra Steria
- Antonio Porro, AD di Mondadori
- Livio Proli, AD di Missoni
- Andrea Quacivi, AD di Sogei
- Francesco Rattalino, Direttore di ESCP Business School Turin Campus
- Stefano Rebattoni, AD di IBM Italia
- Pier Francesco Rimbotti, Fondatore e AD di Infrastrutture

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Emanuele Rissone, CEO di Forever Bambù
- Luca Rossi, Senior VP e Presidente di Lenovo e divisione IDG
- Cosimo Rummo, Presidente e AD di Rummo
- Ugo Salerno, Presidente e AD di Rina
- Monica Santini, AD di Santini
- Giovanni Savio, Global CEO di Planet Smart City
- Giampiero Savorelli, AD di HP Italia
- Dario Scannapieco, AD e DG di Cassa Depositi e Prestiti
- Gabriella Scapicchio, CEO di Le Village by CA Milano
- Luca Spada, Fondatore e Presidente di Eolo
- Matteo Storchi, Presidente e AD di Comer Industries
- Simone Terreni, Fondatore CEO e Managing Director di Inside Factory e VoipVoice
- Angelo Trocchia, CEO di Safilo
- Massimo Tuzzi, CEO di Terra Moretti
- Stefano Rosa Uliana, CEO di Calligaris
- Giovanni Vecchio, Direttore di Euronext Italia
- Benedetto Vigna, AD di Ferrari
- Francesco Zaccariello, CEO di eFarma
- Alessandro Zollo, AD e DG di Bancomat
- Enrico Zoppas, Presidente e AD di Acqua Minerale San Benedetto
- Alberto Zunino, AD di Gruppo Manifatture Italiane

Tag: Economia internazionale Imprenditoria

Potrebbe interessarti anche

Smartfeed

SPONSOR

SUV | LINK SPONSORIZZATI

Rivenditori che vendono auto per una frazione del loro valore!

SPONSOR

BMW ITALIA

SCOPRI BMW GARAGE ONLINE.

CERCA E PRENOTA IN UN CLICK LA TUA

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I 100 top manager italiani scelti da Forbes

ECCELLENZE - Roma - Milano - Italia

di

Forbes ha stilato l'elenco dei **100 top manager in Italia**: fondatori di società di successo, amministratori delegati e capitani d'impresa che stanno guidando le aziende del nostro Paese. Nell'elenco sono presenti figure del calibro di Pippo Cannillo, manager di Maiora, Silvia De Dominicis, presidente e AD di Johnson & Johnson Medical, Andrea Orcel, AD di Unicredit inserita tra le aziende italiane con le migliori opportunità di carriera e tanti altri ancora. Ecco l'elenco completo.

I top 100 manager italiani di Forbes

- *Adriano Accardo – Managing Director TikTok Southern Europe*
- *Alice Acciarri – General Manager ItaliaeBay*
- *Pierluigi Antonelli – CEO Angelini Pharma*
- *Marco Balducci – CEO Nhood Italia*
- *Dario Baroni – AD McDonald's Italia*
- *Fabio Benasso – Presidente e CEO Accenture Italy*
- *Luca Bernabei – AD Lux Vide*
- *Matteo Bernardi – CEO Illumia*
- *Veronica Bertozzi – CEO Msgm*
- *Valentina Bosetti – Presidente Terna*

PIÙ LETTI

Torino
Pizza con l'"imbroglio" in Italia: la scopert… Carabinieri

LIFESTYLE

Roma
Quanto guadagnano gli insegnanti italiani… classifica

CURIOSITÀ

Roma
Cambio ora solare 2021: quando spostar… come farlo

COSA SUCCEDE A
Roma

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- *Giuliano Caldo – General Manager EasyPark Italia*
- *Luigi Capello CEO LVenture Group*
- *Pippo Cannillo – Presidente e AD Maiora*
- *Massimo Carrara – Presidente Cartiere Carrara*
- *Giuseppe Casareto CEO Caffitaly*
- *Diego Cavallari – Country Manager Acer Italia*
- *Pietro Colucci – Presidente Sostenya*
- *Gianpietro Corbari – AD Pam Panorama*
- *Guido Curto – Direttore Consorzio Residenze Reali Sabaude*
- *Gilda D'Incerti – Fond. e CEO PQE Group*
- *Silvia De Dominicis – Presidente e AD Johnson & Johnson Medical*
- *Giovanni Del Vecchio – Managing Director Giorgetti*
- *Giuseppe Di Franco – Presidente e AD Atos Italia*
- *Massimo Di Risio – AD Dr. Automobiles Group*
- *Andrea Duilio – AD Sky Italia*
- *Danilo Falappa – DG Innoliving*
- *Francesco Farinetti – AD Green Pea*
- *Fabrizio Ferri – CEO Finncantieri Cina*
- *Paola Giambelli – Fond, e Managing Director Palazzo Parigi*
- *Giacomo Gigantiello – CEO Axa Italia*
- *Giovanni Giuliani – AD Zurich Italia*
- *Marco Gobbetti – AD Ferragamo*
- *William Griffini – CEO e Partner Carter & Benson*
- *Lidi Grimaldi – Managing Director Interbrand*
- *Guarino e D. Tavaniello – Fondatori e CoCEO Hippocrates Holding*
- *Marco Hannappel – Pres. e AD Philip Morris Italia*
- *Riccardo Iovino – CEO EdiliziAcrobatica*

METEO OGGI 11°
PROSSIMI 4 GIORNI

G20 Roma, l'elenco completo delle strade chiuse da oggi al 1 novembre

RASSEGNE
"Roma Art Week" torna nella Capitale
fino al 30 ottobre 2021
Comune di Roma
SCOPRI

SPETTACOLI
Max Paiella in scena con il suo "Boom!"
fino al 31 ottobre 2021
Teatro Golden
SCOPRI

SPETTACOLI
In scena "Sei personaggi in cerca d'autore" di Pirandello
fino al 31 ottobre 2021
Teatro Vittoria
SCOPRI

NOTIZIE EVENTI CINEMA AZIENDE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- *Alessandro Ippolito – VP Technology e Country Manager Oracle Italia*
- *Mariaceleste Lauro – CEO Alilauro*
- *Gianluca Lilli – Country Managing Director ABB*
- *Fabrizio Longo – Brand Director Audi Italy*
- *Giovanni Lo Storto – Direttore Generale Università LUISS Guido Carli*
- *Nicoletta Luppi – Presidente e AD MSD Italia*
- *Piero Luxardo – Presidente Luxardo*
- *Mauro Macchi – AD Accenture Italia*
- *Ivan Maero – CEO Noleggioelettrico*
- *Salvatore Manfredi – AD Fenix Pharma*
- *Gianmatteo Manghi – AD Cisco Italia*
- *Gabriele Marchina – AD Automation Service*
- *Anna Mareschi Danieli – Vice Chairwoman Acciaierie Bertoli Safau*
- *Maurizio Marinella – CEO E. Marinella*
- *Marco Marsili – AD Shell Italia E&P*
- *Piero Marzot – Titolare e Direttore Turin Palace Hotel*
- *Bernardo Mattarella – AD Medio Credito Centrale*
- *Ivan Mazzoleni – CEO Flowe*
- *Renato Mazzoncini – AD e DG A2A*
- *Alessandro Monterosso – Fond. e CEO PatchAI*
- *Franco Morando – CEO e DG Morando e Montalbera*
- *Mauro Mordini – Country Manager IWG Italia*
- *Raffaella Moro – CEO Reair*
- *Gian Maria Morra – Fondatore GMM Farma*
- *Gilberto Negrini – CEO B&B Italia Group*
- *Ettore Nicoletto – CEO Bertani Domains*
- *Giancarlo Nicosanti Monterastelli – CEO Unieuro*

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- *Andrea Orcel – AD Unicredit*
- *Massimo Palermo – Country Manager Italy&Malta Fortinet*
- *Lorenzo Palleroni – CEO Vontobel Wealth Management Italy*
- *Gianluca Perrelli – CEO Buzzoole*
- *Davide Luigi e Daniele Giovanni Petraz – Co-Managing Partners GLP*
- *Emilio Petrone – AD Mooney*
- *Marco Piantanida – AD Haribo*
- *Tullio Pirovano – CEO Lutech*
- *Stefano Pompili – AD Sopra Steria*
- *Antonio Porro – AD Mondadori*
- *Livio Proli – AD Missoni*
- *Andrea Quacivi – AD Sogei*
- *Francesco Rattalino – Direttore ESCP Business School Turin Campus*
- *Stefano Rebattoni – AD IBM Italia*
- *Pier Francesco Rimbotti – Fondatore e AD Infrastrutture*
- *Emanuele Rissone – CEO Forever Bambù*
- *Luca Rossi – Senior VP e Presidente Lenovo e divisione IDG*
- *Cosimo Rummo Presidente e AD Rummo*
- *Ugo Salerno – Presidente e AD Rina*
- *Monica Santini – AD Santini*
- *Giovanni Savio – Global CEO Planet Smart City*
- *Giampiero Savorelli – AD HP Italia*
- *Dario Scannapieco – AD e DG Cassa Depositi e Prestiti*
- *Gabriella Scapicchio – CEO Le Village by CA Milano*
- *Luca Spada – Fondatore e Presidente Eolo*
- *Matteo Storchi – Presidente e AD Comer Industries*

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 30 NOVEMBRE 2021

GIOVEDI' 2 DICEMBRE 2021 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melià***** - Via Masaccio 19, Milano Serata di presentazione del volume CANTINE D'ITALIA 2022

GUIDA PER L'ENOTURISTA

Come annunciato si presenta in esclusiva a Milano con un importante evento l'edizione 2022 di Cantine d'Italia, la **Guida per** l'enoturista di Go Wine dedicata a oltre 750 cantine italiane che "valgono il viaggio".
Nel corso della serata verranno consegnati **8 Premi Speciali**.
245 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.
Seguirà una importante degustazione dei vini top delle cantine premiate con l'impronta!

Programma:

ore 17.00: Presentazione. Conversano con **Massimo Corrado**, presidente della Associazione Go Wine:
Leila Salimbeni (giornalista, Spirito diVino) e **Nicola "Tinto" Prudente** (Decanter – Rai Radio2).
Modera: **Antonio Paolini** (giornalista)
Consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali

ore 18.30 - 22.00: **apertura banco d'assaggio** con la **degustazione dei vini top delle cantine premiate in Guida con il segno de L'Impronta**. La degustazione si svolge su turni e con prenotazione.

Un evento che si svolgerà in sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso: su prenotazione in tre diverse fasce orarie e con numeri contingentati al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala; presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo obbligatorio delle mascherine, ecc...
Vi chiediamo attenzione su questo punto: è necessario prenotare per un corretto svolgimento dell'evento e utilizzo degli spazi a disposizione!
Rammentiamo inoltre che, in base alle più recenti disposizioni, **è richiesto il green pass per partecipare**.

La degustazione

Ecco l'elenco completo dei vini che animeranno la degustazione

Alessandro di Camporeale, *Sicilia Kaid Syrah*
Ascheri, *Barolo Sorano Coste & Bricco*
Argiolas, *Isola dei Nuraghi Rosso Igt Turriga (cannonau, carignano)*
Ar.Pe.Pe., *Sassella Stella Retica*
Badia a Coltibuono , *Sangioveto di Toscana (sangiovese)*
Baglio di Pianetto, *Cembali (nero d'Avola)*

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI
andrea de franceschi
Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG
▼ 2021 (1484)
▼ novembre (190)
Vacanza in montagna? L'inverno a La Thuile è magi...
QUAYOLA News & Projects 2021 – 2022
PASTICCERI & PASTICCERIE DI GAMBERO ROSSO 2022 59...
INIZIARE DALLA TERRA: IL SEGRETO DEL SUCCESSO DELL...
GIOVEDI' 2 DICEMBRE 2021 dalle ore 17.00 alle o...
FOLLADOR PROSECCO E FONDAZIONE VIALLI E MAURO INSI...
CORSO ONLINE PER CURATORE DI ARCHIVI D'ARTISTA 1...
VISITE GUSTOSE: L'ITALIA DEL GUSTO AL MERCATO DEI ...
PORADA INTERNATIONAL DESIGN AWARD 2020 Ecco i nom...
Rum di lusso: il Presidente e il Vaticano Tabai sf...
Marta Roberti IN METAMORFOSI a cura di Cecilia Ca...
"I Liquori della Tradizione Italiana": un patrimon...
Il magico Natale della Valle Aurina tra cascate di...
Accogliere ad arte, così Procida "forma" i cittadi...
REGISTI in ERBA: crea un video sugli ambienti d'ac...
Cortina Fashion Weekend in quota

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Baracchi Riccardo, *Cortona Cabernet Sauvignon Riserva*
Barone di Villagrande, *Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande*
Bellavista, *Franciacorta Extra Brut Pas Operé Millesimato*
Boglietti Enzo, *Barolo Brunate*
Boscarelli, *Vino Nobile di Montepulciano Nocio dei Boscarelli*
Bovio Gianfranco, *Barolo Gattera*
Brezza Giacomo & Figli, *Barolo Sarmassa*
Bricco Maiolica, *Nebbiolo d'Alba Superiore Cumot*
Broglia Piero - Tenuta La Meirana, *Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia*
Bucci , *Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva*
Ca' dei Frati, *Lugana Brolettino*
Ca' del Bosco, *Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Millesimato*
Ca' Lustra, *Colli Euganei Merlot Sassonero*
Ca' Montanari - Opera 02, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Opera Pura*
Ca' Rugate, *Soave Classico Monte Fiorentine*
Caggiano Antonio, *Taurasi Vigna Macchia dei Goti*
Canalicchio di Sopra - Ripaccioli, *Brunello di Montalcino*
Cantina Produttori Bolzano , *Alto Adige St. Magdalener Moar*
Cantina Tramin, *Alto Adige Gewurtzraminer Roen*
Cantine del Notaio, *Aglianico del Vùlture La Firma*
Capezzana , *Carmignano Riserva Trefiano*
Cascina Chicco, *Roero Riserva Valmaggiore*
Cascina del Monastero, *Barolo Bricco Luciani*
Castello dei Rampolla, *Rampolla d'Alceo (cabernet sauvignon; petit verdot)*
Castello delle Regine, *Umbria Sangiovese Selezione del Fondatore*
Castello di Luzzano - Fugazza, *Oltrepò Pavese Pinot Nero Umore Nero*
Castello di Poppiano-Conte Guicciardini, *Toscana igt Rosso La Historia di Italia (merlot)*
Castello di Spessa, *Collio Sauvignon Segrè*
Castello di Tagliolo, *Dolcetto di Ovada La Castagnola*
Castello Vicchiomaggio, *Chianti Classico Gran Selezione La Prima*
Cecchetto Giorgio, *Piave Raboso Gelsaia*
Centovigne, *Coste della Sesia Castellengo Nebbiolo*
Ceraudo Roberto, *Dattilo (gaglioppo)*
Chiarlo Michele, *Nizza Riserva la Court (barbera)*
Coffele, *Recioto di Soave Classico Le Sponde*
Colognole, *Chianti Rufina Riserva del Don*
Colterenzio, *Alto Adige Sauvignon Lafòa*
Conte Collalto, *Piave Cabernet Riserva Torrai*
Conte Vistarino, *Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Metodo Classico 1865*
Contini Attilio, *Vernaccia di Oristano Antico Gregori*
Contratto Giuseppe, *Asti Metodo Classico De Miranda*
Contucci, *Vino Nobile di Montepulciano Riserva*
Correggia, *Roero Riserva Ròche d'Ampsèj*
Cuomo Marisa, *Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva*
D'Araprì, *Metodo Classico La gran Cuvèe Brut*
Damilano, *Barolo Cannubi*
De Conciliis, *Paestum Igt Naima (aglianico)*
Dei Caterina , *Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona*
De Tarczal, *Trentino Superiore Marzemino d'Isera Husar*
Decugnano dei Barbi, *A.D. 1212 Umbria Igt Rosso (syrah, cabernet, montepulciano)*
Di Majo Norante, *Molise Rosso Don Luigi*
Di Marzo, *Metodo Classico Brut Nature 1930*
Diego Pressenda, *Barolo Bricco San Pietro*
Donnafugata, *Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryè*
Endrizzi, *Gran Masetto (teroldego)*
Fattoria dei Barbi, *Brunello di Montalcino Etichetta Blu*
Fattoria di Magliano, *Maremma Toscana Igt Poggio Bestiale (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)*
Fattoria Dianella Fucini, *Il Matto delle Giuncaie (sangiovese)*
Fattoria La Rivolta, *Aglianico del Taburno Riserva Terra di Rivolta*
Fattoria Paradiso, *Forlì Igt Barbarossa Vigna il Dosso*
Fattoria San Lorenzo - Crognaletti, *Marche Bianco Campo delle Oche*
Fattoria Zerbina, *Albana di Romagna Passito Scacco Matto*
Felline , *Primitivo di Manduria Zinfandel Terranera*
Felsina, *Chianti Classico Riserva Rancia*
Ferghettina, *Franciacorta Extra Brut Millesimato*
Ferrari , *Trentodoc Ferrari Perlé*
Feudi di San Gregorio, *Taurasi Riserva Piano di Montevergine*
Firriato, *Sicilia Harmonium (nero d'Avola)*
Florio, *Marsala Riserva Superiore Donna Franca*
Fontanafredda, *Barolo La Rosa*
Gini, *Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne*
Gualdo del Re, *Atto A Suvereto Merlot l'Rennero*
Guerrieri Rizzardi, *Amarone della Valpolicella Classico Calcarole*
Gulfi, *Nerobufaleffj (nero d'Avola)*
Il Feuduccio di S. Maria d'Orni, *Montepulciano d'Abruzzo Ursonia*
Il Palagione, *Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori*
Il Roncal , *Colli Orientali del Friuli Pignolo*
Ippolito, *Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco*
Keber Edi, *Collio*
La Cappuccina , *Soave Classico Montestelle*
La Costa, *Terre Lariane Igt Bianco Solesta (riesling renano con saldo di Manzoni*

Le edizioni 2022 delle guide più autorevoli e dell...
Dal 6 al 9 dicembre allo STAUFFER CENTER FOR STRI...
Il Ferrari Perlé Nero è il Campione del Mondo dei ...
I VIGNAIOLI INDIPENDENTI REGALANO UN ANALIZZATORE ...
Matera 2019, al via "In Linea d'Aria" per connette...
La Settimana del Black Friday arriva anche in Go W...
Milano Music Week 2021 Music Rocks Here Highl...
La forma dell'oro a cura di Melania Rossi da g...
QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
Tre artiste per il MACTE
WINE TECH SYMPOSIUM 2021, IDEE E TECNOLOGIE PER DI...
Torna il Mercatino di Natale di Pur Südtirol
Milano Music Week 2021 Music Rocks Here Highl...
ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS...WINE! VINI, PIATTI E...
MAXXI BVLGARI PRIZE Alessandra Ferrini, Silvia...
Andrea Leali con la sua Lasagna Croccante vince il...
FRoSTA: VOGLIAMO UN FUTURO BIODIVERSO 25 OBIETTIV...
Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi presenta la...
HOCOLATE EXPLOSION ALLE OGR DI TORINO - E TORNA IL...
Novità per la dinamica azienda del Collio gorizian...
Welcome Winter: Courmayeur annuncia l'inverno con ...
ARTE FIERA, la 45.a edizione
IL MINISTRO DI MAIO A EXPO DUBAI HA VISITATO OGGI ...
Milano Music Week 2021 Music Rocks Here Highl...
Guida Michelin 2022: doppio riconoscimento per il ...
Il Festival fra i ladini della Val di Fassa
Gruppo Duetorrihotels: quattro proposte per un Nat...
Dal 24 al 30 Gennaio 2022 le migliori forme di Fon...
Novità per la dinamica azienda del Collio gorizian...
Ristorante L'Acciuga conquista la stella Michelin ...
Ultimi giorni per visitare la mostra ANOUK KRU...
SOMU conquista la prima stella Michelin e fa brill...

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

bianco)
La Parrina, *Parrina Sangiovese Riserva*
La Raia, *Gavi Pisé*
La Tosa, *Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo*
La Stoppa, *Colli Piacentini Malvasia Passito Vigna del Volta*
La Viarte, *Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto*
Leone De Castris, *Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa*
Les Crêtes , *Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois*
Librandi, *Gravello (gaglioppo; cabernet sauvignon)*
Lis Neris, *Tal Lùc (cuvèe di uve appassite)*
Longo Alberto, *Le Cruste (nero di troia)*
Lunae Bosoni, *Colli di Luni Vermentino Cavagino*
Maculan, *Fratta (cabernet sauvignon, merlot)*
Malvirà, *Roero Riserva Trinità*
Mancinelli Stefano, *Lacrima di Morro d'Alba Superiore*
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*
Mesa, *Carignano del Sulcis Riserva Gavino*
Masciarelli, *Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma*
Montalbera, *Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento*
Montenidoli, *Vernaccia di San Gimignano Carato*
Monte Tondo, *Soave Classico Casette Foscarin*
Moris Farms , *Avvoltore (sangiovese, cabernet sauvignon, syrah)*
Mormoraia,*Vernaccia di San Gimignano Riserva Antalis*
Moroder Alessandro, *Conero Riserva Dorico*
Moschioni Davide , *Colli Orientali del Friuli Pignolo*
Mottura, *Latour a Civitella*
Murales, *Vermentino di Gallura Lumenera*
Mustilli , *Sannio Aglianico Cesco di Nece*
Negro Angelo & Figli, *Roero Riserva Sudisfà*
Nino Negri, *Valtellina Sforzato 5 Stelle Sfursat*
Oasi degli Angeli, *Kurni (montepulciano)*
Oddero Poderi e Cantine, *Barolo Villero*
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 Selva Capuzza, *Lugana Superiore Menasasso*
Podere Riparbella, *Sciamagna (sangiovese con saldo di merlot e cabernet franc)*
Prevostini Mamete, *Valtellina Superiore Riserva*
Quintodecimo, *Irpinia Terra d'Eclano Aglianico*
Ricci Curbastro, *Franciacorta Brut Satèn Museum Release Millesimato*
Rivera, *Castel del Monte Nero di Troia Riserva Puer Apuliae*
San Felice, *Chianti Classico Gran Selezione Poggio Rosso*
San Giusto a Rentennano , *Percarlo (sangiovese)*
Sedilesu, *Barbagia Igt Granazza*
Su' Entu, *Bovale Igt Marmilla*
Tedeschi Fratelli, *Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria*
Tenuta Bossi - Marchesi Gondi, *Chianti Rufina Riserva Villa Bossi*
Tenuta Carretta, *Barolo Cannubi*
Tenuta di Ghizzano, *Costa Toscana Igt Nambrot (merlot, cabernet franc, petit verdot)*
Tenuta Kornell, *Alto Adige Merlot Vigna Kressfeld*
Tenuta Le Velette, *Umbria Igt Merlot Gaudio*
Tenuta Podernovo, *Auritea di Podernovo (cabernet franc)*
Tenuta Sant'Antonio, *Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli*
Terre Bianche, *Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna*
Torre Fornello, *Gutturnio Riserva Diacono Gerardo 1028*
Trabucchi, *Amarone della Valpolicella*
Travaglini Giancarlo, *Gattinara Riserva*
Unterortl - Castel Juval, *Alto Adige Valle Venosta Riesling Windbichel*
Umani Ronchi , *Conero Riserva Campo San Giorgio (montepulciano)*
Venica & Venica, *Collio Malvasia Petris*
Vignalta, *Colli Euganei Rosso Gemola (merlot, cabernet franc)*
Vigneti Villabella, *Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro*
Villa Artimino, *Carmignano Riserva Grumarello*
Villa Matilde, *Falerno del Massico Vigna Camarato*
Villa Sparina, *Gavi del Comune di Gavi Monterotondo*
Zaccagnini, *Colline Pescaresi Passito Igt Clemàtis (montepulciano passito)*
Zenato , *Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato*
Zeni Fratelli, *Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte*
Zymè, *Kairos (15 diverse varietà)*

Modalità di partecipazione al banco d'assaggio:

Per garantire la sicurezza dei partecipanti gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione **entro le ore 17 di mercoledì 1 dicembre** utilizzando il **modulo scaricabile al presente link**. Per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio **la degustazione verrà divisa in 2 turni a cui sarà**

INTESA SANPAOLO E ASCOVILO INSIEME PER RILANCIARE ...
UNA NUOVA STELLA: ORTO BY JORG GIUBBANI
HEINZ PRESENTA IL KETCHUP DI MARTE
Il Salumificio Spader in Eurosostenibilità
Il vino col fondo di Luigi Comarella – L'abbinamen...
La lingua di maiale in Veneto e in Friuli : il rac...
NATALE GOLD CON LE LAMPADE SCULTURA DI POLLICE I...
Milano Music Week 2021 Music Rocks Here Highl...
DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...
AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL MASTER EXECUTIVE IN D...
La sublime fragilità dell'argilla e l'intuizione d...
GORGONZOLA DOP: QUATTRO RICETTE PER DIMINUIRE GLI ...
RISTORANTI D'ITALIA 2022 DI GAMBERO ROSSO Lune...
Mottolino Fun Mountain, la montagna all'avanguardi...
JULIA MARGARET CAMERON Uno sguardo fuori fuoco ...
CHRISTMAS IS COMING Una selezione di proposte COOL...
Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Sho...
Highlights martedì 22 novembre Milano Music W...
KASANOVA, PRIMIZIE D'AUTUNNO
Il programma di Procida Capitale la cultura non isola
Piatti natalizi di 'una volta' nell'elegante corni...
La Galleria d'Arte Contemporanea Osvaldo Licini c...
I libri in uscita con Lazy Dog Press
Panettone al Caffè pugliese o al Gianduia per Il N...
De Vivo presenta il Natale 2021 in un'escalation d...
Il Centro per l'arte contemporanea Luigi Pecci pr...
STUDIO STUDIO STUDIO Vainglory Un'installa...
TENUTA MAZZOLINO E VILLA NAJ UNA VISIONE COMUNE P...
GALLERIA POGGIALI MILANO Basil Kincaid The Ro...
La Settimana del Black Friday arriva anche in Go W...
DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
Dal 2 dicembre in libreria e online MILANO MOD...
LE AZIONI CHOOSE YOUR TASTE

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

obbligatorio attenersi.

Orari e turni di degustazione
Ore 18,30-20,15 : primo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati
Ore 20,15–22,00: secondo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati

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

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata *(l'iscrizione a Go Wine sarà ritenuta valevole sino a tutto il 31 dicembre 2022).*

Per le richieste di accredito della stampa specializzata, contattare l'Ufficio Stampa di Go Wine Eventi.

Scarica qui il modulo per prenotare la degustazione

on novembre 30, 2021

Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

"Le tue lettere sono un grande confronto per noi…"...
CHRISTMAS EDITION: ABSOLUT VODKA PRESENTA LA NUOVA...
MONTE DELLE VIGNE: 5000 BOTTIGLIE PER COLTIVARE I ...
Sciare per primi sulle piste di Courmayeur e dormi...
ROSSO BREG: QUEL PIGNOLO DI GRAVNER Un vitigno au...
Vigne 50 anni: ottima annata e aspettative qualita...
IL GRUPPO ROHLIK ANNUNCIA IMPORTANTI PIANI DI ESPA...
Salvatore Incorpora - Francesco Messina Vite para...
Eva Marisaldi Secondi tempi Visite guidate dal ...
Calendario dell'avvento e la nuova etichetta Nerop...
"Sguardi" sul paesaggio terrazzato
CHI SI FERMA È PERDUTO Una produzione Sky A...
PER NATALE ARRIVA CONCERTO: LO STORICO SUPER TUSC...
Vacanze di Natale al Dolomiti Wellness Hotel Fanes...
NATALE 2021, TRA REGALI E ABBINAMENTI GOURMET
La Via dei Norcini : il Prosciutto Istriano e il P...
L'azienda agricola Moro Sergio invitata ad Eurovin...
PASTICCERIA FILIPPI PER WOMEN FOR FREEDOM: UN DOLC...
La Fondazione Francesco Somaini Scultore in occas...

► ottobre (189)
► settembre (173)
► agosto (89)
► luglio (135)
► giugno (140)
► maggio (137)
► aprile (96)
► marzo (153)
► febbraio (111)
► gennaio (71)

► 2020 (1370)
► 2019 (1493)
► 2018 (1036)
► 2017 (909)
► 2016 (681)
► 2015 (92)

Segnala una violazione

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DailyMedia

Quotidiano

Data 29-11-2021
Pagina 1+19
Foglio 1

Relazioni Pubbliche e Ufficio Stampa: gli incarichi della settimana 19

RELAZIONI PUBBLICHE E UFFICIO STAMPA
GLI INCARICHI DELLA SETTIMANA

Ritorna anche questa settimana la rubrica di DailyMedia dedicata a tutte le novità legate al mondo delle pubbliche relazioni e della comunicazione istituzionale, uno sguardo ai nuovi incarichi e ai progetti italiani e internazionali, per rimanere sempre al passo con le novità del settore

Soluzione Group sempre a fianco di Melinda

Si rinnova per il sesto anno consecutivo la collaborazione tra Melinda e Soluzione Group. Un percorso di reciproca soddisfazione nel sostenere e incrementare la notorietà del brand presso i diversi pubblici, trade e consumer, presidiando i canali social e le media relations. Un nuovo e sfidante percorso che sarà focalizzato sui temi della nuova campagna media, improntata sull'autentica sostenibilità, e sulla promozione di tutte le iniziative in atto a supporto di questo deciso e condiviso orientamento, proseguendo nel processo di fidelizzazione alla marca da parte dei numerosissimi consumatori, aprendo il dialogo con le nuove generazioni. In perfetto allineamento a questa filosofia, lato digital, l'impegno della divisione social di Soluzione Group è finalizzato alla creazione di una community che sia realmente affine al sistema valoriale del Consorzio e curiosa di scoprire il mondo Melinda in tutte le sue molteplici sfaccettature. Infatti, il piano editoriale va ad esplicitare l'animo green del brand, costruito attorno all'amore per la natura, rispettata e tutelata, alla tradizione di una storia fondata su un forte legame con il territorio e con la collettività, unite alla passione di 4000 famiglie di frutticoltori. Lato PR, prosegue il lavoro, ormai avviato e consolidato, di tessitura di buone relazioni con i media di settore e al pubblico, con l'obiettivo di creare sempre più consenso e attenzione da parte di tutti gli stakeholder al Consorzio, sostenendone il ruolo di leader del comparto dalla riconoscibilità altissima del brand. Un rinnovo sicuramente importante che conferma la bontà di una collaborazione proficua, alimentata dalla comune convinzione del valore strategico delle media relations e dei social network, quali strumenti ideali per intrattenere il pubblico e veicolare contenuti idonei ad accrescere notorietà e reputazione.

A Network PR la comunicazione della Società Agricola Montalbera

La Società Agricola Montalbera, capitanata da Franco Morando, con vigneti in due grandi zone vinicole del Piemonte come il Monferrato e le Langhe, ha affidato a Network PR la comunicazione dell'azienda e dei suoi vini. Dopo aver ottenuto l'incarico a seguito della vittoria di una gara, l'intelligent net creato da quattro professioniste delle pubbliche relazioni con sede a Milano, Torino, Verona e Bologna, ha attivato per questo progetto Manuela Popolizio, Laura Mottura e Katia Cilia, specializzate nel settore del food and beverage. Il team si sta già occupando della pianificazione delle attività proposte al cliente nel piano di comunicazione integrato: comunicazione corporate e di prodotto, eventi, progetti editoriali, sponsorizzazioni, ideazione e gestione di newsletter, monitoraggio della brand reputation, realizzazione di video e podcast. "Aver acquisito il budget di Montalbera è una nuova conferma che il cambio di paradigma - condividere invece di competere - oggi premia modelli di business che sviluppano intelligenza partecipativa attraverso smart net. Incrociare esperienze, condividere talenti, creare opportunità dalle conoscenze, tessere relazioni profittevoli, tutto questo è il Network che ho fondato – chiosa Manuela Popolizio - un patrimonio di competenze che può coesistere solo se guidato con lungimiranza e voglia di innovare".

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWS

Merano Wine Festival - Il Ruchè, la Barbera ed il Grignolino di Montalbera

NEWS

WINE SPECTATOR'S TOP 100 WINE 2021

COMUNICATI STAMPA NEWS

GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2022 del Gambero Rosso - L'elenco dei premiati

COMUNICATI STAMPA NEWS

Angelo Radica, sindaco di Tollo (Chieti) è il nuovo Presidente di Città del Vino

NEWS

"NaMa" Alto Adige Doc Bianco Cuvée - il super vino di Nals Margreid

NEWS

Amarcord in Romagna: Cantina San Biagio Vecchio e la vocazione del territorio di Oriolo dei Fichi

COMUNICATI STAMPA NEWS

Premio Leccio d'Oro a enoteche e ristoranti di tutto il mondo che hanno promosso i vini targati Montalcino

NEWS

A Roma con Davide Orro e la sua Vernaccia: un viaggio sensoriale millenario con un vitigno "senza tempo"

NEWS

Alla scoperta di Rinaldi 1957 in un percorso gustativo a 360 gradi

NEWS

Toscana - Casale dello Sparviero una bella realtà nel cuore del Chianti Classico

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWS

Merano Wine Festival - Il Ruchè, la Barbera ed il Grignolino di Montalbera

di **Marco Sciarrini** pubblicato il 24 Novembre 2021

Continuando nel racconto delle attività collaterali al **Merano Wine Festival** abbiamo partecipato alla presentazione dei vini della **Società Agricola Montalbera**, con la presenza di **Franco Morando** per la proprietà, e come padrino d'eccezione **Helmuth Köcher** patron del Festival.

La serata ha avuto come palcoscenico gli eleganti ambienti del **Ristorante Hotel Ansitz Plantitscherhof di Merano.**
La Famiglia Morando da tre generazioni alleva le proprie vigne tra Monferrato e Langhe e si dedica da anni alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali ed innovative come *"il progetto Anfora"* e al vitigno Barbera d'Asti con una propria barricaia in parte sperimentale.

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, ci si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni '80, la famiglia di 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 un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio. Il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. L'Azienda è una delle realtà

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

vitivinicole più rappresentative dell'enologia italiana. Montalbera è costituita da due cantine.

La cantina di **Castagnole Monferrato** (100 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese) è la sede per la vinificazione e l'affinamento e messa in bottiglia dei vini, oltre che dell'incoming. Una grande attenzione viene dedicata all'importante barricaia per l'affinamento dei vini de "Le Selezioni". Qui i vigneti hanno età variabile dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione è eseguita a mano.

La seconda cantina, storicamente di proprietà da 6 generazioni, con sede a Castiglione Tinella (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è di 10 ettari in un unico appezzamento a 408 metri s.l.m. ed è dedicata alla coltivazione delle viti per Moscato d'Asti Docg e Langhe Doc Chardonnay per piccole produzioni selezionate.
Oggi l'Azienda è condotta da Franco Morando, che a 26 anni come "primo" incarico nella "*Corporate di Famiglia, Morando Corporate*" ha la responsabilità di gestione del team enologico, della forza vendita Italia e dell'Export.

Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Si utilizzano solamente lieviti autoctoni selezionati nei vigneti. I mosti fermentano in vasche di acciaio di ultima generazione. Parte dell'affinamento avviene in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Dopo vari studi, l'azienda ha deciso di prolungare l'affinamento in legno al fine di creare un vino che fosse espressione del territorio. Montalbera oggi è un'azienda con una barricaia composta da più di 400 barriques con tagli e tostature tradizionali, a doghe rovesciate o semplicemente a vapore in grado di valorizzare i sentori delle denominazioni e lasciarli illibati. La serata ha visto servire i seguenti vini:

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè

+ 1 è il giorno che Franco Morando e lo Chèf de cave hanno dedicato alla "liqueur d'expedition" in "vino su vino" della medesima annata. Da qui la nascita del Pàs dosè ottenuto da uve di Pinot Nero. Lungo affinamento sui lieviti in ambienti a temperatura controllata, degorgement effettuato dopo 10 anni di maturazione sui lieviti, utilizzando per le procedure di colmatura soltanto vino della stessa cuvée. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, al naso il bouquet è fine, sentori di nocciole tostate e crosta di pane, ricordi di sottobosco e frutti rossi. Al palato la beva è croccante e persistente ed il vino si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Calypsos Viognier Piemonte Doc 2019

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Viogner 100%. Zona di produzione: Castagnole Monferrato. Soffice pressatura delle vinacce. Affinamento, maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Colore giallo paglierino, cristallino, al naso intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo, al palato morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Nuda Barbera d'Asti Docg Superiore 2012
La Barbera d'Asti superiore DOCG Nuda 2012 (oggi è in commercio la 2018), prodotta a Montemagno in Castiglione Monferrato, è una bottiglia nata dal progetto fortemente voluto da Franco Morando per esaltare il terroir del Monferrato astigiano, "oltre il Ruchè". La vigna "del Notaio", dove sorge una piccola cappella in suo onore, è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali. L'appellativo Nuda proviene dal fatto che viene "presa nuda" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. Barbera in purezza. Zona di produzione, Castagnole Monferrato. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, alla quale segue un affinamento di circa 10 – 15 mesi in barriques di rovere francese per due terzi nuovi. Colore rosso rubino intenso tendente al granato, al naso intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco e cuoio, al palato intenso, con sorso caldo e morbido, un tannino presente ed una acidità vibrante, con un finale sulle sensazioni speziate e fruttate.

Lanfora Grignolino d'Asti Doc
Grignolino in purezza. Zona di produzione, Castagnole Monferrato, Montemagno. Affinamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Colore rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno. Profumo intenso di piccoli frutti rossi, lampone, sensazioni speziate e terrose di radici, curry, vibrante acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero, bella lunghezza e persistenza sapida.

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg
Zona di produzione Castagnole Monferrato. Ruchè 90%, Barbera 10%. Affinamento in tonneaux di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica. Colore rosso rubino tendente al granato, persistenti sentori tipici di frutti di bosco, che si mescolano a sensazioni speziate orientali e pepe nero. Sorso morbido con equilibrio tra nobile tannino e bella acidità di grande persistenza sulle note olfattive.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato Docg
Ruchè in pienezza. 80% vendemmia in maturazione ottimale 20% vendemmia in leggera sovra maturazione direttamente in vigna. Zona di produzione, Castagnole Monferrato. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Intenso e persistente con sensazioni floreali di rosa canina e frutti di bosco in confettura, affascinante la speziatura delicata e mai invadente di pepe bianco e accenni balsamici, al palato piacevole rotondità e freschezza che si accompagna ad un tannino setoso, con grande corrispondenza gusto olfattiva che si protrae in lungo e persistente finale.

182484

In questo articolo Barbera, Featured, grignolino, Merano Wine Festival 2021, Monferrato, MWF, mwf2021, ruchè

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Societa' Agricola Montalbera affida, dopo gara, a Network PR la propria comunicazione

L'agenzia creata da Katia Cilia, Manuela Popolizio e Laura Mottura (in foto da sinistra a destra), specializzate nel settore del food and beverage, si sta già occupando della pianificazione delle attività proposte al cliente nel piano di comunicazione integrato: comunicazione corporate e di prodotto, eventi, progetti editoriali, sponsorizzazioni, ideazione e gestione di newsletter, monitoraggio della brand reputation, realizzazione di video e podcast. La Società Agricola Montalbera S.r.l., capitanata da Franco Morando, con vigneti in due grandi zone vinicole del Piemonte come il Monferrato e le Langhe, ha affidato a Network PR la comunicazione dellazienda e dei suoi vini. Dopo aver ottenuto lincarico a seguito della vittoria di una gara, lintelligent net creato da quattro professioniste delle pubbliche relazioni con sede a Milano, Torino, Verona e Bologna, ha attivato per questo progetto Katia Cilia, Manuela Popolizio e Laura Mottura (in foto da sinistra a destra), specializzate nel settore del food and beverage. Il team si sta già occupando della pianificazione delle attività proposte al cliente nel piano di comunicazione integrato: comunicazione corporate e di prodotto, eventi, progetti editoriali, sponsorizzazioni, ideazione e gestione di newsletter, monitoraggio della brand reputation, realizzazione di video e podcast. Aver acquisito il budget di Montalbera è una nuova conferma che il cambio di paradigma - condividere invece di competere - oggi premia modelli di business che sviluppano intelligenza partecipativa attraverso smart net. Incrociare esperienze, condividere talenti, creare opportunità dalle conoscenze, tessere relazioni profittevoli, tutto questo è il Network che ho fondato chiosa Manuela Popolizio - un patrimonio di competenze che può coesistere solo se guidato con lungimiranza e voglia di innovare.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Leggi news

Newsletter
Archivio News

A Network PR la comunicazione della Società Agricola Montalbera

La Società Agricola Montalbera S.r.l., capitanata da Franco Morando, con vigneti in due grandi zone vinicole del Piemonte come il Monferrato *e* le Langhe, ha affidato a Network PR la comunicazione dell'azienda e dei suoi vini. Dopo aver ottenuto l'incarico a seguito della vittoria di una gara, l'intelligent net creato da quattro professioniste delle pubbliche relazioni con sede a Milano, Torino, Verona e Bologna, ha "attivato" per questo progetto Manuela Popolizio, Laura Mottura e Katia Cilia, specializzate nel settore del food and beverage.

Il team si sta già occupando della pianificazione delle attività proposte al cliente nel piano di comunicazione integrato: comunicazione corporate e di prodotto, eventi, progetti editoriali, sponsorizzazioni, ideazione e gestione di newsletter, monitoraggio della brand reputation, realizzazione di video e podcast.

"Aver acquisito il budget di Montalbera è una nuova conferma che il cambio di paradigma - *condividere invece di competere* - oggi premia modelli di business che sviluppano intelligenza partecipativa attraverso smart net. Incrociare esperienze, condividere talenti, creare opportunità dalle conoscenze, tessere relazioni profittevoli, tutto questo è il Network che ho fondato – chiosa Manuela Popolizio - un patrimonio di competenze che può coesistere solo se guidato con lungimiranza e voglia di innovare".

23/11/2021 | Comunicazione

Indietro

condividi tweet condividi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

La Vita Casalese

Settimanale

Data 18-11-2021
Pagina 24
Foglio 1

Calendario ricco di eventi per la Fiera Nazionale

Cene al tartufo: ultimi week end

MONCALVO – Ultimi due fine settimana con le cene al tartufo della rassegna della cucina di tartufo bianco che da trentacinque anni si abbinata alla Fiera nazionale cittadina. Stasera, giovedì alle 20,30, il primo banchetto all'Osteria "L'antico Granaio" di via Roma a Calliano (tel. 0141 928421) in abbinamento ai vini dell'azienda agricola Montalbera di Castagnole Monferrato. Venerdì, alle 20,30, doppia proposta al "Fer. Mo." di via XX Settembre a Frassinello Monferrato (tel. 347 5872309) dove i piatti si sposeranno con le etichette della cantina Accornero di Vignale. In contemporanea cena al ristorante Crealto di frazione Cardona ad Alfiano Natta (tel. 348 3846665) con i vini della stessa azienda vitivinicola. Sabato, sempre alle 20,30, sarà la volta del ristorante "Santisè" di frazione San Desiderio di Calliano (tel. 0141 928747) con le portate dalla prelibata "grattata" che si sposeranno coi vini di Amelio Livio di Grana. Sempre sabato appuntamento goloso a "La Possavina" di Penango (tel. 0141 921071) con i vini della azienda agricola Spinoglio di Sala Monferrato. La cena conclusiva è in calendario venerdì 26 novembre al ristorante "Il Bagatto" su piazza Cotti a Grazzano Badoglio (tel. 0141 925110) dove le diverse portate saranno affiancati dai vini della cantina grazzanese Fratelli Natta.

24 cronaca monferrina
Cene al tartufo: ultimi week end
Borse di studio Gaia
«La notte del Capitano»
Moncalvo dice «no» ai femminicidi
Altavilla celebra l'Unità Nazionale

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le Rubriche di ATNews - Degustando la bellezza

ECONOMIA

Ruché Laccento e Tartufo: inebrianti sapori del Monferrato

di **Claudia Solaro** - 16 Novembre 2021 - 9:30 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su: laccento ruchè | luxury wine tourism montalbera | montalbera | montalbera 360° experience | franco morando | castagnole monferrato

Ruché e Tartufo evocano profumi tipici delle nostre terre, del Monferrato, le cui dolci colline ricoperte dai vigneti stanno regalando un caleidoscopio di colori che tolgono il fiato per la loro immensa bellezza.
Splendore e magnificenza in una terra in cui si incontrano due eccellenze: quando Laccento, il Ruché più bevuto nel mondo, sposa il Tuber Magnatum Pico, ovvero il tartufo bianco d'Alba, si entra in un mondo di pura bellezza non solo per gli occhi, ma per tutti i cinque sensi.

Cosa regala a livello gustativo l'abbinamento tra Ruché Laccento e il Tartufo bianco? A spiegarcelo è Franco Morando, l'artefice del successo di Montalbera, che ha portato in Monferrato una nuova filosofia di vivere il vino, in cui al centro ci sono le emozioni.
"La nostra etichetta rappresentativa di Ruché denominata Laccento – ci spiega Franco Morando – *con una sovra-maturazione di circa il 20% porta sentori delicati, in palato amabile ma con una magnificenza di morbidezza che è di difficile ricordo; il tartufo con questi leggiadri sentori piacevolmente anch'esso aromatico che ricorda sentori di formaggio. Ed ecco il miglior connubio – Laccento – Tartufo."*
Un Monferrato che si può e si deve degustare e scoprire a 360 gradi,

ATmeteo Previsioni
Asti 13°C 8°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ

Meteo

ATTUALITÀ
Meteo: le previsioni per i prossimi giorni previsioni
Commenta

ATlettere Tutte le lettere
Anziani e riconversione delle case di riposo, Massano: "Necessaria un'assistenza domiciliare"
Oltre i limiti di polveri sottili nell'aria, Rete Asti Cambia: "Non è questa la città che vogliamo"
Malandrone, Ambiente Asti: "Sicurezza stradale al Palucco: problemi mai risolti"
INVIA UNA LETTERA

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

soprattutto in questo periodo in cui i molti eventi legati al Tartufo richiamano dall'Italia e dall'estero molti amanti del "Buon Vivere". E quando si parla di "Buon Vivere" non c'è niente di meglio che affidarsi alla Montalbera 360° Experience, il concept di ospitalità realizzato da Franco Morando che punta sul Luxury Wine Tourism ed un'accoglienza che permette di conoscere il mondo del vino da vicino.

In questo periodo, tra foliage e tartufo, quali emozioni si possono provare con la Montalbera 360° Experience?
Le emozioni sono "*Sempre più belle a livello visivo* – sottolinea Franco – *con colori tipici autunnali che variano dall'aranciato al violaceo per poi confondersi col giallo opaco.*"

Un nuovo look, dunque, per i vigneti in cui si snodano i diversi percorsi di winetrekking e per gli amanti della bici. Dal verde via via sempre più intenso tra primavera ed estate, ora la Montalbera 360° Experience permette di immergersi tra i colori grazie all'outdoor nell'anfiteatro naturale dei 100 ettari di vigneti che circondano la Cantina.

"I sentieri sono sempre gli stessi – commenta Morando – *ma più difficili da percorrere sia in e-bike che in camminata, le emozioni visive uniche di questo periodo trovano più difficoltà per i terreni fangosi dovuti alle grandi piogge. Ma sempre poesia resta."*

La bellezza che caratterizza la filosofia di Montalbera si ritrova anche nel bicchiere e nei prestigiosi riconoscimenti che il Ruché di Castagnole Monferrato Laccento continua a conquistare. Un vino che non finisce mai di

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

regalare soddisfazioni, come la conferma dei Tre Bicchieri 2022 del Gambero Rosso, i 97 punti nell'Annuario dei Migliori Vini di Luca Maroni e il 98+ di Luca Gardini, the Wine Killer.

"Cerchiamo sempre di fare il meglio, di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio. Grandi premi quest'anno, grandi soddisfazioni che spero continueranno. Alla fine, siamo tutti figli della natura di 'cotanta maestosità con l'annata 2021."

LEGGI ANCHE

- Con "Lanfora" di Montalbera la rivincita del Grignolino d'Asti DOC
- Montalbera 360° Experience, a tu per tu con il Ruchè nel segno delle emozioni
- Il secondo tempo di Montalbera diventa realtà con la grande inaugurazione delle Wine Suites
- Il grande Monferrato di Montalbera, come ripartire dopo il Covid
- Con il Luxury wine tourism Montalbera apre le porte ad una nuova esperienza di incoming

Più informazioni su: laccento ruchè · luxury wine tourism montalbera · montalbera · montalbera 360° experience · franco morando · castagnole monferrato

Continue with Facebook

ALTRE NOTIZIE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

ATTUALITÀ
A Castagnole Monferrato doppio appuntamento: la Festa degli alberi e la Festa delle 75 primavere e pussa

MONFERRATO
Castagnole Monferrato protagonista del periodico "Il mio Comune"

ATTUALITÀ
Il Comitato Vigilanza Motocross lancia una raccolta fondi per sostenere le spese legali e perizie

MONFERRATO
A Castagnole Monferrato Festa della Fruia e del Ruchè tra musica e degustazioni

DALLA HOME

FESTA DEGLI ALBERI
A Castagnole Monferrato doppio appuntamento: la Festa degli alberi e la Festa delle 75 primavere e pussa

PIOVÀ MASSAIA
Piovà Massaia, il Laboratorio didattico culturale per il territorio del Monferrato è realtà

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RE BICCHIERI di GAMBERO ROSSO

Nello Gatti
lun 15 nov 2021

Se il tempo fosse un gambero, come recita la commedia di Enrico Montesano, che vini selezionerei dall'evento **TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO**?

Dovrei guardarmi allo specchio e tornare indietro, quando ai produttori ci si avvicinava con timidezza e dinnanzi ai vini ci si entusiasmava scevri della ricerca di likes.

Partirei quindi da un grande amore, come De Andrè "*amore che vieni, amore che vai*", Il Morrone di Fattoria Alois, per restar sempre in Campania dove l'eleganza di Tenuta Scuotto ci tiene compagnia ormai ad ogni evento di rilievo con il suo emblematico Fiano di Avellino.

Toccherei poi quella DOC Venezia che attraversa lo Chardonnay di Barollo fino a ritrovarmi tra le fiamme del Piceno scaldati dalla poesia pascoliana del Roggio del Filare di Velenosi.

E dopo Jermann, Marisa Cuomo, Firriato ed Argiano, tornerei come in un girone dantesco ad affrontare anonimamente quei Produttori a me sconosciuti, ma che vorrei da oggi entrassero anche nella vostra wishlist.

Eccovi quindi la mia personale selezione di tre etichette tra le presenti ai tre bicchieri Gambero Rosso:

Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG - Laccento 2020

Ancora tu, ma non dovevamo vederci più? Battisti evidentemente si sbagliava circa il mio incontro col **Ruchè**, avvenuto qualche vendemmia fa sulle colline dell'astigiano, perché è stato come presentarsi per la prima volta. È bastato invertire un accento, o meglio Laccento, per cogliere un dettaglio apparentemente così banale ma dal significato profondo. Perché la Cantina si ritrova isolata in quella **Castagnole Monferrato** in cui il Ruchè è il Principe rosso e, visto il focus aziendale verso una propria interpretazione stilistica, eccolo servito come mai l'abbiamo annusato prima. Si pone come naturale processo di metamorfosi attento a non snaturare il clone ma nemmeno svilire i palati più esperti, raccoglie l'80% del frutto in piena maturazione mentre concede alla restante parte un leggero appassimento in vigna. L'accento è stato posto di proposito al contrario sull'etichetta, brivido di Humor alla Hitchcock per chiarire la propria posizione di consenso al rispetto delle regole ma con qualche carica di libero pensiero in bottiglia. Passiamo adesso ai cinque sensi, isolando il solo udito data la (giusta) confusione da fiera. Il naso smentisce ciò che un'onda di archetto stretto lascia sul calice, vista l'ampiezza dei profumi non sovrastata da alcuna fiammata d'alcol. Olfatto che dall'Oltremare ci porta nella bottega di Gay-Odin e la sua selezione di cioccolato fondente, a tratti un After Eight. L'energia c'è al palato, ma resta pur sempre un sorso in foresta. Bel Lavoro, stile in etichetta, classe nel vestiario. Massimo Petrocelli è riuscito a portarci in vetta sul Piemonte senza adoperare alcun Nebbiolo.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Scuropasso – OP Cruasè Roccapietra brut 2015

Negli anni 60 nasce in **Oltrepò** ma avverto da quella decisa voce femminile molto più di una quarta generazione dedita alla spumantistica nell'omonima Valle. Nel 1998 mentre l'Italia perdeva contro la Francia ai mondiali, qui si da il via a **Roccapietra**, fusione tra Rocca e Pietra de'Giorgi, i due comuni che hanno visto nel primo il legame con il metodo classico ad opera di Carlo Gancia e nel secondo la sede dell'Azienda. Passiamo al vino, anzi ancor prima alla bottiglia: è vestita bene, domina una scala di grigio, poca hype quindi ci si aspettiamo poco glitter e tanta sostanza. È un **100% Pinot Nero**, 60 mesi sui lieviti, annata 2015, sboccatura luglio 2020. Non è tenue il colore come non lo sono spuma e olfatto: obiettivo coerenza centrato. Tra le bollicine emerge quel colore Pink Lemonade che tanto mi mancava dai tempi di Londra, mentre la pazienza è largamente premiata all'assaggio. Sì, pazienza, come confermato sullo slogan del produttore che recita "amo stare vicino alle mie bottiglie, seguendole nel loro lento divenire". Perché si nota il frutto della pazienza in gola, quando le sensazioni tattili si raccolgono e il sudore di un produttore è percepito nel sorriso. Li ho trovati stupendamente schietti, piacevoli e di grandissima intelligenza. Ho forse trovato l'abbinamento vino/produttore?

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brigante –Gaglioppo rosato IGT – Zero 2020

Calabria mia cara Calabria, quanto potrei scrivere di te senza esser raggiunto da fulminee malinconie?! Non Saprei, di te so solo che sei rustica, eppur viva, lasciata a sé, dove tra te e te ti culli nel coraggio di chi vive e non si rassegna. Ecco che allora ti ritrovo anche qui, in un salone in cui sei l'unica a rappresentare la tua terra, ma lo fai con tanta energia che se anche fossi stato l'unico espositore avrei comunque pagato il biglietto per poterti conoscere. La Cantina si chiama Brigante ma di altra nostalgia non ne ha voglia, piuttosto decide di dare la più grezza quanto veritiera versione della miglior Calabria autoctona: il **Gaglioppo**. Zero al nome, zero etichette. Della carta riciclata avvolge la bottiglia nell'unico elemento che ci separa dal vino. Non filtra, non aggiunge e segue quella scia di "no" che ci ricorda tanto Luigi Tecce in Irpinia, ma qui siamo tra la sabbia di **Cirò** e vorremmo assaggiare il mare in questo calice rosè. Il colore, per trovare un riferimento universale è: Crodino. Ma qui per nostra fortuna non ci stiamo avvicinando ad un analcolico biondo, bensì a 14° di bergamotto, corteccia, noce moscata. Non finge di essere un tipo un po' strano nella sua bottiglia da 1 litro, lo è proprio ed è forse per questo che lo apprezziamo!

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questi erano i miei tre bicchieri di Gambero Rosso, ma a differenza del gambero, vi consiglio di segnare i nomi e guardare avanti: **FIVI** si avvicina ed anche lì ne vedremo delle belle!

Seguici su facebook foodclub.it

Entra nel vivo della discussione sul nostro gruppo, un luogo libero dove professionisti della ristorazione, clienti e #foodlovers si confrontano sui temi del giorno: **Join the #foodclubbers Be #foodclubber**

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

shopping
STA ARRIVANDO...
LO SHOPPING ONLINE DEDICATO A

Abbiatense Besate Notizie in evidenza

Ritorno alla Vigna, serata siciliana: arriva il freddo, a Besate la Caremma.. 'si scalda'

Di **Redazione Ticino Notizie** - Novembre 11, 2021 10

BESATE – Dopo la festa per i suoi primi 30 anni, Cascina Caremma torna a proporre i suoi classici (e seguitissimi) format autunnali e

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

invernali. Benché d'estate l'agriturismo di Lele Corti offra scorci unici, il freddo invita a riscoprire altri valori tipici della tradizione rurale. Ecco i prossimi appuntamenti.

**** RITORNO ALLA VIGNA 2021***

————————————————————

UN'OCCASIONE PER CONOSCERE VINI E VIGNAIOLI STRAORDINARI,
CANTORI DELL'"INNO DELLA TERRA VERSO IL CIELO"
A Tavola coi Vignaioli
7 Serate per 7 fuoriclasse
Tutti i giovedì sera di ottobre e novembre
https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID

**** Giovedì 11 Novembre – MONTALBERA**
————————————————————

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo"

– Franco Morando –
La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe.
PRENOTA ORA! (https://www.caremma.com/ritorno-alla-vigna-2021/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID)

Giovedì 18 novembre TUNELLA

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

“Fare vino è curare quei dettagli che sfuggono agli occhi ma svegliano l’anima.”

Benché Tunella sia una realtà con una storia ormai consolidata, non abbiamo mai abbandonato l’attenzione maniacale che contraddistingue ogni piccolo vignaiolo quando lavora nella sua vigna. Non per caso la nostra filosofia è “fare poco per fare meglio”: solo così riusciamo a proporre qualcosa di qualitativamente eccellente e al contempo assolutamente unico e personale

VENERDì 26 NOVEMBRE, RISTORANTE IL FILO DI GRANO A MORIMONDO:

***** Metti una cena a tema***
Profumi e aromi siciliani
————————————————————
Scopriamo l’alchimia tra i vini dell’Azienda Vinicola Biologica Siciliana Bagliesi
e i piatti su misura del nostro Chef

– Venerdì 26 Novembre –
https://ristoranteilfilodigrano.it/profumi-e-aromi-siciliani/?mc_cid=7a1792e225&mc_eid=UNIQID

Cotechino e puree di cardo
Prosciutto di Caremma, frutti rossi e cracker di sorgo
Spaghetto all’aglio nero con ricci di mare, ricotta al limone
Baccalà con panure di olive, agrumi e polente
Fondente di cioccolato e cachi

I vini:

PERLA
GRILLO
CATARRATTO
NERO SARACENO
SYRAH

€ 49

inizio alle ore 20,30

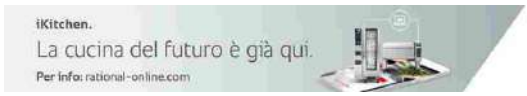
prenotazioni: tel. 02 94609067
mail: info@hotelmorimondo.com

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 10 Novembre 2021 | aggiornato alle 19:31 | 79397 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD



SCOPERTE

Ruchè di Castagnole Monferrato, una degustazione d'eccezione

Oggi è un vino unico nel panorama vitivinicolo, tutelato dalla Docg dall'ottobre 2010 e l'introduzione della riserva nel 2020 che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione

di **Piera Genta**

10 novembre 2021 | 18:56

Webinar molto interessante per conoscere il **Ruchè** quello organizzato dalla società Gheusis di Treviso. A condurci attraverso la conoscenza del vitigno **Luca Ferraris**, presidente dell'Associazione produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, costituitasi informalmente nel 2001 da un gruppo di **produttori** amici con lo scopo di promuovere il territorio e una denominazione specifica. Fu ufficializzata nel 2015, oggi conta 21 aziende, che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione.

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è oggi un vino unico nel panorama vitivinicolo, tutelato dalla **Docg** dall'ottobre 2010 e l'introduzione della riserva nel 2020 che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione, la cui produzione è limitata a sette comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Questa varietà ha trovato il proprio habitat ideale nell'area dove i **terreni calcarei**, asciutti e ben esposti consentono di esprimere al meglio le note di questo

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

vitigno semi aromatico.

Le colline astigiane

Una ricerca per conoscere il vitigno

Grazie ad una **ricerca** condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante-Torino) costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà, è stata fatta luce sull'**origine del vitigno**. Attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservata a **Grinzane Cavour,** è risultato che il Ruchè discende da un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma, da cui ha ereditato l'aroma e l'assenza di tomentosità della foglia. Se la **Croatina** è un vitigno conosciuto e ancora oggi coltivato, della Malvasia di Parma poco si sa. Il primo riferimento certo a questo vitigno in Piemonte risale ai primi del Novecento, nella "Rivista di Ampelografia" del **Sannino**, sebbene non con questo nome. La sua riscoperta si deve proprio a questa ricerca, che ha permesso di recuperare un vitigno curioso, salvato dall'estinzione giusto in tempo per fare cenno del suo passato.

I numeri del Ruchè

Il Ruchè di Castagnole Monferrato in numeri: **190** ettari vitati iscritti all'Albo; **7** Comuni della Denominazione; quasi **1milione** di bottiglie prodotte nel 2020 vendute per il 65% sul territorio nazionale soprattutto in Piemonte; il rimanente all'estero. Principale mercato gli Stati Uniti seguiti da quello asiatico, perché il vino si abbina bene alla loro cucina. Il disciplinare prevede l'impiego del vitigno ruché dal 90 al 100%, è ammesso il contributo massimo del 10% di Barbera e/o Brachetto, resa massimo 90 q/Ha, titolo alcolometrico minimo 12,5%.

I produttori del Ruchè hanno investito su un progetto di **marketing** territoriale da 60mila euro per promuovere il **territorio nel mondo**. Il progetto avrà durata biennale e avrà elementi innovativi. Creare un'immagine coordinata per le aziende della denominazione - non solo le cantine, ma anche i ristoranti, le strutture ricettive e tutti i negozianti - e formare **una rete pronta a valorizzare al meglio le potenzialità turistiche** della zona.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I vini in degustazione

Garrone Evasio e Figli - Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2020: 14 ettari di vigneti sulle colline del Monferrato astigiano divise tra i Comuni di Grana, Montemagno e Castagnole Monferrato di cui il 10% coltivato a Ruchè. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata tra gli anni '80 e '90 del 900, con alcuni impianti risalenti ad anni più recenti. Raccolto in leggera sovramaturazione, vinificato in acciaio. Note floreali di petali di rosa, frutti rossi e spezie dolci. Morbido, un buon equilibrio

Cantine Sant'Agata ha presentato tre vini

Na Vota 2020: viene prodotto assemblando quattro vigneti. Rosa e violetta in apertura. Armonico con buona persistenza.

Pronobis 2018: selezione di un vigneto storico di 20 anni, affinamento 1 anno in botti grandi. Deliziose bacche nere, deliziosa speziatura. Morbido.

Genesis 2016 riserva da una selezione di uve lasciate appassire per due mesi. Vinificato in botti legno ed affinato in barriques per tre anni**.** Per la prima volta si fregia della menzione Riserva. Si tratta del vino più rappresentativo dell'azienda, nasce nei vigneti situati a Scurzolengo in provincia d'Asti. Una base di vitigno Ruchè completata da un piccola percentuale di Barbera, viene prodotto dopo un leggero appassimento delle uve in cassette, un affinamento in legni grandi, in questo caso per 4 anni. Delicato il bouquet olfattivo che rimanda al caratteristico sentore floreale del vitigno mentre l'affinamento gli regala una piacevole speziatura. Avvolgente ed equilibrato nelle diverse componenti.

Montalbera - Laccento 2020: La vinificazione prevede che una parte dei grappoli sia sottoposta ad appassimento, mentre la restante parte viene lasciata surmaturare direttamente in vigna. Affinamento in vasche d'acciaio. Un fruttato intenso e persistente accompagnato da sentori floreali. Setoso.

Tenuta dei Re - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2020: affinamento in acciaio e vasca di cemento per 10 mesi. Cresciuto in un terreno sabbioso che dona al vino una componente aromatica accentuata. Profumi florelali con finale vellutato.

Ferraris Agricola ha presentato due vini

Clàsic 2020: proveniente da vigneti con caratteristiche diverse, invecchiamento 6 mesi in botte grande di rovere. Rappesenta il biglietto da visita dell'azienda. Elegante la trama olfattiva con intense note floreali. Bella acidità, chiusura speziata. Tannino

Vigna del Parroco 2019: prende il nome dalla vigna piantata da don Giacomo Cauda nel 1964, vicino alla chiesa parrocchiale dove è nato il Ruchè moderno. Si tratta dell'unico cru esistente in questa denominazione riconosciuto dal Ministero. Buona percezione aromatica, balsamico sul finale.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le prime 7 etichette degustate

Azienda agricola Poggio ridente

San Marziano Docg 2020: dai vigneti di Viarigi vicini alla chiesetta romanica San Marziano. Coltivazione biologica certificata. Vinificazione in acciaio. La sua aromaticità riporta le note floreali con un piacevole finale.

Bava - Ruchè 2019: bella fragranza, lo rende piacevole, oltre al floreale note di pepe bianco. Bilanciato in tutte le sue componenti.

Vini Caldera - Prevost 2020: giunti alla V generazione. Azienda nata all'inizio del Novecento accanto alla ferrovia per favorire l'esportazione. Si tratta di un'etichetta storica con lo stemma del casato che risale al 1200. Il nome del vino in dialetto è il prete di campagna, un omaggio a Don Giacomo Cauda che ha salvato il vitigno. Vinificazione in acciaio. Sensazioni floreali e fruttate. Piacevole ed immediato con gentile speziatura.

Bersano - San Pietro Realto 2020: l'azienda possiede 17 ettari coltivati a Ruchè. Affinamento in acciaio. Una versione fresca, di buona aromaticità ed armonia.

Società agricola Amelio - Livio Primordio 2020: Quarta generazione in azienda. 7 ettari di Ruchè. Vinificazione in acciaio. Profumi tipici della rosa, ricco di struttura con discreta tannicità.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le altre 5

Tenuta Montemagno - Nobilis 2018: una tenuta di 100 ettari di cui 20 dedicati al Ruchè. Livelli di solfiti molto bassi. Vinificazione in acciaio. Frutta matura, dolci note floreali. Fine ed elegante con un finale di erbe aromatiche e leggera speziatura.

Prediomagno – Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2020: azienda nata nel 2016 con 25 ettari di cui 7 dedicati al vitigno. Vinificazione in acciaio. Un vino fresco in cui la frutta si alterna piacevolmente con il floreale. Sorso equilibrato con tannini morbidi.

Azienda Agricola Tommaso Bosco - Oltrevalle 2020: Vinificato in acciaio. Il varietale risulta ben espresso. Equilibrato con un tannino percettibile.

Goggiano - Fiurin 2020: vinificazione in vasche di cemento. Morbido con i sentori tipici, frutta in confettura e leggera componente tannica.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ultimo lotto

Esse Erre - Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2020: una produzione limitata di bottiglie, 3mila circa, frutto di una selezione di quattro esposizioni differenti. Ottimo risultato per un vino fresco, profumi di rosa, bella speziatura, rotondo.

© Riproduzione riservata

VINO WINE CANTINA RUCHE MONFERRATO DEGUSTAZIONE CASTAGNOLE WEBINAR LUCA FERRARIS

SCRIVI UN COMMENTO

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Denti storti? I dentisti non vogliono che tu sappia di questa offerta gratuita!
Dr Smile

Queste sono le 25 donne più belle del mondo
Flight 10

Ecco come pagare quasi niente per un funerale
Previdenza funeraria | Ricerca annunci

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Siamo online da
5339 Giorni 8 ore, 40 m, 41 s

05 NOV

I vini autoctoni e le mille facce del Nebbiolo: i nostri assaggi ai due eventi romani

Pubblicato in La Degustazione il 05 Novembre2021

di Marco Sciarrini

Il mese di ottobre è stato per Go Wine un mese pieno di eventi in tutta Italia ed in particolare a Roma con due appuntamenti che oramai sono consuetudine per gli appassionati e gli addetti ai lavori della capitale.

Si sono susseguiti, infatti, a distanza di qualche settimana gli eventi "Buono non lo conoscevo" ed anche "Barolo, Barbaresco e Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte". Come sempre la location scelta dall'organizzazione è stato il Savoy Hotel a Roma in Via Ludovisi, proprio ad angolo con Via Veneto. Il primo evento, "Buono non lo conoscevo", dedicato interamente ai vitigni autoctoni italiani. Un piccolo viaggio in tutto lo stivale italiano alla scoperta di oltre 60 vitigni autoctoni di cui moltissimi poco noti ad una larga parte di pubblico. tra i banchi d'assaggio molte sono state le regioni rappresentate di cui alcune con i diretti produttori, ed altre ai banchi d'assaggio. Le cantine presenti sono state: Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Benotti Rosavica – Priocca (Cn); Cantina Contini; Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); Cantina Ogliastra, Terra dela Longevità – Tortoli (Nu); Cantina Sociale di Quistello – Quistello (Mn); Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Consorzio Club del Buttafuoco Storico – Canneto Pavese (Pv); Corte dei Papi – Anagni (Fr); Marisa Cuomo – Furore (Sa); Contini - Cabras (Or); D'Angelo – Rionero in Vulture (Pz); Domus Hortae – Ortanova (Fg); La Bioca – Serralunga d'Alba (Cn); La Source - Saint-Pierre (Ao); Mauro Vini – Dronero (Cn); Montalbera, Terre del Ruchè – Castagnole Monferrato (At); Montalbino – Montespertoli (Fi); Podere Riosto – Pianoro (Bo); Quila – Neive (Cn); Scubla – Premariacco (Ud); Stanig – Prepotto (Ud); Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli (Vr); Tenute Ferrari – Frascineto (Cs); Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc).
Piccole Vigne del Piemonte con le cantine: Luca Ferraris – Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda - Monforte d'Alba (Cn);
Viti, Vignaioli in terre di Irpinia con le cantine: Cantina del Barone – Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo – Tufo (Av); Il Cancelliere – Montemarano (Av)

FLASH NEWS

07 OTT

Unione Ristoranti Buon Ricordo, Cesare Carbone confermato presidente

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SOAVE

BAGLIO DI PIANETTO
DUE TERRITORI
e un'Anima
bagliodipianetto.it

Tra le cantine presenti abbiamo particolarmente apprezzato: Cantina Ogliastra con le etichette Kannu na'um e Violante Contini con le etichette Karmis, Elibaria, I Giganti, Vernaccia di Oristano, Podere Riosto con le etichette, For You, Pignoletto frizzante, Vecchio Riosto vite del Fantini.

L'altro appuntamento, "Barolo, Barbaresco e Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte", è stata un'occasione unica per approfondire e degustare, per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine 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. La filosofia degli organizzatori è quella di proporre nei banchi d'assaggio le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte, con degustazioni tematiche di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. All'evento ha anche partecipato il Consorzio "I vini del Piemonte", con la presenza di alcune cantine ed anche la partecipazione al di fuori del territorio di Langhe e Roero di altri vini della regione. Una proposta che rende ancora più interessante la degustazione, offrendo la possibilità ai partecipanti di una visione più ampia del territorio vitato piemontese. A contorno dell'evento la partecipazione tutta piemontese dell'Antica Distilleria Sibona con alcune delle sue etichette migliori di grappe.
Le cantine presenti sono state: Cadia – Roddi; Le Piane – Boca (NO); Nada Giuseppe – Treiso; Poderi Moretti – Monteu Roero; Sordo Giovanni – Castiglione Falletto;
Piccole Vigne con le cantine: Anna Maria Abbona – Farigliano; Chionetti – Dogliani; Diego Pressenda – Monforte d'Alba; Virna Borgogno – Barolo; Torraccia del Piantavigna – Ghemme (NO);
Consorzio I Vini del Piemonte con le cantine: Luigi Vico – Serralunga d'Alba; Cantina della Serra – Piverone (TO); Boeri – Costigliole d'Asti (AT); Hic et Nunc – Vignale Monferrato (AL);
Presenti anche, in un banco d'assaggio unico, i vini delle cantine: Bolmida Silvano – Monforte d'Alba; Bric Castelvej – Canale; Giachino – Montelupo Albese; Gigi Rosso – Castiglione Falletto; Malvirà – Canale; Nizza Silvano – Santo Stefano Roero; Rinaldi Francesco e figli – Barolo.Tra le cantine presenti abbiamo particolarmente apprezzato: Diego Pressenda con l'etichetta Le Coste di Monforte; Virna Borgogno con le etichette, Barolo 2016, Barolo Cannubi 2016, Barolo del Comune di Barolo 2016; Boeri con le etichette, Nebbiolo rosè Spumante brut, Porlapa Barbera d'Asti superiore.

TAGS: roma, nebbiolo, go wine

Aggiungi commento

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Intervista a Franco Morando

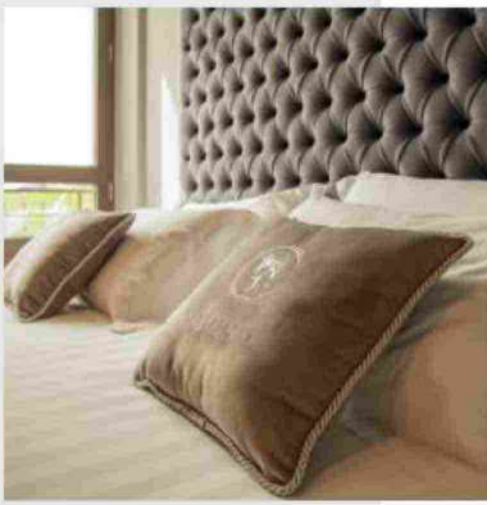
Ruchè l'Accento 2020 Montalbera, la riconferma di un sogno

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

La cantina Montalbera è una realtà eccellente nel panorama vitivinicolo piemontese: patria elettiva del Ruchè, luogo di incredibile bellezza con vista a 360° sui vigneti disposti ad anfiteatro attorno all'azienda, che da un anno offre anche l'esperienza di splendide wine suites che regalano alla vista uno sguardo ineguagliabile sulle dolci colline del Monferrato.
Siamo andati a trovare Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, nella sede dell'azienda a Castagnole Monferrato, cuore pulsante dei suoi progetti, per farci raccontare le ultime novità.

Franco, per prima cosa ti chiediamo come è stata questa annata 2020 a livello qualitativo per quanto riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato.
È stata una buona annata, figlia della natura, in questo 2020 parliamo di una natura non eccessivamente generosa, ma che è stata interpretata in modo eccellente con una cura tecnica enologica di valore massivo. È un vino, questo Ruchè dell'annata 2020, che io personalmente interpreto come qualcosa che esula rispetto ad annate esplosive a livello naturale come la 2018 piuttosto che la 2019. D'altro canto il grande produttore - citava Veronelli si vede nelle annate particolarmente difficili a livello naturale e agronomico.

Come descriveresti il Ruchè di quest'anno?
Lo descriverei come un vino avvolgente, ma astringente. Musicale ma silenzioso. Muscolare ma longilineo. Il tutto nel nulla, il nulla nel tutto: un ribelle in tutte le sue sfaccettature. Potrebbe sembrare molto particolare come descrizione, ma è molto realistica: ci troviamo davanti a un bicchiere di vino che vuole esaltarsi, è un giovane che ancora attualmente sta scalciando come un piccolo campione che è ancora in panchina ma che dovrebbe iniziare ad esser titolare. Vorrei fare un inciso, a questo punto: un ringraziamento importante per i risultati raggiunti al mio team di enologi, al mio team di amici, perché di questo si tratta. Loro quotidianamente lavorano in azienda: il mio team di agronomi e tutte le persone che anche in sordina e senza apportare immagine a livello sociale, lavorano in vigna, in cantina, lavorano nel silenzio assoluto per poi avere la maestranza dell'enologo che trasforma il concetto di uva in vino frutto.



Franco, vogliamo parlare di cambiamenti climatici, di una nuova cultura e un nuovo ragionamento tecnico e scientifico che avete dovuto apportare iniziando con una vendemmia 2020 e continuando con un'eccelsa vendemmia che è stata poi quella del 2021?
Parlavo giusto dei miei collaboratori, e a questo punto lascerei la parola a Nino Falcone, che è il mio enologo: con lui passo la maggior parte del tempo della mia vita lavorativa, lasciamo che sia lui a raccontare questa annata interessante del 2020 e questa prospettiva mirabolante del 2021.

(La parola passa a Nino Falcone, enologo) L'annata del 2020 si è caratterizzata per un andamento climatico più in linea con quello che è il Piemonte enoico e enologico, un'annata più fresca rispetto alla 2019 che ci aveva abituati a molta potenza, molta concentrazione, perché c'è stata una lunga assenza di precipitazioni piovose, il 2020 ha contraddistinto una qualità equilibrata,

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A cura di Elisabetta Lugli

armoniosa, con gradazioni tutto sommato non esagerate come nelle ultime annate precedenti, un'acidità più sostenuta e questo è andato tutto a vantaggio di quella che è la parte olfattiva che si esalta nel Ruchè, quindi concentrazioni e profumi molto puliti, molto intensi, e alla fine un corpo equilibrato e armonioso con una bella persistenza durante la degustazione.

Franco, ma Montalbera si può definire sinonimo di Ruchè?

Montalbera non è solo Ruchè, anzi, è oltre il Ruchè: produciamo eccellenti Barbera, produciamo sperimentazioni continue sui Grignolini per arrivare fino ai Grignolini affinati in anfora. La nostra barricaia è costituita da circa 400 barrique e c'è stata una selezione accurata dei legni nel cuore della Francia, per ogni tipologia di vino e ogni tipologia di terreno abbiamo deciso quale era il meglio, il legno più per l'abbinamento. Ricordiamo anche la bollicina 120 + 1, pinot noir che sta 120 mesi in affinamento, piuttosto che - per terminare - tutto un progetto di incoming nella nostra sede che in questo momento sta funzionando benissimo, con 4 suites e solarium dedicato alla clientela rappresentativa ma non solo, anche all'enoturismo. Bello anche pensare che Montalbera possa donare cinque tipologie diverse di percorso con e – bike: tutto questo porta al nostro volere che fondamentalmente è la valorizzazione stessa del Monferrato.

Franco, l'eccellenza di Montalbera è stata nuovamente riconosciuta a livello nazionale.

Sì, quest'anno Montalbera è stata nuovamente premiata con l'annata 2020 tra le migliori aziende a livello italiano partendo dai 97 punti di Luca Maroni, 98+ di Luca Gardini arrivando fino ai Tre Bicchieri, che è senza dubbio il massimo suggello della qualità vinicola a livello italiano.

Un'ultima domanda per l'enologo Nino Falcone: come vedi Montalbera nel futuro prossimo?

Per quanto riguarda il futuro che ci aspetta non posso fare altro che gioire, perché l'annata 2021, da quando lavoro in Montalbera e sono ormai cinque anni, è un'annata che ha tutti i presupposti per essere eccezionale, di una grande concentrazione, grande maturità, equilibrio, potenza ma anche intensità. Una grande vendemmia, insomma, e un futuro grande prodotto.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Franco Morando è Montalbera

MONTALBERA, SUCCESSO VITIVINICOLO NAZIONALE E NON SOLO, PROGETTA IL FUTURO E SI RACCONTA ATTRAVERSO LE PAROLE DEL SUO LEADER: FRANCO MORANDO. UNA LETTERA APERTA A NOI, AL MONDO DEGLI IMPRENDITORI, A SE STESSO E ALLA PROPRIA AZIENDA

foto AZIENDA AGRICOLA MONTALBERA

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cosa significa essere imprenditore in tempo di emergenze sanitarie? Cosa significa affrontare un presente, spesso complicato, all'interno del non facile **mondo enologico**, e nel frattempo progettare il **futuro**? E, molto più in generale, cosa significa essere un **imprenditore**?
Anche noi usiamo porci tante **domande**, solitamente in questo modo apriamo e tentiamo percorsi di **risposte**, o perlomeno **proposte**, fatte e confezionate per il futuro.
Si conclude un anno di dubbi, che aprirà probabilmente a un anno di nuove **idee** e maturate consapevolezze. Un anno in cui, in questo numero invernale, e attraverso il leitmotiv dei **capitani metropolitani (e coraggiosi)**, siamo andati alla ricerca di parecchie storie, imprenditoriali e non, legate ai concetti di **tenacia** e **speranza**; ma, soprattutto, abbiamo conosciuto gli uomini dietro a queste storie.
Ecco perché abbiamo deciso di contattare **Franco Morando**, volto del successo, per certi versi unico, di **Montalbera**, che con i suoi vini (molti dei quali stra-premiati) ha ormai raggiunto fama nazionale e internazionale. Volevamo che provasse a interpretare le nostre domande, cercando spunti per il futuro, esplorando il **Franco imprenditore ma anche uomo**.
Ci ha scritto una **lettera**.

Fare vino per me è, prima di ogni cosa, fonte di grande piacere

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cantina Azienda Agricola Montalbera

Cosa significa essere ***imprenditore****?*
Me lo sono chiesto più di una volta. Il vocabolario recita in questa maniera: «La persona che esercita professionalmente un'attività economica organizzata ai fini della produzione o scambio di beni e servizi». Possibile? Tutto qui? In tutta franchezza, la trovo una definizione un po' asciutta e fredda. Possibile che tutto quello che faccio da quindici anni, dalla laurea in Giurisprudenza, sempre con la stessa voglia, sempre con la stessa passione, si possa riassumere in queste due righe?
No, non ci voglio credere, anzi, faccio così, non ci credo e basta. Per me è ben altro.
La mia azienda è parte fondamentale della mia vita, certo non la più importante, prima vengono i miei cari, ma sicuramente è molto importante. Chi è imprenditore sa di cosa parlo, quanti sacrifici, quante corse in giro per il mondo, quanto impegno, quanti giorni lontano da casa e quanto tempo spesso sottratto proprio alla vita privata.
La mia azienda mi ha dato e mi darà tante soddisfazioni, mi ha fatto sentire orgoglioso di quello che è stato fatto fino a oggi; e voglio che anche in questo periodo particolare cresca e non si fermi, ma che anzi porti avanti nuovi progetti. La parola d'ordine è ancora una volta sperimentazione, ed è così che è nato il progetto 5 Wine Suite, ovvero la costruzione di cinque suite da 40 metri quadrati con vista sul magnifico anfiteatro dedicato al vitigno Ruchè, principe enologico del Monferrato, con una piscina a sfioro sui vigneti in un connubio di arte, cultura, verde e bellezza.
Uno dei miei motti è «assumo persone intelligenti perché siano loro a dirmi cosa fare», e dato che, come si vede, sono appassionato sia di motti che di lettere, a ogni nuovo collaboratore consegno una busta, con all'interno una lettera personale e queste parole: «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 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. Benvenuto in quel mondo».
La passione è il carburante che possediamo per natura; un grave e comune problema dell'uomo dal '900 in poi è stato quello di temere il fallimento. Essere tremendamente legati, e limitati, dalla paura del risultato è paralizzante, e soprattutto controproducente.

Franco Morando

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

5 Wine Suite

Fare vino per me è, prima di ogni cosa, fonte di grande piacere. Io amo fare il vino perché questo nettare sublime è semplicemente incapace di mentire, vendemmiato presto o tardi non importa, mi bisbiglierà in bocca sempre con completa e imperturbabile ***onestà*** *ogni volta che ne berrò un sorso.*

Il Ruchè è uno dei gioielli del lavoro di Montalbera*. Si tratta di un vino più complesso di quanto sembri e personalmente lo bevo quando sono contento, ma anche quando sono triste. Da solo lo bevo per poterlo capire meglio, in solitudine, e scoprire ogni volta un frammento diverso della sua* ***anima****.*

Da questa passione nasce ogni anno la realtà unica che è ***Montalbera****, a partire dal suo* ***Monte Alberato****, cento ettari, cui si aggiunge una seconda realtà a* ***Castiglione Tinella*** *dedicata al* ***Moscato d'Asti****. Successi, difficoltà e tanta salita nelle emozioni che mi galleggiano in testa, ma anche la soddisfazione di leggere su una tua etichetta il brand Laccento e sapere di essere il padre del* ***Ruchè*** *premiato con* ***Tre Bicchieri*** *dal* ***Gambero Rosso*** *sulla guida* ***'Vini d'Italia 2018'****.*

Non ci rallegreremo mai abbastanza di veder aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera, innamorati di questi colori, profumi e sapori. Forse si tratta proprio di ***amore****, un amore che Montalbera ha portato oltre i confini nazionali, per far conoscere al mondo intero questo* ***vitigno autoctono****. Portare il Ruchè sulle tavole internazionali non è solo un'operazione di marketing e commercializzazione, ma la prova della nostra dedizione a un mondo vitivinicolo di eccellente* ***qualità****.*

Questi sono i nostri traguardi, le basi, invece, risiedono nel duro lavoro di tante persone che da ***numerose generazioni*** *legano il loro nome e la fatica quotidiana a questi vigneti. Passione, studio, sperimentazione, umiltà... i termini sono sempre gli stessi, ma non ci stancheremo mai di ripeterli.*

Quando parlo, quando scrivo, a volte mi perdo o mi dilungo. Finisco quindi la mia lettera. Alla fine mi trovo solo davanti allo specchio, so di me che amo il vino, l'arte e la sperimentazione... e perseguo i miei obiettivi. Ricordatevi: il successo a una certa età non si eredità, fa semplicemente parte di noi e dei nostri ***sogni****.* ▷▷|

Franco Morando

Il Wine Shop Montalbera:
aperto dal lunedì alla domenica
dalle 10 alle 18
con possibilità di degustazione
e acquisto vino rispettando
le normative vigenti
in merito a COVID-19.
Le visite guidate sono possibili
solo su prenotazione dal lunedì
alla domenica dalle 10 alle 18
con relativa possibilità di
degustazione e acquisto.

SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBERA
Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141.292125
Wine Shop
Aperto da lunedì a domenica 10-18

MONTALBERA

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ItaliaOggi

Quotidiano

Data 01-12-2021
Pagina 23
Foglio 1

La cantina piemontese cresce a due cifre. Oltre 800mila bottiglie vendute. 7 mln di fatturato

Montalbera corre come i matti

La famiglia Morando vuole investire in Toscana, a Bolgheri

DI EMANUELE SCARCI

Un anno sprint per la cantina piemontese **Montalbera**, di proprietà della famiglia di imprenditori del pet-food Morando. «Dopo l'*annus horribilis* 2020», commenta **Franco Morando**, 41 anni, «siamo tornati a correre come matti. Quest'anno cresceremo a due cifre, le vendite supereranno le 800 mila bottiglie e 7 milioni di fatturato». Montalbera conta su 60 ettari di vigneti a **Castagnole Monferrato** (Asti), ma presto avrà altri 6 ettari dedicati al vitigno autoctono ***Ruchè*** e 3 ettari di Asti. Inoltre è in dirittura d'arrivo il lancio di una birra con riduzione di vino. «Non lo faccio per un calcolo economico, ma aprirà contesti commerciali a cui non potevo accedere», ammette Morando. L'imprenditore guida l'azienda piemontese, ma è innamorato della Toscana e non nasconde il suo sogno nel cassetto: una tenuta a **Bolgheri**, da realizzare acquisendo un'azienda agricola non affermata, ma da far crescere. La cantina di Castagnole dispone di 100 ettari in unico corpo

Franco Morando

a vigneto ed è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini; altri 35 ettari sono dedicati alla nocciola ***Tonda Gentile*** piemontese. Mentre la seconda tenuta, a **Castiglione Tinella**, conta 10 ettari dedicati al ***Moscato d'Asti*** e ad altre varietà autoctone. «A Castiglione Tinella», osserva Morando, «abbiamo piantato 3 ettari di ***Chardonnay*** e 2 di ***Pinot Noire***, ma per la produzione ne parliamo fra 6-7 anni».

Montalbera è concentrata sulla valorizzazione del ***Ruchè*** e sul rilancio del ***Grignolino d'Asti*** con vinificazioni sperimentali, come «il progetto Anfora». Oggi il 60% del Ruchè di Castagnole e circa il 15% del Grignolino d'Asti presenti sul mercato sono prodotti a Montalbera. L'azienda dispone di una barricaia-salotto composta da più di 400 barriques con tagli e tostature tradizionali. «Dopo il boom dell'e-commerce del 2020», sostiene Morando, «quest'anno il commercio online si è sgonfiato del 40% mentre l'Horeca è ripartito a pieni giri. Tuttavia lavoriamo su una Doc emergente e se si superano i 10 euro a bottiglia al ristorante le vendite si fermano. Ora però con l'aumento straordinario dei prezzi di tappi, legno, vetro, tondino per le vigne saremo costretti ad adeguare i prezzi a partire dal 2022».

© Riproduzione riservata

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IMAGE LINE 268.900 utenti iscritti NOTIZIE AGROFARMACI FERTILIZZANTI MACCHINE PIANTE QDC® SDS CLIENTI Accedi Registrati Non ricordi la password?

AgroNotizie le novità per l'agricoltura

Attualità Normativa Tecnica Editoriali Approfondimenti Archivio Ricerca Forum

cerca nel sito

Colture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA METEO AGRIMECCANICA FERTILIZZANTI DIFESA e DISERBO VIVAISMO e SEMENTI ZOOTECNIA BIOENERGIE

2021
06
DIC

Per Natale vorrei... l'agricoltura sotto l'albero

Sotto un vero abete decorato per le feste si fanno spazio idee per regali made in Italy, green e sostenibili

di Ilenia Caleca

Natale 2021, regali a tema agricolo
Fonte foto: @ Ylanite - Pixabay

Lucine colorate, palline e ghirlande. Se le decorazioni di **Natale** sono già pronte per essere posizionate, ci si può dedicare a quello che va sotto l'albero: i **regali**. Da fare e da farsi.

Sua maestà l'albero

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Vuoi vedere le previsioni di casa tua?

REGISTRATI GRATIS

182484

i advertising

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Affinché questa lista dei regali "abbia senso" serve un albero sotto cui posizionare i regali.

Vivai Piante Marchesan è un vivaio che produce abeti adibiti ad uso natalizio. Una scelta più sostenibile rispetto all'acquisto di un albero in plastica.

Leggi anche
Un Natale tra gli abeti in vivaio

Adozioni in campo

Una volta pronto l'albero è possibile quindi dedicarsi ai doni. Tra le idee ci sono sicuramente le adozioni. Sono infatti diverse le aziende che permettono di **adottare filari di vite, alveari, caprette e alberi da frutto**. Un modo per seguire, da vicino, tutte le fasi come farebbe un vero e proprio fattore.

Tra chi offre questo servizio c'è **Biorfarm**, una community agricola che mette in contatto diretto chi produce il cibo in modo sostenibile con chi lo porta a tavola. È possibile adottare alberi da frutta e ricevere a casa i frutti freschi bio appena raccolti.

Leggi anche
Natale alternativo: le idee per le adozioni del 2020

Tropicale ma made in Italy

Se invece di un albero si vuole solo il prodotto finale, si può optare per regalare frutta tropicale a chilometro zero o quasi.
Nel Sud dell'Italia si stanno facendo sempre più spazio **finger lime, kumquat, lime e yuzu** ma anche **mango** e **zapote nero**, il frutto esotico che sa di cioccolato.

Scopri maggiori spunti nella rubrica dedicata agli **AgroInnovatori**, coloro che ogni giorno, nella propria azienda, uniscono innovazione e agricoltura.

Regalare il "local"

Al fianco di questi prodotti esotici ma locali si possono aggiungere altri prodotti tipici del territorio. La scelta è vastissima tra i vari prodotti artigianali come **vino, formaggio, miele e olio**.

Per trovare i prodotti più vicini, arriva in soccorso **Chilometri Zero**, un portale dedicato alla **vendita diretta** dei prodotti agricoli.
Tramite la geolocalizzazione è possibile sia selezionare le aziende più vicine sia scoprire cosa offrono.

Altri articoli relativi a...

Aziende, enti e associazioni

Biorfarm srl :: Biorfarm
BolognaFiere - Fiere Internazionali di Bologna
DLG e.V.
DLG Italia
DLG Service GmbH
FederUnacoma S.u.r.l.- Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura
Local To You
ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino
SOCIETA' AGRICOLA CASA AL VENTO DI PIERPAOLO E FRANCESCO :: SOCIETA' AGRICOLA CASA AL VENO DI ...
Società Agricola Montalbera
Veronafiere - Fieragricola
Vivai Piante Marchesan

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per chi invece preferisce ricevere direttamente a casa i prodotti contadini, l'idea potrebbe essere quella di affidarsi a **Local to You**. L'ecommerce di prodotti artigianali è nato a settembre 2017 dalla voglia di alcuni amici di offrire un servizio per dare la possibilità alle famiglie di ricevere a casa la frutta e la verdura delle aziende agricole del territorio. Ad oggi è possibile **scegliere tra i 600 prodotti** di contadini e artigiani presenti sul sito, oppure scegliere una delle **box di stagione** pensate per una spesa bilanciata e completa.

Leggi anche
Ecommerce, Benedetto Linguerri di Local to You: "Agricoltori unitevi!"

La cultura del vino...

Per questo Natale, l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino** presenta la decima edizione di **#VinoDentro**, il corso per ottenere la qualifica di wine connoisseur che nasce dalla consapevolezza che il vino non è solo bevanda ma anche cultura.

Chi si iscriverà o acquisterà il pacchetto per una persona cara, entro il 19 dicembre, otterrà uno sconto di 100 euro sul prezzo del corso.

Leggi anche
#VinoDentro, conoscere il vino tramite il gioco

... e vivere una wine experience

A tema vino anche molte attività che offrono la possibilità di **visitare vigne e cantine** ma anche usufruire di veri e propri trattamenti.

360° wine experience è un'esperienza offerta da **Montalbera**, un'azienda agricola nata all'inizio del ventesimo secolo e che si trova a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe.
Per vivere da vicino il territorio, le colline e i vigneti, l'azienda offre percorsi studiati appositamente per una tranquilla passeggiata, oppure per un'escursione con la **mountain bike o con l'ebike**, una bicicletta elettrica a pedalata assistita. Una tappa in cantina alla fine del percorso per assaggiare il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg è d'obbligo.

Se al pensiero di camminare o pedalare si storce un po' il naso, è possibile farsi coccolare dalla **vinoterapia**. L'idea è venuta a **Francesco Gioffreda**, il proprietario di **Casa al Vento**, un borgo sulle colline di Gaiole, in Chianti, dove è presente una spa tutta dedicata al

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

benessere e al vino.

Leggi anche

Nuove fonti di reddito, ecco il benessere in azienda agricola

Tutti in fiera

Se nel periodo natalizio si passano le giornate a giocare a Mercante in Fiera, si spera che nel 2022 riaprano le porte di tutte le più grandi fiere del settore. Potrebbe quindi essere l'occasione per regalare biglietti per le varie kermesse.
Si parte il 26 gennaio con **Fieragricola** che taglierà il nastro della sua 115esima edizione. Successivamente si vola ad Hannover per **Agritechnica**, dal 27 febbraio al 5 marzo. Appuntamento poi al 9 novembre per l'apertura di **Eima international**.

Per chi ha poco spazio

C'è quella che favorisce la fotosintesi, quella per coltivazioni multiple e quella a basso consumo energetico. La **serra idroponica** è perfetta da allestire dentro casa.

Per chi invece non vuole rinunciare al terriccio, disponibili sul mercato anche mini set per la coltivazione di **fiori eduli, peperoncini e bonsai**.

Mini gadget dal cuore green

Tempera, scrivi, pianta. È questo il ciclo di vita della **matita piantabile di Sprout**, una startup che produce gadget ecosostenibili.
Una volta diventata troppo corta per essere utilizzata, la matita si può piantare per veder germogliare una nuova piantina. Basilico, coriandolo, girasoli e pomodoro; tante sono le varietà di semi tra cui scegliere.

E ricordate di aggiungere un messaggio speciale, anche esso, su **biglietti piantabili**.

Leggi anche

Regali di Natale a tema agricoltura, le idee del 2019

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: Agronotizie

Autore: Ilenia Caleca

Tag: SOSTENIBILITÀ CURIOSITÀ

Ti è piaciuto questo articolo?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Montalbera punta su Ruchè e sul Grignolino e nel 2021 cresce a due cifre

Castagnole Monferrato (Asti), 6 dicembre 2021 – Un 2021 da incorniciare per la cantina piemontese Montalbera, di proprietà della famiglia di imprenditori del petfood Morando. <<Dopo l'annus horribilis 2020 – dichiara a **Italia Oggi** **Franco Morando**, 41 anni – siamo

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

tornati a correre come matti. Quest'anno cresceremo a due cifre, le vendite supereranno le 800 mila bottiglie e **7 milioni di fatturato**>>.

Montalbera conta su **60 ettari di vigneti** a Castagnole Monferrato (Asti), ma presto avrà altri 6 ettari dedicati al vitigno autoctono Ruchè e 3 ettari di Asti. Inoltre è in dirittura d'arrivo il **lancio di una birra** con riduzione di vino. <<Non lo faccio per un calcolo economico, ma aprirà contesti commerciali a cui non potevo accedere>> ammette Morando.

L'imprenditore guida l'azienda piemontese ma è innamorato della Toscana e non nasconde il suo sogno nel cassetto: **una tenuta a Bolgheri**, da realizzare acquisendo un'azienda agricola non affermata, ma da far crescere.

Tra vino e nocciole

La cantina di Castagnole dispone di **100 ettari in unico corpo** a vigneto ed è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini; altri 35 ettari sono dedicati alla nocciola **Tonda Gentile piemontese**. Mentre la seconda tenuta, a Castiglione Tinella, conta 10 ettari dedicati al Moscato d'Asti e ad altre varietà autoctone.

<<A Castiglione Tinella – osserva Morando – abbiamo piantato **3 ettari di Chardonnay** e 2 di Pinot Noire, ma per la produzione ne parliamo fra 6-7 anni>>: Montalbera è concentrata sulla valorizzazione del Ruchè e sul rilancio del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali, come "il progetto Anfora".

Oggi il **60% del Ruchè** di Castagnole e circa il 15% del **Grignolino d'Asti** presenti sul mercato sono prodotti a Montalbera. L'azienda, curata nei dettagli sotto tutti i punti di vista, dispone di una barricaia-salotto composta da più di **400 barriques** con tagli e tostature tradizionali.

<<Dopo il boom dell'e-commerce del 2020 – sostiene Morando – quest'anno il commercio online si è **sgonfiato del 40%** mentre l'Horeca è ripartito a pieni giri. Tuttavia lavoriamo su una Doc emergente e se si superano i 10 euro a bottiglia al ristorante le vendite si fermano. Ora però con l'aumento straordinario dei prezzi di tappi, legno, vetro, tondino per le vigne saremo costretti ad **adeguare i prezzi** a partire dal 2022>>.

e.scarci709@gmail.com

CONDIVIDI:

Facebook Twitter LinkedIn Skype E-mail WhatsApp

Caricamento...

Pubblicato da emanuelescarci

Sono giornalista professionista dal 1988 e, dopo le prime

6 dicembre 2021

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

esperienze giornalistiche a Il Giornale, sono stato assunto da Mondo Economico, il settimanale del Sole 24 Ore. Dopo, il passaggio al sito del Sole 24 Ore e successivamente al quotidiano. Mi sono sempre occupato di imprese e di settori economici, in particolare di food & beverage e commercio. Mail: e.scarci709@gmail.com

Mostra tutti gli articoli di emanuelescarci

Ferrero, Campari, Barilla e altre 47 aziende del food & beverage in lotta per il benchmark di sostenibilità

Rispondi

E-mail (obbligatorio) (L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)

Sito web

Notificami nuovi commenti via e-mail

Mandami una notifica per nuovi articoli via e-mail

Pubblica un commento

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

SU ↑

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.