

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



ph. Simone Di Luca

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 LUGLIO 2023 ALLE 12:10

2 MINUTI DI LETTURA

Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

Leggi anche

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate



La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone





Ristoranti a Minorca: gli 11
migliori posti dove
mangiare



1) Vista

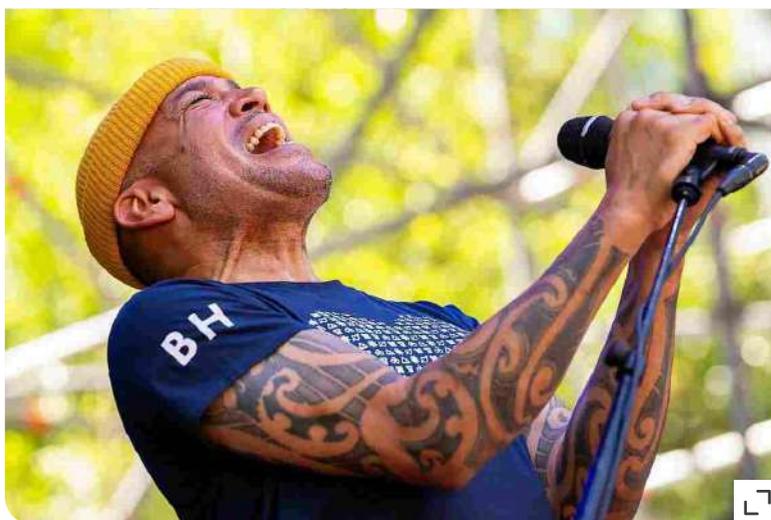
Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.



2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra

degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. **Attenzione però!** Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.



Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te



Marco Ferradini: "La mia 'Teorema' sessista? No, canzone d'amore. Le prime fan furono proprio le femministe di Radio Popolare"



Il record del giorno più caldo sulla Terra? Già battuto. Il meteorologo: "Capiterà sempre più spesso"

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne



riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

IL GUSTO

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci



ph. Simone Di Luca

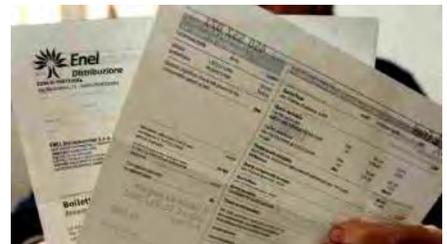
Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 Luglio 2023 alle 10:10

2 minuti di lettura

L **aghi di Fusine (Udine).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

GREEN AND BLUE



Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

DI ANTONELLA DONATI





1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.



2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non

Leggi anche



Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate



La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone



Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

IL GUSTO



I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

DI MARIA CRISTINA CRUCITTI

Il Cisterna che non smette mai di stupire

DI PAOLO MASSOBRIO

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

DI JACOPO FONTANETO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas. Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo.

Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gili, con **LA STAMPA** Clementine.



Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.

2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.

3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.

4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.

5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.



I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne



riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda) 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti) 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnone. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino. Argomenti Viaggi di gusto

Seguici su:

CERCA

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci



▲ ph. Simone Di Luca

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 LUGLIO 2023 ALLE 12:10

2 MINUTI DI LETTURA

GB GREEN AND BLUE

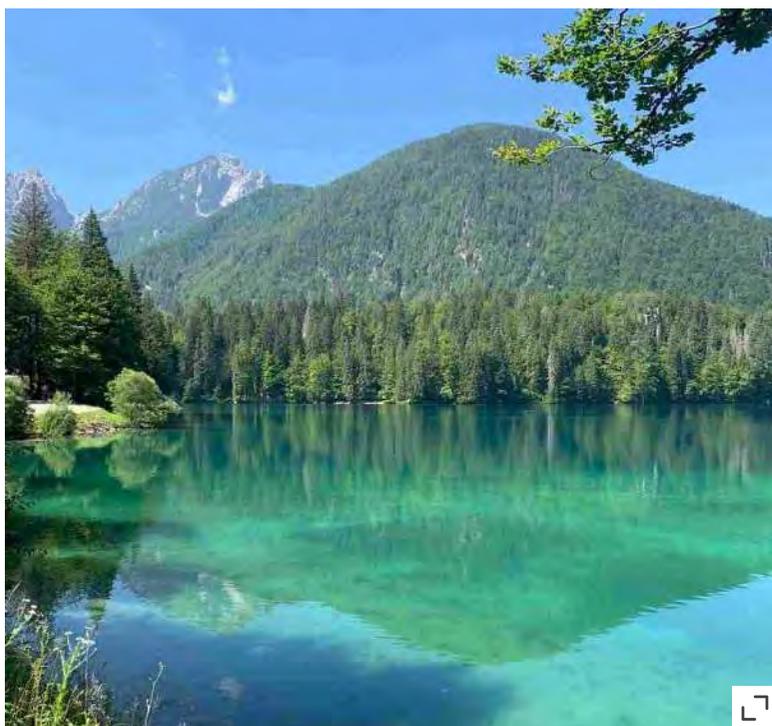


Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.



1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno.

Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

DI ANTONELLA DONATI



Leggi anche

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

IL GUSTO



I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

DI MARIA CRISTINA CRUCITTI

Il Cisterna che non smette mai di stupire

DI PAOLO MASSOBRIO

Terapeutico.



2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. **Attenzione però!** Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

DI JACOPO FONTANETO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



▲ L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.



▲ Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata

SPECIALI EVENTI | FASCICOLO GUSTO | VITA E SPIRITI | VIAGGI O GUSTO | RIMEMBRANDO GUSTO | FESSE | OGGI

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



PH. SIMONE DI LUCA

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 LUGLIO 2023 ALLE 10:10

Lugli di Fanes (Mina). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che racconteranno non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedicchio levato in degustazione vince la sfida, ma ne ripartiamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'itinerario calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

GREEN AND BLUE

Borse e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

IL GUSTO

1) Vista

Incidono dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. **Tarvisiano.**

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani al colosso della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'America Roma

Segui tutti le notizie di il Gusto >

2) Olfatto

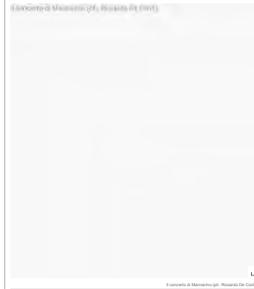
Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di nassi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstiehof di Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Gringolino d'Asolo DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedicchio Colli Rotondelle 2021 per finire nelle uole, con Cantina Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Piedra 2021. Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Piedicchio, l'intensità del profumo. **Affidatevi però!** In questi Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



3) Udine

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Bank Anonima & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



4) Busto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Proiet Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Wenissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnure), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cinfini di Tavusio. Ottimi le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan briciole fegatini e anguria, Buccellato, pomodori a peccato. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fritto e spugnato. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Telve

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti

Vinigi Di Guinto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



experience



A SPASSO

TRA LE VIGNE

Visite in cantina e degustazioni? Sì, ma non solo. **La nuova frontiera dell'enoturismo** ti porta tra i filari, con passeggiate insieme all'enologo e tour in bici. Qui le proposte più *suggestive*

di **Stefania Carlevaro**

IL NUOVO ENOTURISMO punta sulla cultura del vino: si visitano le cantine, si degusta, si pranza, ma si impara anche a riconoscere le viti, le tecniche agricole, i momenti della raccolta. Perché tutto parte da lì: dalla vigna e da chi la coltiva. Le aziende più illuminate raccontano il loro prodotto cominciando dalla base: con una passeggiata tra i filari per comprendere e ammirare il territorio e trasmettere tutta la passione del loro lavoro.

L'osteria in **tenuta**

Nel cuore del Chianti classico la Tenuta Perano di Gaiole in Chianti (SI) di Marchesi Frescobaldi è in una posizione unica a 400-500 metri, adagiata in tre anfiteatri naturali fatti di terrazzamenti con pendenze che facilitano il drenaggio dell'acqua. Ad accoglierti nel giardino c'è l'Osteria Perano, ma in tenuta quello che preme di più è raccontare il proprio territorio e il suo vino, il Sangiovese: sui 250 ettari di terreno il 92 per cento è a vigneto, alcuni ettari a uliveto, il resto è bosco per rispettare la biodiversità. «Qui è la terra a parlare e i vitigni sono scelti in base alla vocazione del terroir» sottolinea Lamberto Frescobaldi, presidente Marchesi Frescobaldi. Dalle uve raccolte a mano nascono tre vini: Tenuta Perano Chianti Classico docg, Tenuta Perano Chianti Classico Riserva docg e Rialzi Chianti Classico Gran Selezione docg. E dopo la passeggiata tra i filari una sosta in Osteria è d'obbligo, nella serra, con vista sulle vigne per apprezzare l'eccellenza dei prodotti locali selezionati dallo chef Leonardo Spaccavento con i quali crea un menu che varia stagionalmente. Da non perdere i picci senesi con ragù d'anatra e alloro (frescobaldi.com).



A sinistra le vigne della tenuta **Montalbera**, qui sopra picnic tra i filari dell'azienda Feudo Antico.



Leonardo Spaccavento, resident chef di Osteria Perano, e uno dei suoi piatti iconici. A destra la serra di Osteria Perano ospitata nel giardino della Tenuta.



L'itinerario **archo-enologico**

Feudo Antico è un progetto sperimentale di archo-enologia nel territorio di Tollo (CH) per rivitalizzare le coltivazioni autoctone e proteggere un ambiente fragile. Inaugurato nel 2021 sorge nel sito archeologico della villa romana di epoca imperiale ritrovata nel 2013 durante i lavori di preparazione per i primi impianti del vitigno Pecorino. Il modo migliore per scoprire il territorio è la bici: in e-bike si va dalla cantina al mare. E il pacchetto Bici in cantina propone un itinerario tra i vigneti, aperitivo di benvenuto, visita archo-enologica della tenuta e pranzo con i vini bianchi e rossi delle sei linee dell'azienda. Chi desidera può pernottare in una delle quattro camere della tenuta con spa (feudoantico.it).

Il vino che riposa nelle **anfore**

Joško Gravner, considerato il padre degli Orange Wine, è maestro ed ispiratore per un'intera generazione di produttori di vino. Siamo nel Collio, in Friuli, territorio diviso tra Italia e Slovenia. La filosofia vinicola di Gravner ruota intorno all'interazione tra tre elementi: la vite, la luna e l'uomo. I suoi vini sono prodotti in anfore interrate, cullate dalla terra, senza tecnologia moderna e arrivano sul mercato dopo sette anni, il tempo che impiega il corpo umano a rigenerare le cellule. La vista ai vigneti autoctoni, in particolare ribolla e pignolo, è un'espe-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



experience



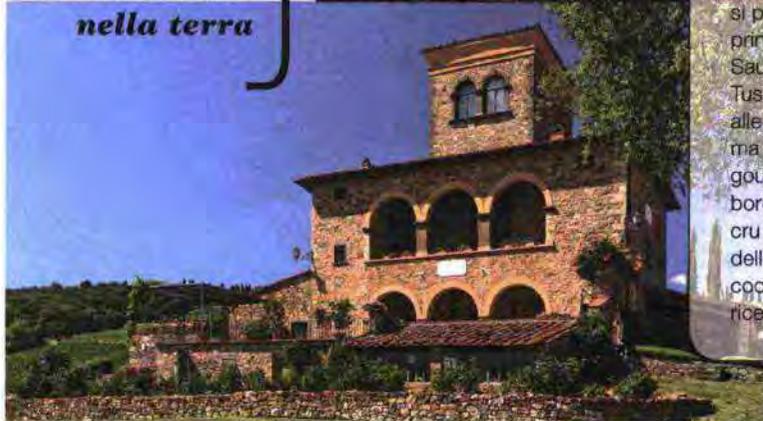
Il tour in e-bike tra i vigneti di Monte del Fra. A sinistra un momento della degustazione dei vini in abbinamento con i formaggi locali. Nella foto in basso il Castello di Albola.



A cena nel Chianti

900 ettari di cui 125 a vigne: la tenuta e il borgo medievale di Castello di Albola a Radda in Chianti (SI) è in cima alle colline più alte del Chianti classico e, dal 2016, ha cominciato il processo di conversione al biologico. Ogni anno redige anche il Bilancio di sostenibilità certificato Equalitas per preservare la biodiversità e la natura di questo meraviglioso territorio incorniciato da filari, boschi e uliveti. Qui si producono Wines of altitude: vigneto principe il Sangiovese, ma anche il Cabernet Sauvignon, utilizzato per vinificare il Super Tuscan Acciaiole. La visita guidata ai vigneti, alle cantine e al borgo storico è un must, ma un'esperienza da non perdere è la cena gourmand nelle cantine storiche dell'antico borgo, assaggiando la selezione dei vini cru della Tenuta. E per gli appassionati della cucina toscana si organizzano anche cooking class experience con le migliori ricette della tradizione (albola.it).

Nelle 47 anfore di argilla delle cantine Gravner il vino fermenta e invecchia cullato nella terra



rienza: Joško ha creato stagni per ripristinare l'equilibrio dell'ecosistema. Sulle terrazze ci sono ulivi, cipressi, meli, ornelli, sorbi che danno riparo agli animali e nidi per gli uccelli. I 15 ettari vitati sono divisi in tre vigneti: Runk a Oslavia, Hume e Dedno in Slovenia. Imperdibile la cantina, un luogo mistico che ospita 47 anfore interrate. Qui si degustano i vini in abbinamento, se si è fortunati, con una fetta del salame prodotto da Gravner stesso (gravner.it).

In e-bike tra i vigneti

Nella cuore della terra del Custoza, Monte del Frà è l'azienda vinicola della famiglia Bonomo a Sommacampagna (VR), a pochi passi da Verona e dal lago di Garda. Il modo più suggestivo per visitare le vigne è l'e-bike: si parte al mattino dalla cantina per scoprire i vigneti Cà del Magro e Bagolina (i cru). Si pranza al borgo medievale di

Borghetto sul Mincio e al rientro si degustano i vini, dal Custoza al Valpolicella al Lugana, con un tagliere di prodotti locali (montedelfra.it).

A cavallo tra le colline

130 ettari vitati, tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro di colline e vigneti: qui il grande protagonista è il Ruchè, il vino principe rosso della zona coltivato nelle tenute **Montalbera** in Castagnole Monferrato (AT) della famiglia Morando. Per godere del panorama mozzafiato e visitare le vigne, l'enologo Nino Falcone accompagna gli ospiti in passeggiate. La tenuta organizza anche escursioni con la mountain-bike e l'elettrica, passeggiate a cavallo con finale in cantina per degustare i vini e, per chi lo desidera, il soggiorno continua nelle wine suite (montalbera.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MARCO GIULIANI / ALESSANDRO MOCCHI
AL VISE BARSANTI / FRANCESCO TRENTIN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Montalbera				
17	Italia Oggi	09/08/2023	<i>Alle uve, tra peronospora e meteo estremo (A.Settefonti)</i>	2
19	Libero Quotidiano	23/08/2023	<i>"Una vendemmia notturna per non morire di caldo"</i>	3
80/82	Melaverde	01/09/2023	<i>L'imprevedibile rubino</i>	4
	Winecouture.it	21/08/2023	<i>Dalle Langhe ai Colli di Luni: cosa attendersi dalla vendemmia 2023 in Piemonte e Liguria</i>	7
	Retenews24.it	08/08/2023	<i>Il cambiamento climatico non sconvolgera' la viticoltura</i>	12
	Comunicati-stampa.net	07/08/2023	<i>Vendemmia 2023 Morando (Montalbera): "Causa clima pazzo prevediamo un -15%"</i>	13
	FOODAY.IT	07/08/2023	<i>Vendemmia 2023 Morando (Montalbera): Causa clima pazzo prevediamo un -15%</i>	14
	Vinievino.com	05/08/2023	<i>VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'</i>	15
	Agenparl.eu	04/08/2023	<i>VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%</i>	16
	FOODAY.IT	01/08/2023	<i>Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non compromettera' qualita'</i>	19
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	31/07/2023	<i>VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA', PROBABILE INIZIO A META'</i>	20



Alle uve, tra peronospora e meteo estremo

Ha preso il via – tra problemi di peronospora, grandine, caldo e cali di produzione – la vendemmia 2023.

In Sicilia sono previsti cali in media del 35%, ma c'è chi va oltre. Come **Cantina Settesoli** che a causa del grande caldo ha perso circa il 40% delle uve. Nella zona sud est della Sicilia, contrariamente alle altre aree, ha colpito la peronospora, e per **Arianna Occhipinti** – enologa e titolare dell'omonima cantina a Vittoria – ha causato danni considerevoli per il

30-35% circa della futura produzione. **La peronospora ha colpito duro anche in Toscana** dove ci sono aziende che arrivano a cali del 70%. In **Umbria, Caprai** prevede una perdita del 40%. In **Piemonte** lo sconvolgimento climatico non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera** mentre in termini quantitativi il calo dovrebbe essere del 15%. In altre aree della regione, come nella zona dell'Erba luca, **Confagricoltura** parla di -30%.

In generale per il Vigneto Italia,



Arianna Occhipinti

no.

Confagricoltura Emilia Romagna stima cali di produzione dal 20 al 30% con punte fino al 35% in Romagna, persino oltre nel Ravennate. Danni, specie per la grandine, anche in **Trentino** dove **Maso Martis** inizierà la vendemmia attorno al 25 agosto, 10 giorni dopo rispetto allo scorso anno. La vendemmia torna verso la normalità dei tempi, anche in **Alto Adige** dove **Cantina Isarco** conta di iniziare a raccogliere da metà settembre.

Andrea Settefonti

— © Riproduzione riservata —

Coldiretti ha stimato una perdita di produzione del 14%, con crolli fino al 50% nel Centro Sud, dove si registra il peggior risultato del secolo, in particolare in Molise e Abruzzo con -60%. Coldiretti guarda anche ai competitor europei e parla di un testa a testa fra Italia e Francia, che sta facendo i conti con malattie della vite e maltempo; mentre la Spagna dovrebbe restare terza con 36,5 mln di ettoltri e un calo dell'11% rispetto allo scorso an-



La scelta sostenibile della società agricola **Montalbera** guidata da **Franco Morando** «Una vendemmia notturna per non morire di caldo»

■ «L'annata 2023 si prospetta molto particolare». **Franco Morando** è uno che di vigne se ne intende. È il titolare, nonché il direttore generale della società agricola **Montalbera**, arroccata coi suoi 110 ettari tra il Monferrato e le Langhe piemontesi. Una tenuta che appartiene da generazioni alla famiglia Morando e produce, giusto per esempio, il Ruché Docg **Lacceto**: un rosso pluripremiato anche a livello internazionale. «Nel 2022 non abbiamo visto una goccia di acqua, quest'anno c'è stato un leggero respiro, con una ventina di giorni di pioggia a luglio che ha fatto leggermente rinvigorire una pianta già sofferente».

Dottor Morando: fa sempre più caldo, ci saranno ricadute sulla vendemmia?

«Il mio claim è che siamo figli della natura. Per quest'annata stimiamo un meno 15%. Sì, il caldo ha fatto maturare meno le vigne e non ha fatto produrre più di tanto l'uva. Però la

diminuzione è dovuta anche a altro».

A cosa?

«A una leggera grandine. Il Monferrato è stato colpito poco, invece ci sono dei punti importanti della Langa in cui è stata così potente da ridurre la resa a quasi il 70% della produzione».

Urca. Settembre come andrà?

«Ci aspettiamo le cosiddette "leggadre" piogge. Sarà un anno in cui la vigna ci donerà un prodotto di qualità, ma molto difficile da interpretare. Avremo una grande annata, concentrata e la tecnica enologica farà la differenza. Le dico una cosa, posso?».

Prego.

«Questa settimana stanno iniziando a raccogliere il Nebbiolo il cui nome deriva da "nebbia". E la nebbia, solitamente, in Piemonte, si ha a ottobre o novembre».

Cosa si può fare per "arginare" questi problemi? Quella della sua famiglia è un'azienda che punta molto sulla sostenibilità...

«Anche dal punto di vista sociale».

Che vuol dire?

«**Montalbera** ha 22 lavoratori in campagna, ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco».

Scusi?

«Abbiamo modificato le ore di lavoro per spostarli in periodi meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi; mentre la vendemmia serale a partire dal tardo pomeriggio. Quest'anno, per la prima volta, avremmo la vendemmia notturna».

Al calar del sole?

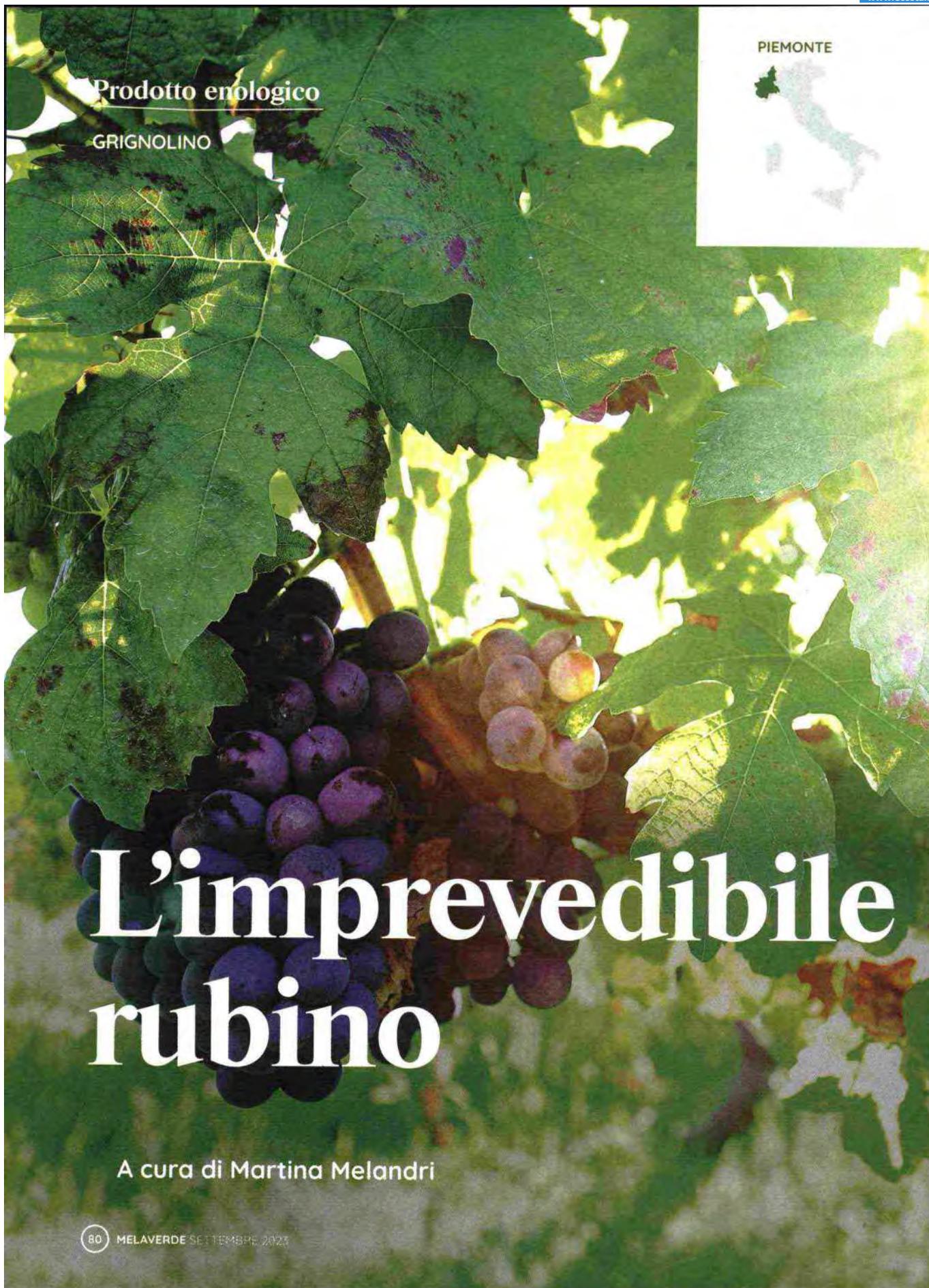
«Esatto. Siamo una delle poche aziende che lavora ancora esclusivamente con la vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare. Basta mettere un faro sul trattore e, quando l'uva arriva in cantina, la si lavora di notte».

CLA.OSM.



Franco Morando





Prodotto enologico

GRIGNOLINO

PIEMONTE



L'imprevedibile rubino

A cura di Martina Melandri

80 MELAVERDE SETTEMBRE 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Emerge dalla storia degli antichi vitigni piemontesi e trova la sua culla d'adozione nel territorio tra Asti e Casale Monferrato. È un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da coltivare e vinificare, ma regala un vino estroso che accoglie appassionati consensi

Il Grignolino, originario del Monferrato ma coltivato anche nelle zone di Asti e in aree marginali delle Langhe, è una varietà di uva a bacca rossa che rientra nella storia gloriosa dei vitigni autoctoni piemontesi. Sebbene le prime notizie sul Grignolino risalgano alla fine del Settecento, è un vino molto più antico, la cui vicenda è intrecciata con quella del Monferrato casalese: in Valle Ghenza figuravano contratti d'affitto con clausola di coltivare il Grignolino (XIII secolo), sembra che venisse utilizzato per produrre quei vini "chiaretti" già nel Cinquecento, mentre nel XVII secolo i Gonzaga ne trasferirono botti dal castello di Casale a Mantova, e durante il Regno di Casa Savoia, figurava nei menu reali e veniva annoverato tra i rossi pregiati. Il Monferrato della seconda metà dell'Ottocento era punto nevralgico e leader dell'enologia italiana, e risale a quel periodo il primo Spumante Grignolino. Tuttavia, nei secoli successivi, a confronto con i vini rossi tannici e potenti, come Nebbiolo, Barolo e Barbaresco, purtroppo l'uva di Grignolino è stata spesso considerata una varietà inferiore rispetto alle uve nere più pregiate della zona, con una destinazione che non raggiungeva le occasioni importanti ma la tavola quotidiana, in qualità di vino fresco di facile beva, in particolare d'estate. La buccia sottile degli acini di Grignolino, infatti, non contiene molto pigmento e, di conseguenza, anche il vino, "leggero" sia nel colore che nel corpo, diventa l'alternativa ideale per bere un rosso piemontese fresco nel calore di fine estate. Gli acini inoltre possono avere colore anche molto diverso tra loro, dal rosso, al rosa, al nero e persino al verde, a causa della maturazione non uniforme che porta, infatti, ad avere acini molto maturi e altri ancora acerbi nello stesso grappolo. Poco pigmento ma tanti vinaccioli, ovvero i semi presenti nell'acino, che vengono impiegati anche durante il processo di produzione del vino in quanto responsabili insieme alle bucce del rilascio di polifenoli con funzioni organolettiche e sensoriali. Essendo gli acini di questa varietà particolarmente ricchi di vinaccioli, pare che il nome Grignolino derivi proprio da *grignòla*, il termine dialettale che identifica questi semi. La maturazione non uniforme degli acini e la grande presenza di vinaccioli rende la vinificazione del Grignolino più difficoltosa rispetto ad altre uve. I semi sono molto amari e se si dovessero rompere, potrebbero

Gli acini dell'uva di Grignolino possono avere colore anche molto diverso tra loro, dal rosso, al rosa, al nero e persino al verde, a causa della maturazione non uniforme che porta, infatti, ad avere acini molto maturi e altri ancora acerbi nello stesso grappolo.



confermi al vino una dominante nota astringente. Di conseguenza, la pressatura degli acini di Grignolino deve essere molto delicata e, in generale, questo è un vino che viene preparato mediante trattamenti delicati e brevi macerazioni. In fase di vinificazione si cerca sempre di mantenere il colore rubino chiaro brillante tipico del Grignolino, tuttavia, il Grignolino viene spesso mescolato con Barbera e Freisa per produrre vini dalla colorazione più intensa.

Delicato da maneggiare, imprevedibile nella maturazione, incostante da una vendemmia all'altra, oggettivamente più "scarico" dei cugini piemontesi famosi nel mondo: perché allora il Grignolino resiste e, anzi, oggi è considerato una perla da riscoprire? Perché, che sia d'Asti o del Monferrato Casalese, è un vino che regala in purezza un giovane e fresco vino rosso, dalla beva irresistibile, con un *bouquet* intenso e variegato che oscilla da note di fiori ed erbe fino ai frutti rossi e alle spezie, quando affinato in botte. Con un grado alcolico relativamente basso, mostra una decisa forza sgrassante che lo rende un compagno perfetto da spendere sui piatti succulenti della tradizione piemontese ma adattandosi bene anche a zuppe di pesce. Il suo valore deriva anche



Prodotto enologico

GRIGNOLINO

La buccia sottile degli acini di Grignolino non contiene molto pigmento e, di conseguenza, anche il vino, "leggero" sia nel colore che nel corpo, diventa l'alternativa ideale per bere un rosso piemontese fresco nel calore di fine estate.

dal fatto che se ne produce una quantità molto limitata rispetto agli altri vitigni. Infatti, secondo il Disciplinare, non possono essere vinificati più di 65 litri per ogni quintale di uva raccolta. Col riconoscimento UNESCO dei Paesaggi Vitivinicoli Monferrato degli Infernot (2014), il Grignolino è tornato a riprendere vigore e a riconquistare importanza e dignità, con un imbottigliato in crescita; sempre più ricercato e apprezzato nelle sue tipologie tradizionale e Riserva, oltre che Metodo Classico e Metodo Martinotti con uve Grignolino, nonché Monferace. Il vino Grignolino, la cui origine e la sua attuale principale localizzazione è tra i colli Astigiani ed Alessandrini (Monferrato Casalese), ma è presente anche sporadicamente in alcune zone della provincia di Cuneo e nell'Oltrepò Pavese, è tutelato da due denominazioni di origine: il Grignolino d'Asti, un vino DOC prodotto soltanto in provincia di Asti appunto, e il Grignolino del Monferrato Casalese, una DOC prodotta invece in provincia di Alessandria. Di fatto, le differenze tra essi sono minime, entrambi si distinguono in modo netto dagli altri vini rossi tipici del Monferrato nella produzione di un vino fresco, delicato, dalle note fruttate e dal caratteristico colore

Col riconoscimento UNESCO dei Paesaggi Vitivinicoli Monferrato degli Infernot (2014), il Grignolino è tornato a riprendere vigore e a riconquistare importanza.



rubino "trasparente". In particolare, il Grignolino d'Asti DOC, dall'uva omonima in purezza o in unione con una limitata quantità di Freisa (al massimo 10%), è prodotto con vinificazione in rosso (macerazione delle bucce nel mosto) dell'uva diraspata, e viene immesso al consumo a pochi mesi dalla vendemmia. Di colore rosso rubino più o meno tenue, al naso regala un profumo delicato con note fruttate e di sottobosco spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco. Al palato si presenta austero e raffinato, asciutto per la tipica presenza di tannini con retrogusto gradevolmente amarognolo. La Denominazione Grignolino del Monferrato Casalese DOC è presente in un'unica tipologia. Il suo colore è rosso rubino chiaro, con tendenza all'arancione per l'invecchiamento; al naso si presenta caratteristico e delicato, mentre al palato risulta asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, persistente con retrogusto caratteristico. In occasione del Vintaly 2018 è stata annunciata la creazione dell'Associazione Produttori Grignolino d'Asti DOC e Piemonte DOC Grignolino, con l'obiettivo di valorizzare questo vino dalle grandi potenzialità, che rappresenta una delle ricchezze enologiche non solo del Piemonte, ma di tutto il settore vitivinicolo italiano. Nel 2017 la produzione globale di vino Grignolino si è attestata sui 2 milioni di bottiglie, ripartite tra un centinaio di etichette prodotte da alcune delle principali cantine del Monferrato e dei colli astigiani, come Braida, Miniato, Portacomaro, Villa Rustica e **Montalbera**, tra i produttori di vino Grignolino d'Asti DOC e Accornero, Pio Cesare e Vicara, tra i produttori di vini Grignolino del Monferrato Casalese DOC. Alla denominazione Piemonte DOC Grignolino appartengono invece i vini Grignolino di Castello di Neive e di Marchesi di Barolo.



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND 🔍



Homepage » Trade » Dalle Langhe ai Colli di Luni: cosa attendersi dalla vendemmia 2023 in Piemonte e Liguria

TRADE

h r g r
v r

DI MATTEO BORRÉ | 21 AGOSTO 2023



Dello stesso argomento



Vendemmia 2023 in Toscana: prospettive e previsioni dal Chianti Classico alla Maremma



Trentino Alto-Adige: quando prenderà il via la vendemmia 2023, le attese sull'annata



Oltre i cinque sensi: come degustare senza barriere e ricevere il diploma in braille Onav



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



La vendemmia 2023 In Veneto: le prime previsioni da Verona a Treviso



The WineHunter Award 2023: quali sono i candidati Platinum del prossimo Merano WineFestival



Vendemmia 2023 delle bollicine in Lombardia: le prime impressioni dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese



Vendemmia 2023 ai nastri di partenza anche in Piemonte e Liguria. A cavallo tra le due regioni, spaziando dalle Langhe di Pio Cesare ai Colli di Luni di Cantine Lvnæ, ecco la voce di alcuni tra i grandi protagonisti del vino piemontese e ligure su cosa c'è da attendersi dalla raccolta delle uve dell'annata 2023 tra Nebbiolo, Moscato, Pigato e Vermentino.

Vendemmia 2023 in Italia, le prime previsioni dall'Alto Adige alla Calabria

Che annata 2023 sarà in Piemonte dalle Langhe al Monferrato

Occhi puntanti anche sul Piemonte per il via della vendemmia 2023. E c'è già grande attesa nella terra del Barolo. Le Langhe, infatti, è attesa una vendemmia 2023 di qualità. Come sottolinea Federica Boffa di Pio Cesare, cui fanno riferimento 75 ettari di vigneti:

r

w

r

La raccolta delle uve Nebbiolo, spiegano da Pio Cesare, inizierà probabilmente entro la prima decade di ottobre.

g l à
v g g

CONTINUA A LEGGERE »



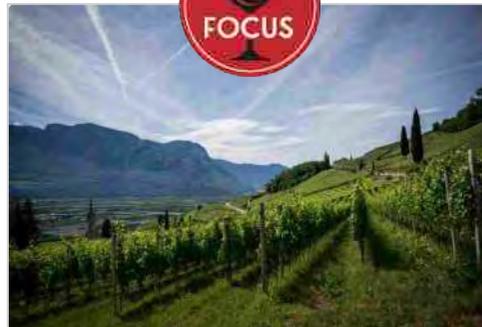
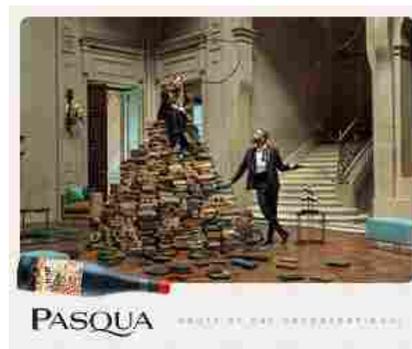
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

m

i v
r h

CONTINUA A LEGGERE »



à

CONTINUA A LEGGERE »

Federica Boffa, Pio Cesare

Anche per Poderi Luigi Einaudi, con i suoi 63 ettari tra Dogliani e Barolo, le precipitazioni di primavera hanno assestato l'aspetto idrico in forte stress dalla vendemmia 2022.

“Annata finora difficile in vigneto, con grosso impegno per la gestione di malattie e per gli interventi in verde necessari per poter mantenere la sanità e avere qualità”, spiega Matteo Sardagna Einaudi in vista della vendemmia 2023.

v

]

Vendemmia 2023: in Monferrato via a fine agosto, volumi in diminuzione per la Barbera d'Asti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

A chiudere la panoramica piemontese sono le parole di **Franco Morando**, titolare dell'azienda Agricola **Montalbera**, 130 ettari vitati tra **Monferrato** e Langhe:

“La vendemmia 2023 si prospetta leggermente anticipata rispetto le consuetudinarie annate, penso personalmente al 2021, 2020, 2019 per citarne alcune, ma mai come la 2022, vendemmia che non ha visto una goccia di pioggia”.

g
s ù

“L’annata 2023 si presenta sì come vendemmia molto calda e precoce, ma battezzata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più sereno e pacato”.

“Di 130 ettari, **Montalbera** non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, mentre qualche chicco malefico è caduto a Castiglione Tinella, terra del nostro amato Moscato, pur per noi senza particolari disagi o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo”.

h

s

z

La vendemmia 2023 in Liguria sui Colli di Luni

In Liguria, Diego Bosoni, produttore di Cantine Lvnae, fa il punto riguardo alle prospettive di vendemmia 2023 sui Colli di Luni:

“Una primavera abbastanza piovosa ha permesso di integrare le riserve idriche per affrontare un’estate con picchi di temperatura leggermente sopra la media. Lo stretto rapporto tra mare e montagne che caratterizza le nostre terre ci ha garantito un’ottima ventilazione, ci sta proteggendo dagli agenti atmosferici pericolosi come grandinate e forti piogge”.

“Anche la temuta Peronospora non ha causato problemi, nonostante un inizio



I racconti di
TOP CHAMPAGNE



Ultime news



STORY

A Tavola con il Nobile: la Contrada di Talosa vince con la ricetta dell'Acquacotta

21 AGOSTO 2023



COLLECTION

La Settimana del Conegliano Valdobbiadene: quattro vini da assaggiare per capire la versione Metodo Classico

21 AGOSTO 2023



di estate caratterizzato da alternanza tra pioggia e sole”.

Con Bosoni che conclude:

g



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



TRADE

Vendemmia 2023 in Toscana: prospettive e previsioni dal Chianti Classico alla Maremma

21 AGOSTO 2023



COLLECTION

Mormora: come nasce il vino sottomarino Metodo Classico Pas Dosé di Paololeo

21 AGOSTO 2023



TRADE

Trentino Alto-Adige: quando prenderà il via la vendemmia 2023, le attese sull'annata

21 AGOSTO 2023



TRADE

Oltre i cinque sensi: come degustare senza barriere e ricevere il diploma in braille Onav

20 AGOSTO 2023

Tutte le News di WineCouture >



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

[Home](#) / [Eventi](#) / Il cambiamento climatico non sconvolgerà la viticoltura

Il cambiamento climatico non sconvolgerà la viticoltura

8 agosto 2023 - 16:16



“Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un’oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di Montalbera”. Parola di Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un’elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d’Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo Franco Morando *“anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.*

La cantina Montalbera della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè

“Laccento”, la Barbera d’Asti “Nuda” il Grignolino d’Asti “Lanfora” e la nuova entrata “Nizza 2021”.

TAG : Direttore Generale di Montalbera Franco Morando

Condividi su [Facebook](#) [Twitter](#) [Whatsapp](#) ..Altro

Giuseppe De Carlo

Leggi Anche...

[Il Naïf propone la chiusura estiva con l’Event “Babà Re”](#) [Strepitoso successo per Ariano International Film Festival:](#)

di Giuseppe De Carlo

[“Babà Re” ecco i vincitori dell’undicesima edizione](#)



Vendemmia 2023 Morando (Montalbera): "Causa clima pazzo prevediamo un -15%"

"Zona di **Montalbera** risparmiata da grandinate"

07/08/2023 Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte ufficio stampa

«Le perdite di produzione ci sono ma non sono così rilevanti come in altre zone del Nord Italia anche perché fortunatamente il territorio che comprende la realtà di **Montalbera** (135 ettari) non è stato colpito dalle grandinate e speriamo ovviamente che non lo sia in futuro. Per quanto riguarda la nostra zona del Monferrato Astigiano, avremo una diminuzione circa del 15% della produzione dell'uva.

Anche perché lo scorso anno si è prodotto molto e quindi, come afferma anche un tipico detto piemontese, quando la vigna un anno produce molto, come accaduto nel 2022, l'anno successivo subisce un calo che è anche fisiologico. Questo 15% in meno non è quindi tutto da ricollegare al maltempo ma ai normali avvicendamenti naturali». Lo dichiara **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«Per quanto riguarda nello specifico **Montalbera** – continua Morando – con la nostra cantina abbiamo puntato su un eccesso di produzione qualitativa portando in essere dei diradamenti sulle denominazioni Ruché, in particolare **"Laccento"** e **"Limpronta"**, sulle Barbera d'**Asti**, ovvero la **"Nuda"**, così come sullo Chardonnay **"Nudo"** prodotto a Castiglione Tinella e anche sul Viognier».

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Tag: **Asti**



Vendemmia 2023 Morando (Montalbera): "Causa clima pazzo prevediamo un -15%"

"Zona di **Montalbera** risparmiata da grandinate"

📅 07/08/2023 📁 Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte ufficio stampa

«Le perdite di produzione ci sono ma non sono così rilevanti come in altre zone del Nord Italia anche perché fortunatamente il territorio che comprende la realtà di **Montalbera** (135 ettari) non è stato colpito dalle grandinate e speriamo ovviamente che non lo sia in futuro. Per quanto riguarda la nostra zona del Monferrato Astigiano, avremo una diminuzione circa del 15% della produzione dell'uva.

Anche perché lo scorso anno si è prodotto molto e quindi, come afferma anche un tipico detto piemontese, quando la vigna un anno produce molto, come accaduto nel 2022, l'anno successivo subisce un calo che è anche fisiologico. Questo 15% in meno non è quindi tutto da ricollegare al maltempo ma ai normali avvicendamenti naturali». Lo dichiara **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«Per quanto riguarda nello specifico **Montalbera** – continua Morando – con la nostra cantina abbiamo puntato su un eccesso di produzione qualitativa portando in essere dei diradamenti sulle denominazioni Ruché, in particolare **"Laccento"** e **"Limpronta"**, sulle Barbera d'**Asti**, ovvero la **"Nuda"**, così come sullo Chardonnay **"Nudo"** prodotto a Castiglione Tinella e anche sul Viognier».

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

📌 Tag: **Asti**



HOME > NEWS&EVENTI SUL VINO > NEWS > VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'



VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'

"Zona di Montalbera risparmiata da grandinate"

«Le perdite di produzione ci sono ma non sono così rilevanti come in altre zone del Nord Italia anche perché fortunatamente il territorio che comprende la realtà di **Montalbera** (135 ettari) non è stato colpito dalle grandinate e speriamo ovviamente che non lo sia in futuro. Per quanto riguarda la nostra zona del Monferrato Astigiano, avremo una diminuzione circa del 15% della produzione dell'uva. Anche perché lo scorso anno si è prodotto molto e quindi, come afferma anche un tipico detto piemontese, quando la vigna un anno produce molto, come accaduto nel 2022, l'anno successivo subisce un calo che è anche fisiologico. Questo 15% in meno non è quindi tutto da ricollegare al maltempo ma ai normali avvicendamenti naturali». Lo dichiara **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «Per quanto riguarda nello specifico **Montalbera** - continua Morando - con la nostra cantina abbiamo puntato su un eccesso di produzione qualitativa portando in essere dei diradamenti sulle denominazioni Ruché, in particolare "Laccento" e "Limpronta", sulle Barbera d'Asti, ovvero la "Nuda", così come sullo Chardonnay "Nudo" prodotto a Castiglione Tinella e anche sul Viognier».

04/08/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'. Scrivi tu il primo commento su VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'

Condividi:

 VENDEMMIA: MORANDO
 (MONTALBERA), 'CAUSA
 CLIMA PAZZO PREVEDIAMO
 UN -15%"


Tags

 VENDEMMIA: MORANDO
 'CAUSA CLIMA PAZZO
 PREVEDIAMO -15%

COMMENTI

Stampa



ULTIME NOTIZIE: DL PA2. BENVENUTI GOSTOLI (FDI): PATRIMONIO PUBBLICO VA VALORIZZATO E RIQUALIFICATO, BENE CABINA DI REGIA



VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'

GNEWS POLITICA INTERNA 4 Agosto 2023 | Updated: 13 secondi ago

By [Share](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#)

- Advertisement -



- Advertisement -

LATEST NEWS

Veneto
1338-2023 METEO. CONTINUA IL MALTEMPO IN VENETO. TEMPORALI E FENOMENI INTENSI SU GRAN PARTE DEL TERRITORIO REGIONALE
 - 4 Agosto 2023

(AGENPARL) – ven 04 agosto 2023 VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CAUSA CLIMA PAZZO PREVEDIAMO UN -15%'

“Zona di Montalbera risparmiata da grandinate”

«Le perdite di produzione ci sono ma non sono così rilevanti come in altre zone del Nord Italia anche perché fortunatamente il territorio che comprende la realtà di Montalbera (135 ettari) non è stato colpito dalle grandinate e speriamo ovviamente che non lo sia in futuro. Per quanto riguarda la nostra zona del Monferrato Astigiano, avremo una diminuzione circa del 15% della produzione dell’uva. Anche perché lo scorso anno si è prodotto molto e quindi, come afferma anche un tipico detto piemontese, quando la vigna un anno produce molto, come accaduto nel 2022, l’anno successivo subisce un calo che è anche fisiologico. Questo 15% in meno non è quindi tutto da ricollegare al maltempo ma ai normali avvicendamenti naturali». Lo

Politica Interna
 Limiti elettromagnetici, in arrivo una norma per il loro innalzamento oltre la soglia di sicurezza sanitaria. Legambiente: “Scelta pericolosa e insensata”
 4 Agosto 2023

Sicilia
 [Comune Palermo] Reddito di Cittadinanza – Dichiarazione consiglieri Di Gangi e Giaconia
 4 Agosto 2023

Toscana
 Consiglio sulla scuola, i consiglieri del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

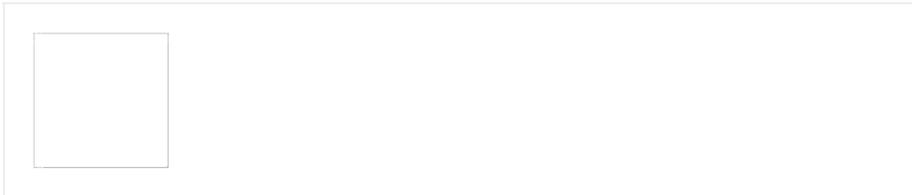
dichiara **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «Per quanto riguarda nello specifico **Montalbera** – continua Morando – con la nostra cantina abbiamo puntato su un eccesso di produzione qualitativa portando in essere dei diradamenti sulle denominazioni Ruché, in particolare **"Laccento"** e **"Limpronta"**, sulle Barbera d'Asti, ovvero la **"Nuda"**, così come sullo Chardonnay **"Nudo"** prodotto a Castiglione Tinella e anche sul Viognier».

Per info:

centrosinistra: "Chiediamo l'impegno del Comune per superare lo stato di emergenza e precarietà continue"

4 Agosto 2023

- Advertisement -



Share | Facebook | Twitter | Pinterest | WhatsApp

RELATED NEWS

Veneto

1338-2023 METEO. CONTINUA IL MALTEMPO IN VENETO. TEMPORALI E FENOMENI INTENSI SU GRAN PARTE DEL TERRITORIO REGIONALE

- 4 Agosto 2023

Politica Interna

Limiti elettromagnetici, in arrivo una norma per il loro innalzamento oltre la soglia di sicurezza sanitaria. Legambiente: "Scelta pericolosa e insensata"

- 4 Agosto 2023

Sicilia

[Comune Palermo] Reddito di Cittadinanza – Dichiarazione consiglieri Di Gangi e Giaconia

- 4 Agosto 2023



Toscana

Consiglio sulla scuola, i consiglieri del centrosinistra: "Chiediamo l'impegno del Comune per superare lo stato di emergenza e precarietà continue"

- 4 Agosto 2023

- Advertisement -

LEAVE A REPLY

Comment:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non comprometterà qualità'

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto»

31/07/2023 Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte www.montalbera.it

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'**Asti**, Chardonnay e, pure qui, il Viognier.

Secondo **Franco Morando** «anche in **Piemonte** ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello **internazionale** come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

Grandi Storie di Piccoli Borghi

bubble's
V° EDIZIONE DEL FESTIVAL
SPUMANTITALIA
4/5/6 GIUGNO 2023



RIVA DEL GARDA
CENTRO CONGRESSI DI RIVA DEL GARDA | PIAZZA
SPIAGGIA OLIVI

LUNEDÌ 31 LUGLIO 2023

BLOGAZURRO

VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERÀ QUALITÀ, PROBABILE INIZIO A METÀ AGOSTO'

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier.

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "Laccetto", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

on luglio 31, 2023



Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi
[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2023 (1174)

▼ luglio (143)

"Promosse" le novità di Cantine Tinazzi: record d...

Il colle delle meraviglie

VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), 'CLIMA PAZZO NON...

GIORNATA MONDIALE PER LA CONSERVAZIONE DELLA NATUR...

L'Europa delle scienze e della cultura - Le inizia...

Alle Olimpiadi dei Forum Giovani anche un 'Percors...

MADE IN MALGA '23 11ª edizione Rassegna nazionale...

Musica popolare in architettura tradizionale

FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA: UN FINE SETTIMAN...

Casacon: a new concept of hospitality "The perfec...

ARGEA: nasce in Romagna, a Poderi dal Nespoli, un ...

Immagini allestimento mostra IL GRAN TEATRO D...

Dal 5 al 17 ottobre 2023 BASE presenta la terza e...

VIII Olimpiadi dei Forum: Let's Talk, associazioni...

A fine settembre ad Alba la XXV edizione dell'even...

XNL APERTO seconda edizione

CENTRALE FIES Centro di ricerca per le pratiche p...

GIORNATA MONDIALE PER LA CONSERVAZIONE DELLA NATUR...

EPISODI DI DESIGN CONTEMPORANEO A cura di Maria C...

FISH & GIN FESTIVAL 2023: DAL 27 AL 29 LUGLIO FEVE...

Dal 9 al 17 settembre al Salone del Camper di Parm...

MADE IN MALGA '23 11ª edizione 1 - 3 e 8 - ...

In occasione della mostra Enrico Cavalli (1849-19...

SERENA WINES 1881 PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO MA...

Babymoon nelle Dolomiti, una seconda luna di miele...

Ipercorpo : InPresenza XIX Festival Internazionale...

VINI BIANCHI E ROSATI PER FESTEGGIARE L'ESTATE 2023

Accademia di Belle Arti di Bologna: Cristina Fran...

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
157/85	Dove	01/10/2023	<i>Cattedrali del vino</i>	2
9	Domani	30/09/2023	<i>Inserito - Vigna notturna (L.Palmisano)</i>	31
1+6	QN- Giorno/Carlino/Nazione Weekend	29/09/2023	<i>Montalbera il piemonte nel bicchiere (M.Santin)</i>	34
	Quotidiano.net	29/09/2023	<i>Montalbera, vendemmia notturna per un Ruche' sempre piu' elegante</i>	36
	Quotidiano.net	29/09/2023	<i>Montalbera. La passione di una terra diventa vino</i>	37
	Viaggi.corriere.it	29/09/2023	<i>Le cantine scelte da DOVE: dormire tra i vigneti</i>	40
	Doctorwine.it	22/09/2023	<i>Domenica 1 ottobre: Presentazione Guida Essenziale a Milano</i>	43
	Cronachedigusto.it	15/09/2023	<i>A Montalbera la prima vendemmia notturna del Ruche', Morando: Appliciamo le nostre tecniche ai ross</i>	47
	FOODAY.IT	15/09/2023	<i>Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	48
44	La Stampa - Ed. Asti	14/09/2023	<i>Mont alb era sperimenta la vendemmia notturna</i>	50
	Agenparl.eu	13/09/2023	<i>VINO: A MONTALBERA LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHE'</i>	51
	Corrieredelvino.it	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna per l'azienda Montalbera</i>	54
	Turismodelgusto.com	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	56
	ZENOMAG.COM	13/09/2023	<i>Vendemmia notturna: la scelta socialmente sostenibile di Montalbera</i>	59
1+39+4	La Stampa - Ed. Asti	10/09/2023	<i>Tutti in coda al Festival vanno in scena le sagre</i>	61
1+39+4	La Stampa - Ed. Asti	08/09/2023	<i>"Via della Seta" Rasero scrive alla Meloni</i>	64
39	La Provincia Granda	06/09/2023	<i>Tennis: Armando vince il memorial Cajro a Ceva</i>	66
36	L'Unione Monregalese	06/09/2023	<i>Un torneo di tennis per ricordare Alberto Cajro</i>	67
	Provinciagranda.it	05/09/2023	<i>Tennis: Armando vince il 1° Memorial Alberto Cajro a Ceva</i>	68

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



1. Il rifugio del vino della cantina Les Crêtes. In basso, le vigne sulla collina del Côteau la Tour, con la torre medioevale.

ARCHITETTURA E BUON BERE

Cattedrali del vino

Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, 21 progetti d'autore: opere di design che uniscono estetica e funzionalità e che si integrano perfettamente nel paesaggio

1 Les Crêtes, Aymavilles (Ao)

Un "rifugio del vino" nei pressi del castello di Aymavilles, costruito con l'uso di materiali tradizionali (pietra, legno e intonaco) accanto alla cantina storica. È il progetto dello spazio firmato da Domenico Mazza per Les Crêtes, l'azienda della famiglia Charrère, che si tramanda l'arte della viticoltura eroica dal 1750. L'edificio si richiama all'architettura tipica di alta quota ed è concepito come rifugio, un luogo in cui proteggere il prezioso nettare. Sotto l'ampia corte coperta trovano spazio gli ambienti della produzione e del *wine shop*, con un interessante percorso di visita. Degustando il vino, la vista spazia attraverso le ampie vetrate sulle vigne ai piedi delle montagne più alte d'Europa. *f.s.*
lescrettes.it

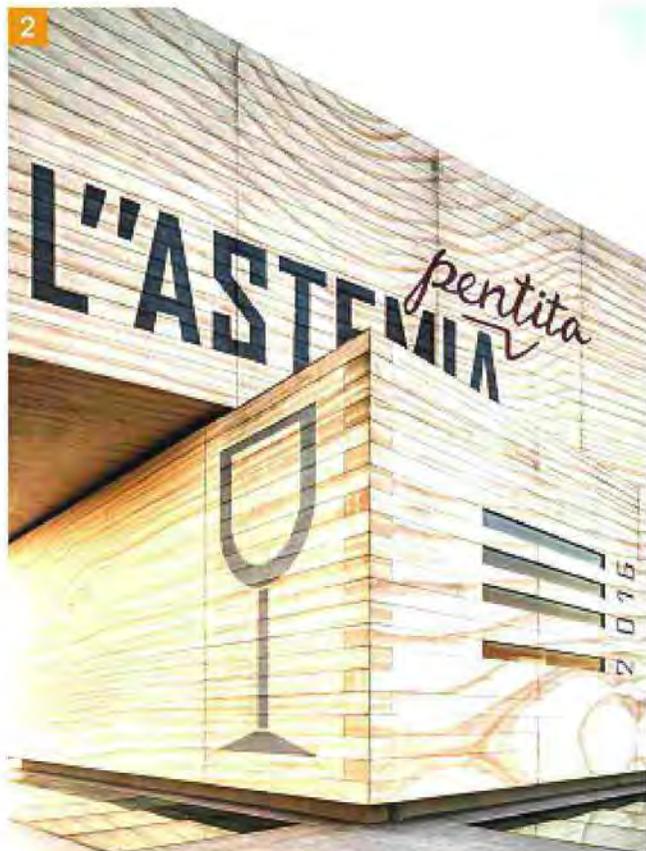


157 | OTTOBRE 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

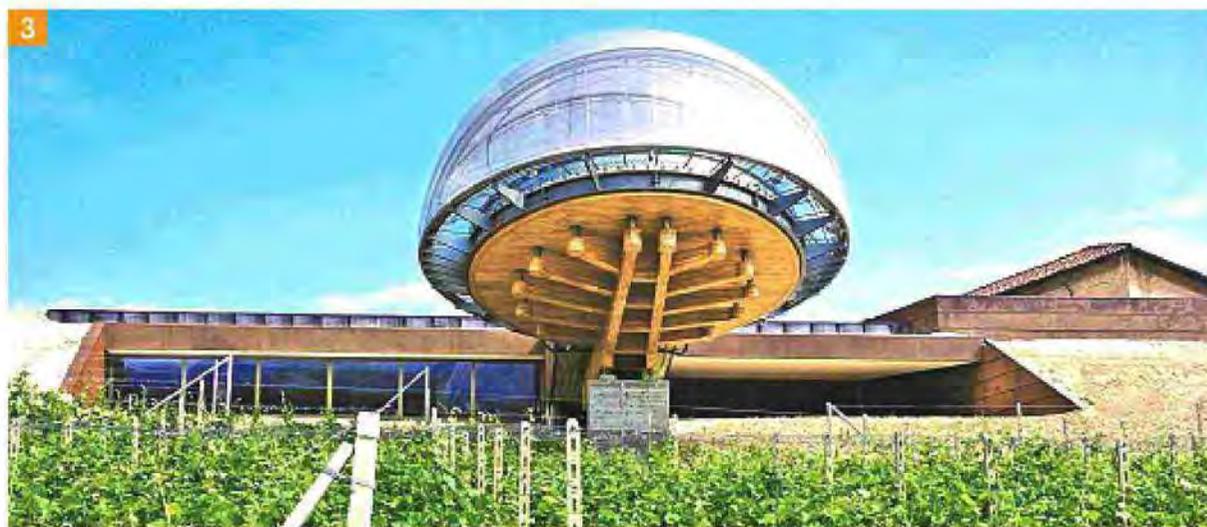
Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



2. I due parallelepipedi sovrapposti dell'Astemia Pentita, sulla collina di Cannubi, a Barolo (Cn). 3. L'Acino, nella tenuta Monsordo Bernardina della famiglia Ceretto. 4. Il monolite di bronzo brunito della cantina Pacherhof, in Alto Adige.

2 L'Astemia Pentita, Barolo (Cn)
Due parallelepipedi sovrapposti l'un l'altro: è il biglietto da visita dell'Astemia Pentita, fra i filari di Cannubi, la collina al centro dell'area del Barolo. Il progetto di Gianni Arnaudo per la "prima cantina pop al mondo" si ispira ai contenitori tradizionalmente usati per una o più bottiglie. Ogni dettaglio delle confezioni è riprodotto in scala, dal nome della cantina all'anno di imbottigliamento, dalle frecce nere usate per indicare il lato di apertura ai simboli per segnalare la fragilità del contenuto, i calici. I due volumi esterni (circa 200 metri quadri) sono dedicati all'accoglienza del pubblico e alle degustazioni; nei piani interrati (quattromila metri quadri) c'è la parte produttiva (Barolo, Dolcetto, Barbera). f.s. astemiapentita.it

3 Ceretto, Alba (Cn)
Una grande bolla ovale e trasparente appoggiata su una piattaforma di rovere. Nella tenuta Monsordo Bernardina, quartiere generale della famiglia Ceretto, alle porte di Alba, l'Acino (progetto di Luca e Marina Deabate) è l'aveniristico spazio, affacciato sulle vigne, dedicato a degustazioni enogastronomiche, incontri, eventi artistici e culturali. Dall'interno si ammira il paesaggio delle Langhe: al tramonto e con il buio della sera spicca nel paesaggio la struttura illuminata. Il medesimo studio firma anche Il Cubo, spettacolare installazione di vetro e acciaio presso l'altra cantina dei Ceretto, Bricco Rocche, a Castiglione Falletto. Infine, nel vigneto di Brunate, a La Morra, è meta di pellegrinaggi la Cappella del Barolo, dipinta da Sol Lewitt e David Tremlett, visibile solo esternamente. f.s. ceretto.com



4

4 Pacherof, Novacella (Bz)

Un esemplare incastro tra arcaico e moderno. Il maso con le mura dell'XI secolo, perfettamente preservate, è stato ridisegnato nella sua parte più recondita: quella della cantina ipogea, oggetto di un ampliamento nel 2018. Per comprendere il progetto occorre scavare soprattutto nella storia della cultura tirolese, fondata sull'indivisibilità delle tenute agricole fin dal tardo Medioevo. Così, da una limitazione volta a impedire il frazionamento delle proprietà, la famiglia Pacher, il cui merito è anche quello di aver isolato le varietà di uve Sylvaner e Traminer aromatico, presenta un'opera avveniristica: un monolite piramidale fatto di lastre di bronzo brunito che, nel tempo, si ossida e prende un colore simile alla pietra delle Dolomiti. *l.s. pacherhof.com*



ROBERTO CONTE, GUSTAV WILLEIT

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



5 Cantina Kurtatsch. Cortaccia (Bz)

Lungo la strada del vino altoatesina, un'architettura iconica (progetto di Egon Kelderer) la cui facciata riprende il profilo frastagliato della parete Milla, la formazione di dolomite di Cortaccia. Questa roccia costituisce anche la parete di fondo della barricaia ipogea, dove avviene l'affinamento in barrique: un luogo emozionante che si può visitare prenotando il Percorso Terroir, una visita guidata seguita dall'assaggio di quattro vini dell'omonima linea, punta di diamante della produzione di Cantina Kurtatsch, i cui vigneti crescono fra i 220 e 900 metri. Questo dislivello di 700 metri costituisce un *unicum* in tutta Europa e permette di ricavare, dalla lavorazione di 190 ettari, ben 15 varietà di vini eccellenti, sia rossi, sia bianchi.

kellerei-kurtatsch.it

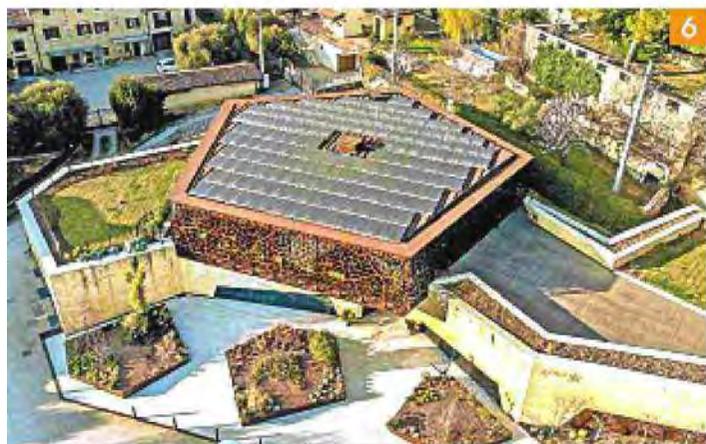
f.s.

6 Zýmē. San Pietro in Cariano (Ve)

In una cava arenaria del 1400 d.C., nel cuore della Valpolicella classica, Zýmē viene fondata nel 1999 da Celestino Gaspari. In greco *zýmē* significa fermento, lievito, un elemento fondamentale nell'enologia. Il progetto dell'architetto Moreno Zurlo offre una visione organica dello spazio mediante materiali evocativi, che inseriscono la struttura nel paesaggio. Il corpo basamentale è stato rivestito con la pietra estratta in fase di scavo, in cui sono presenti esplicite bucatore con inserti in acciaio corten: il risultato è, appunto, un forte richiamo all'ambiente preesistente della cava, trasformato oggi in un luogo associato alla trasformazione e alla creazione (del vino), con giardini pensili a coronare il profilo esterno dell'edificio.

zyme.it

l.s.





Speciale

50 CANTINE PER EMOZIONARSI

7 Zidarich, Duino Aurisina (Ts)

Beniamino Zidarich è uno dei vigneron più famosi del Friuli e si vanta di produrre vini "secondo le usanze di una volta". I suoi vigneti hanno 80 anni. Ma il suo vanto vero, e la ragione per venire qui, oltre alla qualità dei suoi nettari, sono le cantine: spettacolari, scavate a 20 metri di profondità nelle rocce carsiche, si estendono per 1.200 metri con tunnel e grotte. Lì maturano grandi rossi come Terrano, Ruja, Rosso Zidarich, e anche Malvasia e Vitovska, il bianco giallo paglierino autoctono, macerato e fermentato in un tino di pietra carsica prima del travaso in botti di rovere. Poi si sale nello spazio per le degustazioni, invaso dalla luce, con una terrazza panoramica sui tre confini di Croazia, Italia e Slovenia.

zidarich.it

m.g.

8 Ca' del Bosco, Erbusco (Bs)

Il benvenuto è monumentale: il *Cancello Solare* di Arnaldo Pomodoro (1987), una struttura di cinque metri di diametro, accoglie i visitatori di Ca' del Bosco in Franciacorta, tra Brescia e il lago d'Iseo. In cantina ci si imbatte in sculture che fanno riflettere sul legame inscindibile fra vino e arte, al centro della riflessione di Maurizio Zanella, che ha invitato a realizzare opere *site specific* Igor Mitoraj, Mimmo Paladino, Cracking Art Group, fra i tanti. Due nuovi progetti: il Premio Scultura Ca' del Bosco, riservato alle grandi installazioni da esterni realizzate da italiani under 40, e Arte in Vigna, percorso nel cuore dei vigneti storici dell'azienda alla scoperta di 23 totem con le opere degli studenti dell'Accademia di Belle Arti Santa Giulia di Brescia.

cadelbosco.com

f.s.

5. L'esterno di cantina Kurtatsch, lungo la Strada del Vino altoatesina, a Cortaccia (Bz).

6. Vista aerea della cantina Zýmè, in Valpolicella, con i giardini pensili. La forma a pentagono richiama una foglia di vite, logo dell'azienda veronese.

7. Le cantine nella roccia di Zidarich, nel Carso friulano.

8. I *Blue Guardians* di Cracking Art Group a Ca' del Bosco (Bs).

8



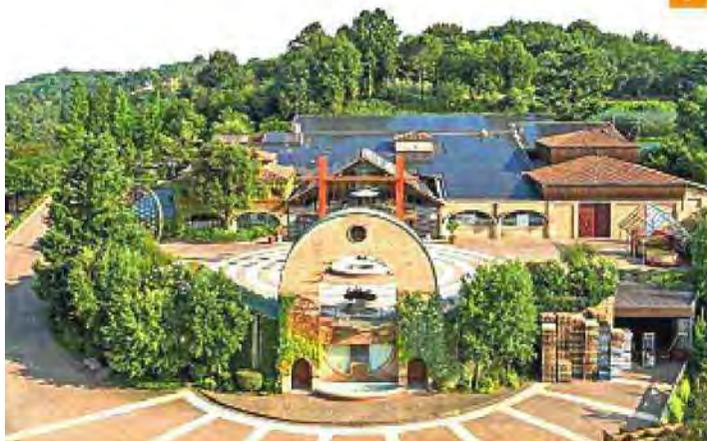
OSKAR DARIZ, GIOVANNI TAGINOVJE, CRACKING ART

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Speciale

50 CANTINE PER EMOZIONARSI



9

9. L'azienda vinicola Bellavista, in Franciacorta.

10. La zona degustazioni della cantina ligure Lunae, sui colli di Luni, inaugurata lo scorso giugno.

11. Podere Forte, in Val d'Orcia.

12. Chen Zhen, *La lumière intérieure du corps humain*, installazione nel Castello di Ama, a Gaiole in Chianti (Si).

9 Bellavista, Erbusco (Bs)
Una delle cantine più rappresentative della Franciacorta. Qui c'è da perdersi nella pace lineare dei vigneti e nella degustazione delle etichette: non solo bottiglie prestigiose come Meraviglioso o la Riserva dedicata al fondatore, Vittorio Moretti, ma uno stile sempre più coerente e riconoscibile da quando l'azienda di Erbusco ha affidato la gestione della cantina alla figlia, enologa, Francesca Moretti, che dall'anno scorso si avvale anche della complicità del signore della Champagne, Roger Geoffroy (ex *chef de cave* di Dom Pérignon). L'azienda è famosa anche per le opere d'arte contemporanea che custodisce in cantina e nella galleria *en plein air* di quel rifugio dei sensi che è, tra le altre cose, il suo resort L'Albereta. *I.s.*

bellavistawine.it

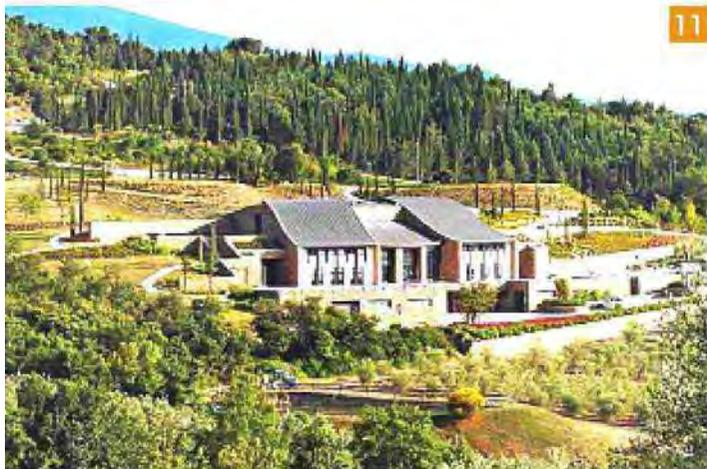


10 Lunae, Castelnuovo Magra (Sp)
Un mausoleo futuribile dedicato al vino e, soprattutto, al Vermentino, situato in una piana alluvionale fra la costa del Mar Ligure, gli scavi dell'anfiteatro romano di Luni e le pendici collinari degli antichi borghi di Ortonovo, Nicola e Castelnuovo Magra, presso le ultime propaggini delle Alpi Apuane. Al centro di alcuni vigneti di proprietà, fra gli appezzamenti vitati coltivati nella piana in prossimità del mare e le parcelle collinari e pedemontane che la coronano a monte, la sua posizione forma un triangolo magico con altre due imprese della famiglia Bosoni: Ca' Lunae, centro per la valorizzazione e la cultura del vino, e l'antica liquoreria ligure Essentiae. *I.s.*

cantinelunae.com

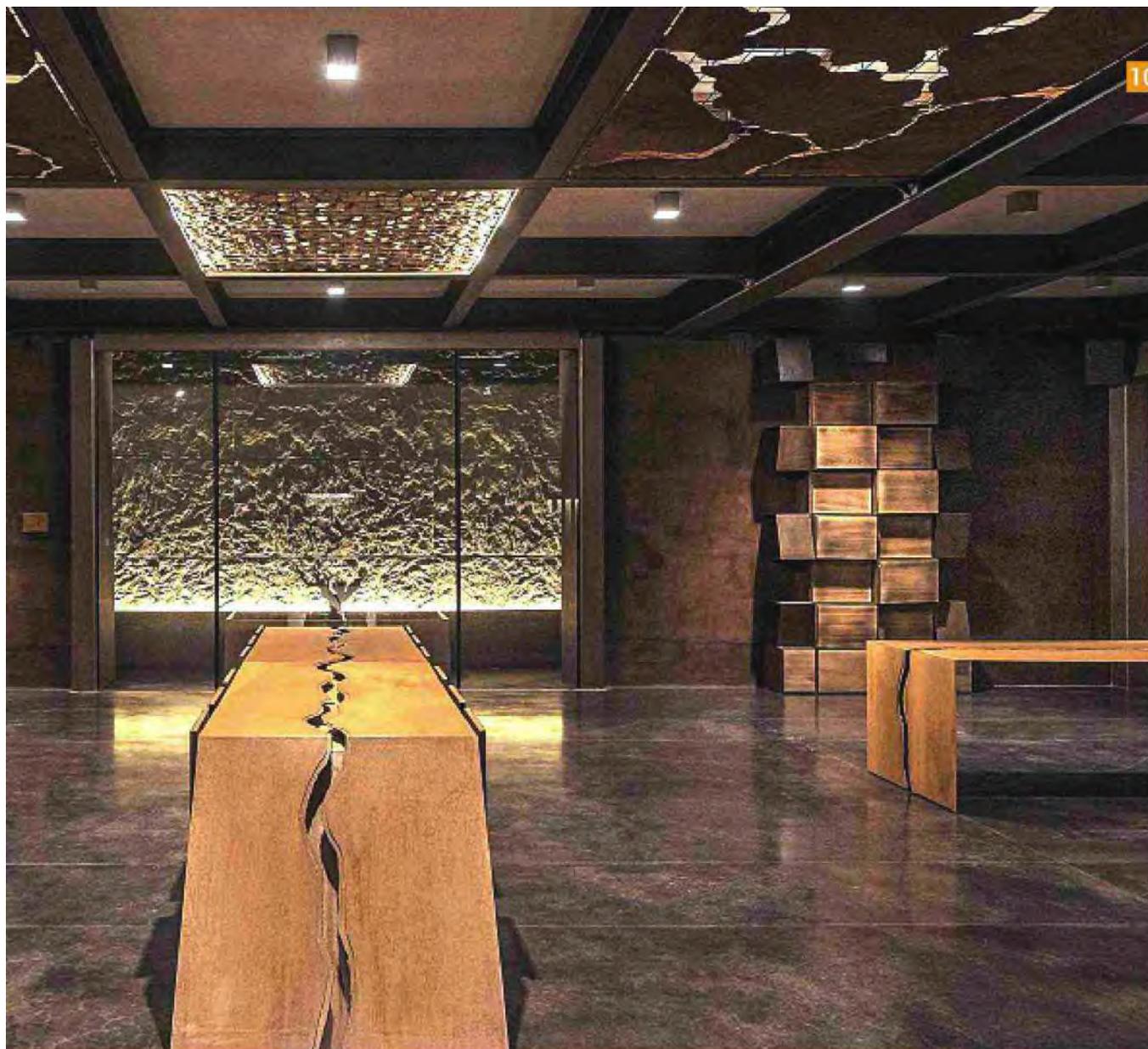


11



11 Podere Forte, Castiglione d'Orcia (Si)
Pasquale Forte rilevò Podere Petrucci negli anni Novanta. Si trattava di un rudere abbandonato, incastonato nella terra grigia della val d'Orcia. Un'immagine come tante eppure unica e, in un certo qual modo, rivelatoria per lui che, facendosene carico, ne fece anche un patronimico: Podere Forte. Ci si trova a Castiglione d'Orcia, al cospetto di una struttura architettonicamente imponente ma anche completamente mimetica: da un lato un edificio a pianta longitudinale che, su una navata centrale, articola due spazi molto alti alle estremità; dall'altro, invece, solo una fenditura rettangolare sulla pendice di una collina che, più da vicino, si scopre essere l'ingresso della cantina. Tutt'intorno una natura rigogliosa: ulivi, cipressi e viti. *I.s.*

podereforte.it



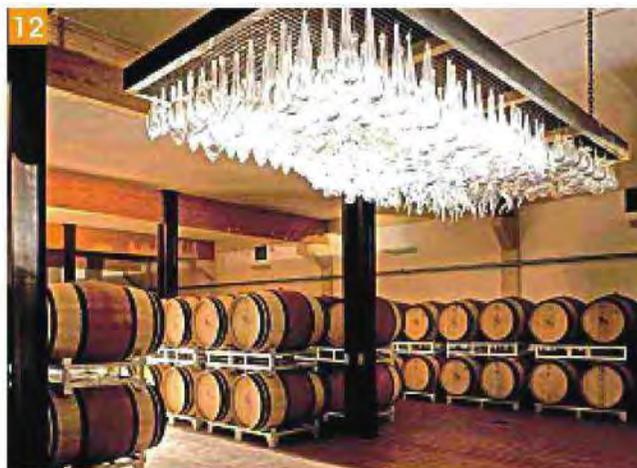
10

12 **Castello di Ama, Gaiole in Chianti (St)**

Erano gli anni Settanta quando Lorenza Sebasti, parte di una famiglia proprietaria del castello, e Marco Pallanti, enologo toscano in erba, si incontrano per la prima volta a Gaiole in Chianti, in un luogo che già mille anni orsono beneficiava del delicatissimo ecosistema regalato dai boschi di lecci e querce. In seguito la collaborazione con Lorenzo Fiaschi e la Galleria Continua di San Gimignano ha dato avvio a un progetto artistico cosmopolita di cui, dal 2015, Philip Larrat-Smith è curatore. In un contesto paesaggistico e culturale antichissimo e senza tempo sono ambientate le opere di Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Giulio Paolini e Anish Kapoor, per citarne solo alcuni.

l.s.

castellodiama.com



12

13

13 Antinori nel Chianti Classico, San Casciano Val Di Pesa (Fi)

Inaugurata nel 2012, la cantina alle porte di Firenze è stata eletta nel 2022 come migliore al mondo secondo *World's Best Vineyards*, classifica delle eccellenze dell' enoturismo mondiale. La struttura ipogea, progettata da Archea Associati, si nota solo per due lunghe fenditure orizzontali che attraversano la collina; uno degli elementi più distintivi è la scenografica scala elicoidale che collega i tre piani della cantina. Che accoglie anche le installazioni *site specific* dell'*Antinori Art Project*, piattaforma di interventi nell'ambito delle arti visive contemporanee, e parte della collezione di famiglia precedentemente conservata nello storico Palazzo Antinori di Firenze.

f.s.

antinori.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



22

22. Le wine suites Montalbera, nell'Astigiano. 23. La suite *Il Monviso* del Poderi Luigi Einaudi, a Dogliani (Cn)

OSPITALITÀ TRA I FILARI

Un sogno di vigna

Wine relais, camere e suite che si affacciano sui tralci, piscine a sfioro con vista sulla campagna. Dimore storiche e di design che offrono un'accoglienza raffinata, da accompagnare a enodegustazioni e visite guidate nelle bottaie

22 Montalbera, Castagnole Monferrato (At)

Fra il Monferrato e le Langhe, l'azienda agricola **Montalbera** custodisce le vigne da cui nascono il Ruchè docg, un rosso prodotto da un vitigno autoctono omonimo in una piccolissima zona dell'Astigiano, e altre varietà (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo). Si deve a **Franco Morando** la rinascita del Ruchè e il progetto di ospitalità: le quattro suite indipendenti si affacciano su un anfiteatro naturale di vigne e noccioli, abbellito da un laghetto. Oltre alle visite in cantina e alle degustazioni, gli ospiti possono rilassarsi nella piscina con idromassaggio affacciata sui vigneti; prenotare una sessione di yoga nella barriera; fare trekking o andare in bici fra i filari. f.s. montalbera.it

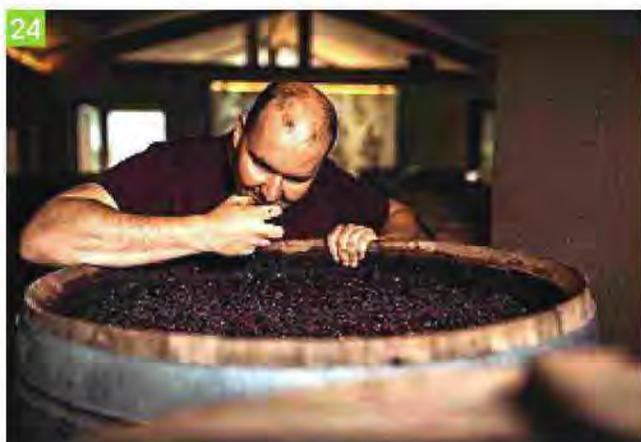
23 Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (Cn)

Prima di essere convertita all'accoglienza, la cascina di Madonna delle Grazie fu una residenza estiva degli Einaudi. Luigi, fondatore nel 1897 dell'azienda vinicola che porta il suo nome, fu un insigne economista, nonché il secondo Presidente della Repubblica, dal 1948 al 1955. Per gli ospiti ci sono otto camere e due suite, affacciate sulle colline della Langa e arredate con mobili originali provenienti dalle dimore storiche della famiglia, compresa la vicina Villa San Giacomo, del XVIII secolo. Relax nella piscina all'aperto, visite guidate nella cantina recentemente rinnovata, degustazioni (Dogliani, Barolo, Nebbiolo, Barbera, Arneis) e percorsi nel territorio sono alcune attività proposte. f.s. poderieinaudi.com



23

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



24. Michael Oberpertinger, proprietario della tenuta vinicola Spitalerhof.

25. Il Pinot Nero Coraz della tenuta Grottnerhof: il corvo imperiale è il simbolo dell'azienda.

26. Veduta aerea della tenuta Venissa, a Mazzorbo, nella laguna veneziana.

27. La facciata di Villa Sandi, edificio in stile palladiano del 1622 fra le colline della Marca Trevigiana.



24 Spitalerhof, Chiusa (Bz)
Le sorprese allo Spitalerhof iniziano dal parcheggio sotterraneo, con le volte che riproducono il terreno su cui è costruito l'hotel. Spuntano qua e là grezze radici di viti, che circondano l'edificio. Il benvenuto è con uno dei vini che lo stesso proprietario, Michael Oberpertinger, prepara in cantina. Alcune camere riportano il nome delle varietà che coltiva, come Blaterle e Fraueller, ma per la notte vale la pena di prenotare una delle due botti giganti, con vasca idromassaggio esterna privata. Si possono sempre fare passeggiate lungo i pendii vitati. Da mettere in conto nel pomeriggio la visita alla distilleria e l'interminabile assaggio finale. La sera protagonisti sono i vini abbinati ai piatti cucinati con solo materie prime locali. *r.l.*
spitalerhof.it

25 Tenuta Grottnerhof, Piè allo Sciliar (Bz)
Al maso Grottner elementi di design convivono con la struttura gotica dell'edificio, in passato un *Buschenschank*, un'osteria ricordata nei documenti del menestrello medioevale Oswald von Wolkenstein, che qui si recava ad ammaestrare volatili. Stessa passione del proprietario, Stefan Pramstrahler, che ha intitolato le curiose etichette dei vini a nomi di uccelli. Con la moglie Kathi lo ha trasformato in un gioiello tra le vigne. Dopo avere passeggiato lungo le rive ripide e avere ascoltato la storia del maso davanti alle bottiglie della tenuta, il silenzio regna nelle due suite, arredate con tinozze da bagno al centro della stanza e con visita panoramica sugli impianti. *r.l.*
grottner.it

26 Venissa, Mazzorbo (Ve)
In quella costellazione di 62 isole che comprende Burano, Santa Cristina, Sant'Erasmus, Mazzorbo e Torcello, Venissa è la punta di diamante dei progetti della famiglia Bisol che, nella persona di Matteo e riprendendo i versi vernacolari di Andrea Zanzotto, così battezza non solo l'universo paesaggistico di riferimento, ma anche quello in bottiglia: un vino preciso, diretto e saporito che spilla dalle ultime vigne di Dorona, vitigno autoctono reliquiario di questo mondo incantato. Una vigna di origine medioevale: i natali monastici sono testimoniati dalla cinta muraria, il clos, e dal campanile. Questa è la vista che si gode anche dal ristorante e nel wine resort, con le camere sparse tra Mazzorbo e Burano o tra i giardini, i filari e gli orti. *l.s.*
venissa.it



27

27 Villa Sandi, Crocetta del Montello (TV)

Le sei camere di Locanda Sandi, a Valdobbiadene, ripropongono spazi e arredi della tipica casa colonica del Veneto di inizio Novecento. Nella ristrutturazione sono stati utilizzati materiali provenienti da demolizioni di antiche dimore, in sintonia con l'idea di sostenibilità. Ci si può dedicare alla visita della vicina Villa Sandi, capolavoro palladiano, e seguire il percorso all'interno di secolari gallerie dove riposano gli spumanti metodo classico. La giornata trascorre seguendo poi un corso di cucina tradizionale affiancati da un cuoco professionista. L'indomani saranno i suoni della natura a dare la sveglia con gli occhi catturati dal grande parco circondato da vigneti.

r.l.

villasandi.it; locandasandi.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



28

28. La piscina a sfioro con vista sulle colline fiorentine di Casa Ruffino, a Poggio Casciano.

29. Il ristorante della tenuta vinicola Torre a Cona, a Rignano sull'Arno (Fi).

30. La sala da pranzo di CastelGiocondo, borgo medioevale della famiglia Frescobaldi a Montalcino (Si).

31. La camera Clante al Castello di Meleto, a Gaiole in Chianti.

28 Casa Ruffino, Poggio Casciano (Fi)
Un paesaggio dipinto fa da cornice ai 234 ettari, dei quali 63 vitati, di Tenuta Poggio Casciano. È naturale quindi che il mattino si annunci con i colori dei vigneti, che cambiano di stagione in stagione. Ciò che invece rimane immutato è il senso di ospitalità entrando nel resort di campagna. Suggestive e accoglienti architetture ricreano gli ambienti di una villa padronale rinascimentale e del giardino all'italiana, ideato dal paesaggista Pietro Porcinai. La cura dei dettagli e le attenzioni verso gli ospiti continuano nel ristorante Tre Rane, dove servono prodotti locali e di stagione. Vale la pena di prenotare anche una visita guidata con degustazione: da provare Modus, il Supertuscan prodotto con uva proveniente dai filari circostanti. *f.s.*
experience.ruffino.it



29 Torre a Cona, Rignano sull'Arno (Fi)
La dimora familiare dei Rossi di Monteleone, che producono il Colorino e il Chianti Colli Fiorentini Riserva "Terre di Cino", vanta un'osteria e una villa settecentesca dalle spesse mura, da cui rimpiangere l'infinita delle colline fiorentine con la zigrinatura ordinata dei vigneti e i piccoli, nodosi ulivi argentei a punteggiare il paesaggio. Le camere occupano l'ala ovest della villa e sono contraddistinte da un'eleganza solenne priva di sfarzo. Porte antiche, travi in legno e pavimenti in cotto convivono qui con dettagli più moderni. C'è anche una piscina, situata nei pressi di un antico mulino e dominata dalla torre seicentesca, immersa nel silenzio della campagna fiorentina. *f.s.*
torreacona.com



30 Tenuta CastelGiocondo, Montalcino (Si)

Un borgo medioevale circondato dai vigneti che danno Brunello e Rosso di Montalcino. La famiglia Frescobaldi, che ha acquistato la tenuta nel 1989, ne ha fatto una dimora raffinata, con sette camere su due livelli e, al piano inferiore (per il dislivello del terreno, affacciata sulle colline), una piccola Spa composta da sauna, docce esterne, una vasca idromassaggio con vista esterna e una stanza relax. Qui sono collezionate anche le opere contemporanee della collezione Artisti per Frescobaldi; uno spazio è riservato alle bottiglie di CastelGiocondo Brunello di Montalcino, con etichette disegnate dagli artisti, in edizione limitata e numerata. *f.s.*
frescobaldi.com



30



31 **Castello di Meleto, Gaiole in Chianti (SI)**

Castello di Meleto è il simbolo di Gaiole in Chianti. Il fiore all'occhiello è la produzione di vino, ma in questa bella struttura si fa anche ricettività alberghiera, con appartamenti ricavati nelle case coloniche, nelle residenze addossate al maniero e nei saloni del castello trasformati in romantiche camere. Le giornate possono essere vissute visitando il Parco delle api e le cantine sotterranee, seguendo corsi di cucina e serate a teatro; si organizzano anche lezioni di yoga nei vigneti. Accompagnati da un agronomo e a bordo di un pick up si scoprono tutti i segreti della viticoltura. La sera si cena nella vecchia fornace trasformata nell'elegante Osteria Meleto. *r.l.*

castellodiama.com



ANDREA VIERUCCI, DAMIANO FEDIELI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

32

32 Filodivino, San Marcello (An)

Nelle Marche, tra San Marcello e Morro d'Alba, tre camere e cinque suite costituiscono il fulcro dell'ospitalità di Filodivino, nel segno di un rinnovato equilibrio tra uomo e ambiente, che si esprime nell'essenzialità di arredi semplici e materiali naturali, spesso recuperati, come il legno, il cotto, il lino e il cotone. Aperta a sfioro sulle campagne è la piscina, così come la veranda, accarezzata dalla brezza che soffia dal mare. Un habitat prezioso anche per il vino, declinato nelle due versioni territoriali per antonomasia, quella, in rosso, della Lacrima di Morro d'Alba e l'altra dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi: uno dei più grandi bianchi autoctoni italiani.

l.s.

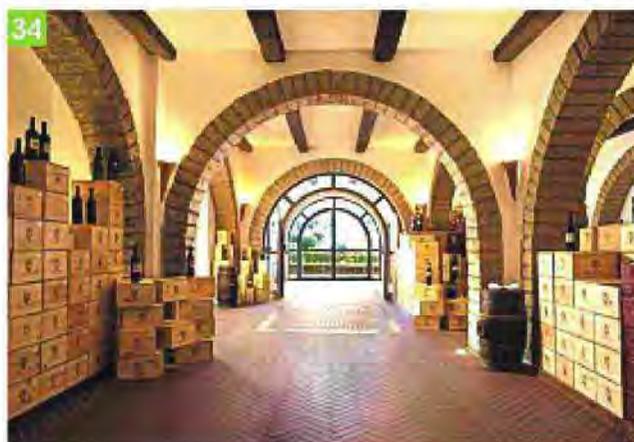
filodivino.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



33 Borgo San Felice, Castelnuovo Berardenga (Si)

Borgo San Felice è un albergo diffuso nella campagna senese, ma anche un Relais & Châteaux, l'unico del Chianti Classico, e wine resort, con i vigneti di proprietà che lo circondano. Ci sono più suite (31) che camere (29) e il borgo medioevale comprende ben due ristoranti (Il Poggio Rosso, intimo ed elegante, e l'Osteria del Grigio), oltre alla piscina, alla palestra, ai campi da tennis e alla "Botanic Spa. Appena fuori, due ville arricchiscono l'offerta, per esperienze su misura. C'è poi l'Orto Felice, ideato da Fondazione Allianz UMANA MENTE, che coinvolge giovani diversamente abili e anziani residenti per un trasferimento di sapere legato alle tradizioni culturali e culturali del territorio. *f.s.*
borgosanfelice.it

34 Villa Matilde Avallone, Cellole (Ce)

L'Ager Falernus, una fascia di terreno particolarmente fertile al confine tra Campania e Lazio, nell'antichità era celebre per il Falerno, cantato dai grandi poeti latini (Virgilio, Marziale, Orazio). Al recupero di questo nettare *severus, fortis, ardens* si dedicò, negli anni Sessanta del secolo scorso, Francesco Paolo Avallone, fondatore di Villa Matilde. Nelle tenute di San Castrese e Parco Nuovo si coltivano Aglianico (l'antico Hellenico) e Piedrosso, da cui si ottiene il Falerno Rosso, nonché il vitigno a bacca bianca simbolo della regione: la Falanghina. La piccola foresteria di Villa Matilde mette a disposizione camere con vista su vigneti o giardini e nella Locanda del Falerno si organizzano enodegustazioni. *f.s.*
villamatilde.it

32. La piscina a sfioro tra le vigne del wine resort marchigiano Filodivino.

33. Borgo San Felice: ospitalità e progetti sociali nel cuore del Chianti Classico.

34. La cantina di Villa Matilde Avallone, a Cellole, nel Casertano.

35. La Foresteria Planeta, tra i vigneti e gli uliveti di Menfi, nell'Agrogrigentino: 14 camere circondate da un giardino mediterraneo con essenze aromatiche e piscina.

35 Foresteria Planeta, Menfi (Ag)

Sono 17 le generazioni dei Planeta che si sono succedute, in Sicilia, dal XVI secolo. Una storia innestata con quella del vino siciliano, che la famiglia rappresenta con un patrimonio di 370 ettari in cinque territori unici: Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo. Proprio a Menfi, dove è cominciata la saga familiare, si trova Foresteria Planeta: 14 camere incorniciate da un incantevole giardino mediterraneo. Oltre alle degustazioni e alla visita alla splendida tenuta di Ulmo, dove nascono etichette emblematiche quali il Chardonnay, si offrono agli ospiti esperienze naturalistiche e culturali, tutte intrise di storia individuale e collettiva; la stessa che anima anche il menu del ristorante con antiche ricette di famiglia. *f.s.*
planetaestate.it



Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

ESPERIENZE AUTENTICHE Land Art e installazioni. Passeggiate in vigna, tour in bici e a cavallo. Picnic e degustazioni abbinate all'ascolto di arie d'opera e musica classica. Yoga, shiatsu e meditazione. Spa con vinoterapia

Oltre la vendemmia



36 **Le Marne, Costigliole d'Asti (At)**
La nuova avventura di Federico Grom e Guido Martinetti dopo la cessione delle gelaterie ha preso forma in un'azienda vitivinicola, votata a restituire con somma precisione le gioie del Grignolino e del Nebbiolo - ma in quel di Barbaresco - in bottiglia, e in un wine relais, Le Marne. Nella cascina ottocentesca trovano posto il ristorante Radici dello chef torinese Marco Massaia e 13 camere arredate in modo originale. Ci sono una piscina coperta di 25 metri, che guarda le vigne circostanti del Monferrato, patrimonio Unesco, e una Spa. Tantissime le attività proposte: degustazioni (anche alla cieca), caccia al tartufo, escursioni a cavallo, in e-bike, in Vespa e Ape calesse, corsa fra i vigneti. *l.s.*
lemarnerelais.it

37 **La Raia, Gavi (Al)**
Azienda agricola biodinamica, La Raia vanta un'estensione considerevole: 180 ettari, di cui 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco. Una dimensione agricola da abitare, grazie a camere e appartamenti, e da godere: Spa tra le vigne, locanda con cucina, una Fondazione che ogni anno chiama artisti italiani e stranieri a interpretare il territorio. Ma la sfida dell'azienda guidata dalla famiglia Rossi Cairo intende insistere sul vino e soprattutto sul cru di Pisé, a cui vuole dare maggiore importanza e longevità. Un proposito raccolto dalla giovane enologa Clara Milani, che già da quest'anno ne produce tremila bottiglie da uve Cortese coltivate a circa 300 metri sul mare. *l.s.*
la-raia.it

36. Una stanza del relais Le Marne a Costigliole d'Asti.

37. Michal Beutler, *Oak Barrel Baroque*, 2020. All'interno dell'azienda La Raia, a Gavi (Al).

38. La festa, lo scorso 26 giugno, per i vent'anni dell'Art Park La Couri della famiglia Chiarlo, in Monferrato.

38

38 Art Park La Court, Castelnuovo Calcea (At)

Trasformare il primo vigneto di famiglia, sulle colline del Monferrato, in un parco artistico. Era il 2003 quando nella tenuta di origine ottocentesca nel comune di Castelnuovo Calcea prese forma il sogno di Michele Chiarlo. Il cammino, a cura di Emanuele Luzzati, presenta opere organizzate lungo un percorso fiabesco dedicato ai quattro elementi: terra, acqua, aria e fuoco. Accanto alle sculture di Luzzati, nel parco ci sono opere di artisti di fama internazionale, tra cui Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris e Chris Bangle. Dopo il viaggio nella Land Art ci si può rilassare a Palás Cerequio, resort con piscina e ristorante a La Morra. f.s.
michelechiarlo.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

39

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

40



40 Nino Negri, Chiuro (So)
La Valtellina è una stravaganza geografica. La sua esposizione le regala un livello di irraggiamento prossimo a quello di Pantelleria. Questa situazione è l'esito dello scontro tra le placche africana ed europea, con la cresta perfettamente visibile dal Castello di Grumello già zigginata dai filari di Chiavennasca - al secolo Nebbiolo - di Nino Negri. La cantina, che vanta alcuni tra i più brillanti vini del territorio con, all'apice, lo Sfürsat 5 Stelle, organizza vertiginose visite all'Inferno: storico cru dove la luce si riverbera con tale veemenza da averne determinato il toponimo. Le pendenze sono proibitive e si lavora mediante tortuosi terrazzamenti sopra a massi di scisto: oltre 2.500 chilometri di muretti che hanno valso alla Valtellina la tutela Unesco. *l.s. ninonegri.it*



39 Kettmeir, Caldaro (Bz)
Oltre alle visite guidate giornaliere (su prenotazione) per conoscere le doti vitivinicole di un territorio estremamente variegato, l'azienda altoatesina organizza numerosi eventi. Così la cantina diventa anche luogo di aggregazione e scambio di idee. Le domeniche di ottobre sono dedicate al pranzo con spumante (*Sektfrühstück*): le bollicine metodo classico sono uno dei punti di forza di questa realtà fondata nel 1919. L'ultima domenica di ottobre, il 29, va in scena il *Törggelen*, la festa con cui si celebra la pigiatura. In questo giorno sono rituali preparazioni le caldarroste (*Ketschn*), la zuppa d'orzo e si serve lo speck. Onnipresente l'accompagnamento con musiche sudtirolesi. *r.l.*
kettmeir.com

39. I vigneti di Cantina Kettmeir visti da Castelrotto. Sulla sfondo, il lago di Caldaro.

40. Terrazzamenti dell'azienda lombarda Nino Negri, a Chiuro (So), in Valtellina.

41. La cappella della Natività di Maria Vergine di Villa Margon, a Trento.

41 Villa Margon, Trento
Sede di rappresentanza di Ferrari, Villa Margon è una delle più antiche case spumantistiche italiane e tra i migliori esempi di dimore storiche dell'arco alpino, a cui recentemente Skira Editore ha dedicato un bel volume fotografico. Qui si fermarono i prelati che parteciparono al Concilio di Trento, imperatori e regnanti di mezza Europa. Tutt'intorno, boschi fittissimi e filari lavorati dall'uomo. Il *Percorso del Bello e del Buono*, che ruota intorno a Villa Margon, è un esempio di quanto architettura e arte delle bollicine, della pittura e della buona cucina possano e debbano convivere. Si può scegliere fra tre livelli di approcci, ciascuno dei quali prevede visita alle cantine, alla villa e una sosta al ristorante interno. *r.l.*
ferraritrento.com



Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI



42. La cantina dell'azienda Foss Marai, che produce Prosecco di Valdobbiadene.

43. Le tenute Ugolini, in Valpolicella.

44. Le cantine scavate nelle rocce carsiche dell'azienda agricola Kante, a Duino Aurisina (Ts).

45. Il belvedere di Tenuta Canova, realtà del gruppo Masi, a Lazise (Vr).

42 Foss Marai, Guia (Tv)
Leniter in itinere (qualcosa di simile al proverbio: chi va piano va sano e va lontano) è il manifesto della cantina che produce, in primis, Valdobbiadene docg in un territorio affascinante, patrimonio Unesco dal 2019. Foss Marai è rimasta intenzionalmente piccola nei volumi, ma si è imposta per standard qualitativi, competenza e sperimentazione. Le visite alla parte produttiva con il racconto della ricerca legata ai lieviti auto-prodotti, alla sala del Club dei saggi, dove vengono effettuate le degustazioni alla cieca (che stabiliscono il perfetto assemblaggio dei vini e delle uve), e alla bottega dello spumante sono i momenti irrinunciabili dell'incontro con la famiglia di Carlo e Adriana Biasiotto. *r.l.*
fossmarai.com

43 Tenute Ugolini, San Pietro in Cariano (Vr)
Il binomio vino-musica è suggestivo. L'ascolto di arie d'opera eseguite al pianoforte durante l'assaggio è sempre qualcosa di grande impatto emozionale. Per provare questo abbinamento sensoriale bisogna prenotare un'esperienza di circa due ore a Villa San Michele, casa colonica sede di Tenute Ugolini. Ai brani di Giacomo Puccini, Giuseppe Verdi o Pietro Mascagni eseguiti al piano dal mezzosoprano Maria Giuditta Guglielmi fanno eco le sensazioni che profumi e aromi prendono ispirazione dai bicchieri di Valpolicella Classico, Superiore, Amarone o Recioto. Un esercizio mistico e sensuale che si completa con assaggio di salumi, formaggi, cioccolato d'autore. *r.l.*
tenuteugolini.it

44 Azienda agricola Kante, Prepotto di Duino Aurisina (Ts)
Le rocce, la brezza marina, la Bora. Ecco gli ingredienti dei vini bianchi di Edi Kante, studi in agraria e grande passione per questa terra: "Io ho usato il Carso", dice. Ed ecco le cantine a 18 metri di profondità, scavate nelle rocce carsoline che assicurano temperature e umidità ottimali. Il soffio della Bora è talmente importante che in cantina è stata messa una porta di legno a nord-est per far entrare il vento. Le degustazioni, con taglieri, durano un paio d'ore, inebrianti quando si assaggia la Bora, da uve Chardonnay e da vigneti di cinque anni. O la Vitovska, il Blanc de Blanc, la Malvasia. Se c'è bel tempo gli assaggi sono all'aperto, seduti nel vigneto. *m.g.*
kante.it



45

45 Tenuta Masi Canova, Lazise (Vr)

Tenuta Canova, del gruppo Masi, ha istituito un percorso didattico ed emozionale per svelare le molteplici attività che si celano dietro un bicchiere di vino. Dopo avere coinvolto il visitatore sui fattori determinanti (come il clima, il terreno e la varietà di uva), si raccontano le tecniche enologiche e la storia della cantina. Si passa poi alla degustazione assistita di alcuni tra i vini più rappresentativi dell'azienda - da integrare eventualmente con le grappe - o al pranzo nel wine bar Vino&Cucina. Chi desidera trascorrere qualche ora sulle spettacolari colline dell'entroterra gardesano in bici o a cavallo può richiedere che siano organizzate visite personalizzate. *r.l. masi.it*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

46

46 Borgo Scopeto, Vagliagli (Si)

Tra le colline del Chianti l'ipnotico viale di cipressi che conduce all'antica dimora potrebbe quasi passare inosservato. E pensare che conduce a un borgo medievale che offre ospitalità e benessere, circondato com'è da vigneti e da oltre 400 ettari di bosco. Ci sono 58 tra camere, ville, appartamenti e suite e due piscine: una con pool bar e vista su Siena; l'altra in posizione più appartata, che guarda la campagna. Borgo Scopeto vanta anche un centro massaggi Thai nei locali che accoglievano un tempo le scuderie e una Spa con vinoterapia, in cui tutte le proprietà della vite vengono sfruttate per dare ristoro alla pelle e alla circolazione.

I.S.

borgoscopetorelais.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

47 Tenuta Mara, San Clemente (Rn)

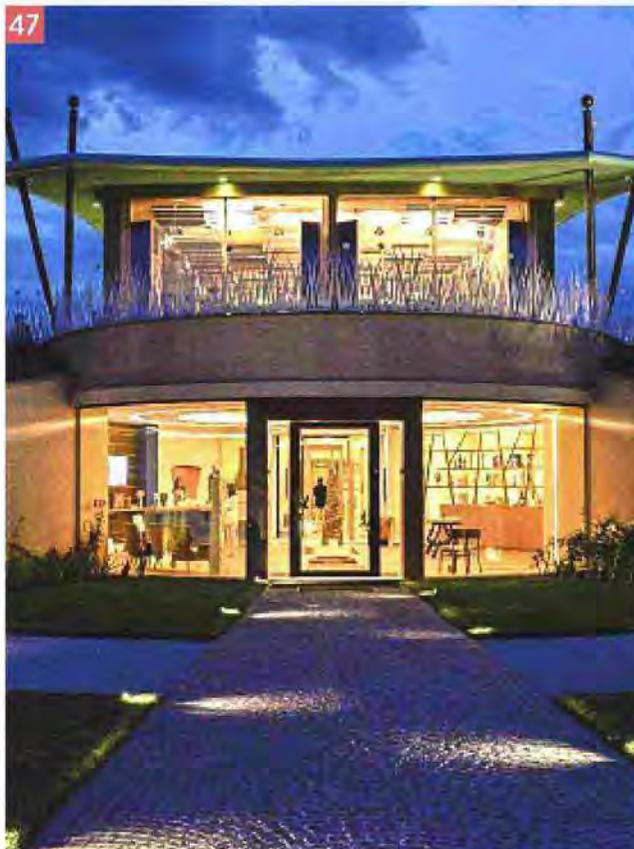
Azienda agricola biodinamica sui colli vicino a Riccione, Tenuta Mara offre un percorso di sapori, musica e arte. Si entra in uno spazio luminoso con un pianoforte che talvolta accompagna degustazioni. Le arie di Mozart sono diffuse anche nei 20 ettari di vigneti e si intreccia con il cinguettio degli uccelli che dimorano in 550 casette fra i filari. Le vigne sono anche un percorso d'arte, con opere e installazioni, da Sandro Chia a Giò Pomodoro. La musica (canti gregoriani) prosegue in cantina. Si può scegliere fra degustazioni semplici, con taglieri o pranzi nel ristorante di design. Tenuta Mara è anche un relais con quattro camere, Spa, vista sulla campagna senza inquinamento luminoso. *m.g.*

tenutamara.it

48 Borgo Condé, Forlì

Le attività che si possono svolgere a Borgo Condé sono innumerevoli. C'è chi prenota la classica visita in cantina con degustazione per poi ritirarsi nella sala lettura. Chi ha a cuore la pace della natura può intraprendere i due percorsi, di differente difficoltà e lunghezza, all'interno dei 110 ettari di viti e uliveti. Tratti più articolati si possono fare a cavallo, grazie alla convenzione con il vicino maneggio. Nella Spa i trattamenti a base di prodotti derivati dall'uva garantiscono proprietà antiossidanti e la vinoterapia è messa in pratica con prodotti a base di vinaccioli e residui di vino e uva. La differenza però si sente durante le lezioni di cucina: sono tenute da vere sfogliane che insegnano a preparare tagliatelle e piadine. La struttura mette a disposizione camere e ville. *r.l.*

borgoconde.it



46. Borgo Scopeto, nella campagna senese. Qui sono state girate alcune scene del film *Lettere a Giulietta* (2010). **47.** Tenuta Mara, a San Clemente, nel Riminese. **48.** I vigneti di Borgo Condé, a Forlì.



RICCARDO GALLINI

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Speciale
50 CANTINE PER EMOZIONARSI

49. La cantina del Vinilia Wine Resort, a Manduria (Ta).
50. Yoga presso la piscina a sfioro del castello di Vicarello, nella Maremma toscana.

49 Vinilia Wine Resort, Manduria (Ta)

Arredi vintage e di design adornano il maniero d'inizio '900 in stile neomedievale, tra ulivi, palme e oleandri. Nella patria del Primitivo e del Negroamaro si possono seguire corsi di degustazione nella sala attrezzata o all'ombra del pajaru, il trullo anticamente utilizzato come ristoro per i contadini, nella cantina a pochi chilometri dal castello, Trullo di Pezza. Nel ristorante, fiore all'occhiello, gli abbinamenti curati sono un omaggio alla terra d'origine dello stellato Pietro Penna. Ci si rilassa nel centro benessere e a bordo piscina. Il massaggio shiatsu è l'idea in più per essere conquistati dai pantoni dell'alba salentina. Il mare di San Pietro in Bevagna è a meno di un'ora di facile bicicletta. *r.l.*
viniliaresort.com



50

50 Castello di Vicarello, Poggi del Sasso (Gr)

Un maniero del XII secolo nel cuore della Maremma è il gioiello della famiglia Baccheschi Berti, che si divide fra vitivinicoltura e ospitalità. Dalla prima attività (tre vigneti scenografici per sei ettari) nascono quattro etichette: Castello di Vicarello (*cru* in stile bordolese, emblema della tenuta), il Supertuscan Terre di Vico, Merah, un Sangiovese in purezza, e Santaurora, Malbec rosato. Vini da degustare con un contorno di esperienze: vendemmia e raccolta delle olive, corsi di cucina, tour a cavallo e in bici (anche elettrica), sessioni di yoga e meditazione accanto alla piscina a sfioro panoramica (ce n'è una seconda nell'uliveto). Si può anche imparare a lavorare la pelle con l'artigiana Era Balestrieri. *f.s.*
castellodivicarello.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



49

NUOVI E BUONI: UN PREMIO AI RISTORANTI

INNOVARE, cambiare, accettare sfide, non accontentarsi. Nel mondo della ristorazione stare fermi è impossibile. Il pubblico cerca sempre novità. E i clienti vogliono che la loro opinione conti. Alle migliori nuove aperture o nuove gestioni del 2022-2023 sono dedicati i **TheFork Awards 2023**, di cui *Dove* è media partner. Il premio, ideato da TheFork, la piattaforma di prenotazione online di ristoranti, e da Identità Golose, primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, è giunto alla quinta edizione e si è distinto come trampolino

di lancio per i nomi più promettenti del panorama gastronomico italiano. Sul sito [theforkrestaurantsawards.it](https://www.theforkrestaurantsawards.it) è disponibile la lista dei 43 locali (21 insegne al nord, 13 al centro e nove tra il sud e le isole) nominati da 54 Top Chef (fra questi, Massimo Bottura, Cristina Bowerman, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Claudio Sadler). Fino al 10 ottobre incluso, gli utenti di TheFork sono chiamati a votare la loro insegna preferita; il ristorante che

si aggiudicherà il maggior numero di preferenze otterrà il *People's Choice Award*. La premiazione avverrà a Milano martedì 24 ottobre a Palazzo Mezzanotte, sede della Borsa Italiana, in un evento condotto da Gerry Scotti. Chi vota partecipa al concorso dedicato all'iniziativa, che mette in palio due posti all'esclusiva cena di gala del 24 ottobre (chef: Davide Oldani) o una delle 50 Gift Card TheFork, ciascuna del valore di 50 €, messe a disposizione. Info: [theforkrestaurantsawards.it](https://www.theforkrestaurantsawards.it)



FAR FRONTE AL CLIMA

Vigna notturna

Sempre più cantine scelgono di spostare la vendemmia agli orari notturni: tra le ragioni sia il turismo che il cambiamento climatico. Le condizioni per la raccolta sono migliori di notte, ma il vino acquisisce anche maggiore freschezza e ulteriori profumi

LUCIO PALMISANO

MILANO

Settembre tempo di vendemmia, anche a mezzanotte o alle cinque del mattino. Una scelta singolare, legata anche al cambiamento climatico. Con le giornate sempre più calde, tante aziende vitivinicole hanno deciso di vendemmiare una parte delle loro uve a un orario diverso dal normale. Questa valutazione, che per alcuni può sembrare legata a mode del momento o a un fattore turistico, ha invece una sua specifica utilità: «Da vent'anni vendemmiamo il nostro Chardonnay nella tenuta di Contessa Entellina durante l'orario serale visto che, maturando a Ferragosto, non è possibile farla di giorno, a causa di una temperatura che può raggiungere anche i 40°C. La nostra tenuta si trova in collina e gode di una certa escursione termica tra il giorno e la notte. Da un po' di tempo abbiamo visto però come l'uva sia ancora piuttosto calda a mezzanotte e così abbiamo deciso di spostare la vendemmia alle prime luci dell'alba: tra le quattro e le cinque del mattino, infatti, il grappolo raggiunge la sua temperatura più bassa», racconta Antonino Santoro, capo agronomo dell'azienda vitivinicola Dounafugata, che possiede cinque tenute in Sicilia.

Chi invece si è convertito da poco a questa pratica è **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori piemontesi del Monferrato e delle Langhe, che ha da poco celebrato la prima vendemmia not-

turna del Ruché, un vitigno a bacca nera che fa parte della storia di questo territorio, dopo anni nei quali veniva regolarmente seguita solo per le uve bianche. «La nostra scelta è legata al cambiamento climatico: per preservare al meglio le sue caratteristiche organolettiche abbiamo deciso di vendemmiare a un'ora serale anche un rosso come il Ruché, evitando sbalzi termici eccessivi e lavorando così al meglio nella successiva fase di macerazione e fermentazione, senza l'utilizzo di lieviti o proteine particolarmente ricercate. Nulla si sarebbe perso, poiché blendandolo con altri mantiene una sua compostità, ma abbiamo scelto di mantenerlo illibato, applicando le stesse tecniche che applichiamo ai vini bianchi da tempo. In questo modo possiamo procedere ad una vendemmia tradizionale» racconta Morando.

I vantaggi

Non sono i soli: tante cantine e aziende vitivinicole si sono convertite a questa pratica, chi per reale necessità, chi per motivazioni turistiche, scegliendo di aprire le porte anche a serate degustative. «La vendemmia notturna si può praticare solo su piccoli appezzamenti, perché ci vorrebbero grandi schiere di persone, ma è un metodo naturale per portare le uve ad una temperatura più giusta per la loro macerazione. Se le quantità sono maggiori la tecnologia ci viene in soccorso, permettendo di portarla in cassetta in cantina e di raffreddarla», evidenzia Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi.

«Le condizioni dei lavoratori, cer-

tamente migliori al calare del sole, sono centrali in questa scelta, ma va soprattutto evidenziato come questa sia una scelta tipica dei vitigni precoci, quelli cioè che maturano durante il mese di agosto ma anche a inizio settembre, e in particolare quelli a bacca bianca. In questo modo si possono preservare le qualità del vitigno, come la sua freschezza e la sua acidità, un passaggio importante in vista della successiva ammostatura. Un piccolo vantaggio della cantina potrebbe essere il risparmio energetico, visto che in questo modo con l'uva già fresca si consuma meno elettricità per attivare i cicli di raffreddamento e abbassare la temperatura prima delle uve in fermentazione e poi dei mosti», rimarca Luigi Moio, presidente dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino e professore ordinario di enologia presso l'università "Federico II" di Napoli.

Sostenibilità aziendale e tutela del corredo aromatico dell'uva: sono questi i due fattori che maggiormente incidono su questa scelta, che altrimenti soffrirebbe di alcuni svantaggi. «Dalle nostre parti fare una vendemmia durante le ore più calde porterebbe all'accelerazione di alcuni fenomeni di ossidazione dell'uva, più evidenti soprattutto durante la fase di raspatura e pigiatura, con perdita quindi degli elementi aromatici. E questo è un peccato, soprattutto se poi parliamo di un vino che si vuole posizionare su un target medio-alto di longevità: in questo caso anche un dettaglio del genere può fare la differenza», sottolinea Santoro, che evidenzia come la vendemmia notturna riguardi appena il 5 per cento della



superficie totale della tenuta, con solo 200mila bottiglie prodotte per le etichette "Chiarandà" e "La fuga". Una storia non molto diversa è quella che riguarda anche i vini di casa **Montalbera**. «Da circa otto anni abbiamo iniziato a vendemmiare la varietà Viognier, vitigno a bacca bianca, a un orario serale, copiando un po' quello che fanno in Sicilia: i problemi sono difatti gli stessi, come le temperature molto alte che raggiungiamo anche in vigna e gli insetti che rendono difficile il lavoro. L'idea, però, è anche quella di dare freschezza e grandi profumi ai nostri vini, almeno a quelli provenienti da una piccola parte dei nostri vitigni» sottolinea Morando. Se oggi tanti pensano e continueranno a pensare a soluzioni creative per la vendemmia, la ragione

è legata al cambiamento climatico, che pone problemi non semplici: «Già oggi la vendemmia è profondamente cambiata a causa del cambiamento climatico. Le varietà oggi non maturano più in modo progressivo e sia i bianchi che i rossi giungono alla raccolta più o meno nello stesso periodo, a volte anche in sovrapposizione» sottolinea Moio. «La sfida del cambiamento climatico porterà avanti solo il prodotto di aziende sempre più professionali, che si avvalgono di enologi preparati: ma la vendemmia si fa sempre in vigna», rimarca Morando. «Abbiamo infatti un piccolo lago, presente dai tempi di mio nonno e che fino a pochi anni fa era pieno, che oggi è secco, poiché non riceve più acqua dalla vicina montagna. Un segno evidente del periodo»

conclude il direttore generale di **Montalbera**.

«Oggi sono certamente cambiati i tempi della vendemmia: un tempo arrivava fino a novembre, oggi inizia già ad agosto e a inizio ottobre ormai si è concluso tutto. Il cambiamento climatico è un fattore che può anche essere positivo: i grandi vini sono nati in risposta ad un nuovo ambiente, visto che il grappolo non teme il sole ma il diretto riflesso della luce solare. Quello che conta è saperlo trattare in modo scientifico: lo dimostra anche il passaggio al Guyot, sistema di allevamento della vite dove le foglie hanno la parte principale e proteggono i grappoli al sole» sottolinea Cotarella. Una sfida a cui tutti i viticoltori devono farsi trovare presenti.

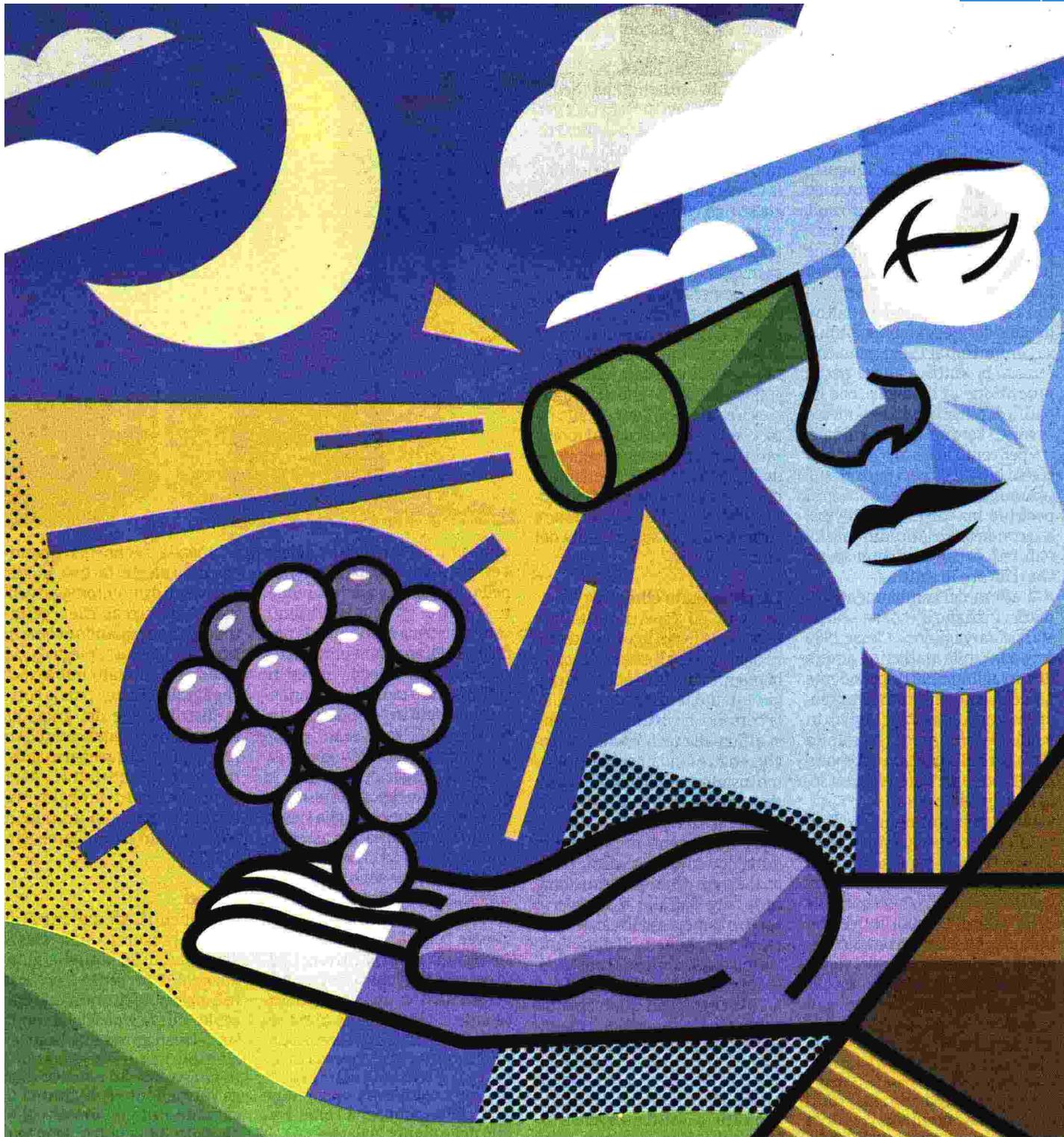
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'autore



Pugliese a Milano. Laureato in Relazioni internazionali, è giornalista professionista dal 2021 e si occupa di esteri, soprattutto Unione europea, e ambiente. Ha scritto per Linkiesta e Il Fatto Quotidiano e oggi per Sky TG24.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ITINERARI

MONTALBERA IL PIEMONTE NEL BICCHIERE

Tra Langhe e Monferrato le vigne Morando
il cui fiore all'occhiello è il Ruché Docg

Montalbera

La passione di una terra diventa vino

di Marina Santin

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità.

Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri 'bottai' del mondo, per poi concentrarsi su legni di 'taglio francese', e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato. E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il trattamento per preservarne integrità, profumi e concentrazione.

«**Per la prima volta** abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra ri-

serva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna».

La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. «La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa».

Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. «Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nei territori del Monferrato e della Langa si adagiano le vigne di **Montalbera**
A destra **Franco Morando**, Direttore Generale della cantina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

Montalbera, vendemmia notturna per un Ruché sempre più elegante

Home > Duo > **Montalbera**, vendemmia notturna...

Montalbera, vendemmia notturna per un Ruché sempre più elegante
La sperimentazione della famiglia Morando, anche per far fronte a un'annata caratterizzata da molte piogge, difficile da interpretare
di Marina Santin

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità

. Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri bottai del mondo, per poi concentrarsi su legni di taglio francese, e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato.

E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione. "Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna".

La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. "La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa".

Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. "Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevoli innovazioni".

Articoli correlati





Acquista il giornale

Accedi Abbonati

MAGAZINE

Cinema e Serie TvSpettacoliProgrammi Tv

CronacaEconomiaPoliticaEsteriSportMotoriMagazineModaSaluteItinerariAltre ▾ Speciali ▾

Rotterdam sparatorieCampi FlegreiAssegno unicoLuna del raccoltoMeteo caldoQn Mobilità



29 set 2023

Home> Magazine> **Montalbera.** La passion...

MARINA SANTIN
Magazine



Montalbera. La passione di una terra diventa vino



Montalbera. La passione di una terra diventa vino

Circondate da paesaggi alberati e dolci colline, nei territori del Monferrato e della Langa piemontesi, si adagiano le vigne di **Montalbera**. Qui, da tre generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione al frutto dei propri vigneti, animata da una filosofia produttiva che mette al centro di tutto il vino, esaltando le peculiarità dei vigneti e sublimandone la personalità.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Da anni si dedica al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il 'Progetto Anfora', al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri 'bottai' del mondo, per poi concentrarsi su legni di 'taglio francese', e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno a bacca nera autoctono del Monferrato. E proprio il Ruché, per la prima volta è stato vendemmiato da **Montalbera** dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione.

"Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica e lo studio della vendemmia notturna - che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi - anche su un vitigno a bacca nera - racconta **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera** -. Il **Ruché di Castagnole** Monferrato è un figlio giovane, delicato ed estremamente sensibile anche ai forti calori dei giorni estivi. Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruché **Laccento** e il Ruché Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna".



La vendemmia notturna sta anche aiutando **Montalbera** a ottenere ottimi risultati da una vendemmia non facile come quella di quest'anno. "La vendemmia 2023 - spiega Morando - è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Inoltre, la nostra realtà, che vanta 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa".



Primattore, il Ruché, fiore all'occhiello tra i vini prodotti da **Montalbera**. "Il Ruché per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, rappresenta la possibilità di emergere per tutto il territorio - chiude **Franco Morando** - è un vitigno autoctono tipico di otto paesi ed è un vino estremamente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Magazine

Grandi firme "Insieme" a Lucca Comics

Magazine

Energia e originalità. Materiali e design. Milano detta legge

Magazine

Un'idea di femminilità fatta di fiori e seta

Magazine

Pianeta Las Vegas. Gli U2 a "The Sphere", tecno-tempio della musica. Bono: "Unico al mondo"

Magazine

L'eccellenza tessile di Shaoxing conquista per l'alta qualità

elegante, setoso, con un grande equilibrio che rispecchia il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative".



© Riproduzione riservata



Iscriviti alla Newsletter.

Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati

REGISTRATI

Hai già un account? [Accedi](#)



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



Sei già abbonato? [Accedi](#)

Hai scelto di non dare il consenso alla profilazione pubblicitaria e del contenuto e di aderire all'offerta economica equivalente.

Accesso Consentless

Naviga il sito di Iodonna.it, Amica.it, Oggi.it, Living.corriere.it, Viaggi.corriere.it, Abitare.it e Style.corriere.it rifiutando tutti i cookie di profilazione ad eccezione di quelli tecnici necessari.

[ACQUISTA A 9,00€/ANNO](#)

Hai cambiato idea e preferisci dare il consenso?1

Naviga il sito di Viaggi.corriere.it con pubblicità profilata e senza abbonarti

[ACCETTA E CONTINUA](#)

[Preferenze](#)

1Come indicato nella [cookie policy](#), noi e alcuni partner selezionati nonché gli intermediari del mercato pubblicitario facciamo uso di tecnologie, quali i cookie, per raccogliere ed elaborare dati personali dai dispositivi (ad esempio l'indirizzo IP, tracciamenti precisi dei dispositivi e della posizione geografica), al fine di garantire le funzionalità tecniche, mostrarti pubblicità personalizzata, misurarne la performance, analizzare le nostre audience e migliorare i nostri prodotti e servizi. Con il tuo consenso potremo fare uso di tali tecnologie per le finalità indicate. Puoi liberamente conferire, rifiutare o revocare il consenso a tutti o alcuni dei trattamenti facendo click sul pulsante "Preferenze" sempre raggiungibili anche attraverso la nostra cookie policy. In caso di rifiuto integrale o delle singole finalità necessarie all'erogazione di pubblicità e di contenuti personalizzati (evidenziate graficamente in colore verde) potrai scegliere di aderire a un piano di abbonamento. Puoi acconsentire direttamente all'uso delle tecnologie sopra menzionate facendo click su "Accetta" o selezionando le finalità di interesse agendo sul pulsante "Preferenze"

[IDEE VIAGGI](#)[GUIDE VIAGGI](#)[GREEN](#)[DOVE TV](#)[SPECIALI](#)[METEO](#)[DOVE SUMMER](#)[OFFERTE DOVE CLUB](#)[PODCAST](#)[ITINERARI E LUOGHI](#)[100 CANTINE IN ITALIA SCELTE DA DOVE](#)

Le cantine scelte da DOVE: dormire tra i vigneti

A cura di Fabio Sironi. Hanno collaborato Mariella Grossi, Riccardo Lagorio, Leila Salimbeni 29 Settembre 2023

Camere e suite che si affacciano sui tralci, piscine a sfioro con vista sulla campagna. Dimore storiche e di design che offrono un'accoglienza raffinata, da accompagnare a enodegustazioni e visite guidate nelle bottaie. Ecco i wine resort più suggestivi d'Italia, dove dormire tra le vigne



1 / 14 - **Montalbera**, Castagnole Monferrato (At)

Fra il **Monferrato** e le **Langhe**, l'azienda agricola **Montalbera** custodisce le vigne da cui nascono il **Ruchè docg**, un rosso prodotto da un vitigno autoctono omonimo in una piccolissima zona dell'Astigiano, e altre varietà (Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo).

Si deve a **Franco Morando** la rinascita del Ruchè e il progetto di ospitalità: le quattro suite indipendenti si affacciano su un anfiteatro naturale di vigne e noccioli, abbellito da un laghetto.

Oltre alle visite in cantina e alle degustazioni, gli ospiti possono rilassarsi nella **piscina con idromassaggio** affacciata sui vigneti; prenotare una sessione di **yoga** nella barricaia; fare **trekking** o andare in bici fra i filari.

montalbera.it

LEGGI ANCHE: [Fuga tra le vigne: in Alto Monferrato, tra castelli, cantine e buona tavola](#)

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

Successiva: 2/14



1/ **Montalbera,**
14 Castagnole
14 Monferrato (At)

2/ Poderi Luigi Einaudi,
14 Dogliani (Cn)

3/1 Spitalerhof, Chiusa
4 (Bz)

4 Tenuta Grottnerhof, Fiè
/ allo Sciliar (Bz) Alto
1 Adige
4

5/1 Venissa, Mazzorbo
4 (Ve)

6/ Villa Sandi, Crocetta
14 del Montello (Tv)

7/ Casa Ruffino, Poggio
14 Casciano (Fi)

8/ Torre a Cona, Rignano
14 sull'Arno (Fi)

9/ Tenuta
14 CastelGiocondo,
Montalcino (Si)

10 Castello di Meleto,
/1 Gaiole in Chianti (Si)
4

11/ Filodivino, San
14 Marcello (An)

12 Borgo San Felice,
/1 Castelnuovo
4 Berardenga (Si)

13/ Villa Matilde Avallone,
14 Cellole (Ce)

14/ Foresteria Planeta,
14 Menfi (Ag)



ITINERARI E LUOGHI
Cuccioli allo zoo, i più belli del mondo



ITINERARI E LUOGHI
Viaggio in Perù, il cuore sacro degli Inca



ITINERARI E LUOGHI
In India, lungo un fiume di ricordi



ITINERARI E LUOGHI
Al mare in Italia: i 10 villaggi top



DOVE 30
ITINERARI E LUOGHI
WEEKEND
EVENTI
GUIDE VIAGGI
TRAVEL GUIDES (EN)
VIDEO
SPECIALI
DOVE CLUB

CONTATTI
ADVERTISING

Vuoi rimanere aggiornato su tutte le novità su viaggi e vacanze, esplorare nuovi suggestivi itinerari e scoprire le mete da non perdere?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

CORRIERE DELLA SERA

Sitemap
Preferenze
Stato del consenso ai cookie: [Concesso](#)
Cookie Policy e Privacy
Community policy
Dichiarazione di Accessibilità

Copyright 2019 | RCS MediaGroup S.p.A. Via Rizzoli 8 -
20132
Milano C.F. - P.IVA n. 12086540155



Costo del biglietto: € 35, comprende una copia della nuova edizione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 e l'accesso all'open tasting. È previsto uno sconto del 20% per gli associati ad AIS, FIS, FISAR e ONAV. All'ingresso sarà richiesta la tessera che attesti l'appartenenza a una delle associazioni.

Accredito stampa: gratuito, è obbligatorio esibire il tesserino dell'Ordine dei Giornalisti all'ingresso.

ATTENZIONE: il biglietto è nominativo e valido per la sola giornata prescelta in fase di acquisto. Non è possibile cambiare il giorno.

Per chi fosse interessante, esiste il biglietto "formula weekend": WEEKEND - Presentazione Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024 - MILANO (doctorwine.it)

SEMPRE SU DOCTORWINE

<p>Conte Emo Capodilista - La Montecchia Donna ...</p> <p>2 giorni fa</p> <p>Conte Emo Capodilista - La Montecchia Donna Daria 2012</p>	<p>Amarone della Valpolicella Classico ...</p> <p>2 giorni fa</p> <p><?php echo ucfirst("wines"); ?> - <?php echo ucfirst("red"); ?> - <?php ...</p>	<p>Faccini 2024: Veneto e Friuli Venezia Giulia</p> <p>2 giorni fa</p> <p>95,96 - e 97/100. Sono questi i punti che un vino deve raggiungere per ...</p>	<p>Colline cool o</p> <p>un giorno</p> <p>The pre the Cor Colline</p>
---	---	--	---

What do you think?

0 risposte

Upvote
 Funny
 Love
 Surprised
 Angry
 Sad

0 Commenti

Accedi ▼

G Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?



Nome

Condividi

Migliori Più recenti Più vecchi

Commenta per primo.

✉ Iscriviti 🔒 Privacy ! Non vendere i miei dati

DISQUS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



A **Montalbera** la prima vendemmia notturna del Ruche', Morando: Applichiamo le nostre tecniche ai ross

Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica, lo studio della vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole** Monferrato. Lo ha dichiarato **Franco Morando**



Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di **Montalbera**

La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra Monferrato e Langhe, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni. L'annata 2023 si presenta come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche "chicco malefico" a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo." chiosa Franco Morando, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

📅 15/09/2023 ➔ Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte ufficio stampa NetworkPR

La novità di quest'anno è rappresentata dalla prima vendemmia notturna di **Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le "basi bollicine charmat", i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a "macchia di leopardo" per circa un mese di duro e santo lavoro." cita **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche. Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**. Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato D.O.C.G. e circa il 15% del Grignolino d'Asti D.O.C. "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento.

Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti

Via **Montalbera**, 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT) Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – Vigneti

Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN) Piemonte – Langa

Il direttore Morando: attenti alla salute dei lavoratori

Montalbera sperimenta la vendemmia notturna

IL CASO

Montalbera, l'azienda vitivinicola di Castagnole Monferrato tra i principali produttori di Ruché, composta da 130 ettari di vigneti coltivati tra Monferrato e Langhe ha deciso di effettuare la vendemmia in notturna. A cominciare dalle ore del tardo pomeriggio, i lavoratori addetti alla raccolta dei grappoli affrontano il lavoro senza subire il caldo. «Per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono dif-

ficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte - racconta **Franco Morando**, direttore generale di Montalbera - la nostra azienda è attenta alla sostenibilità, anche sociale, abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio».

L'annata 2023 si presenta

come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato, ma nell'ultimo periodo le temperature sono nuovamente risalite andando a toccare i 30° nelle ore pomeridiane. Una scelta quella della vendemmia notturna a cui in Sicilia sono abituati da alcuni anni. L'azienda Donnafugata è stata tra le prime a far diventare l'appuntamento un evento trasmesso in streaming sui canali social dell'azienda. In estati afose vendemmiare a mano di notte oltre a far risparmiare fatica ai vendemmiatori, può rappresentare una scelta interessante per portare in cantina uva fresca e più adatta

alla pressatura. «Nel caso della produzione di vini bianchi, visto che si lavora in assenza di bucce, il mosto che verrà sottoposto a "sfecciatura" una operazione che è necessario avvenga in assenza delle condizioni che potrebbero portare ad una fermentazione - dice Vincenzo Gerbi - già professore ordinario di viticoltura ed enologia all'Università di Torino - Anche per la vinificazione in rosso non si deve superare la temperatura di 32° delle uve in pigiatura per evitare l'arresto di fermentazione». «Se l'uva nelle ore diurne si raccogliesse a 30 gradi - prosegue Gerbi - bisognerebbe intervenire con l'utilizzo di frigoriferi la vendemmia notturna in alcuni casi è una scelta utile e sostenibile». P.O.D. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La vendemmia in notturna nei vigneti del Ruché **Montalbera**



TRENDING lavoro. Ricchiuti (C) su stampa... (1)2 denagoc... (2) posiz...



mercoledì 13 Settembre 2023



[Home](#) » VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ



By —13 Settembre 2023  Nessun commento  3 Mins Read

(AGENPARL) – mer 13 settembre 2023 VINO: A **MONTALBERA** LA PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA DEL ROSSO AUTOCTONO PIEMONTESE RUCHÈ

Dopo l'esperienza coi bianchi, ora anche le uve rosse Ruchè vendemmiate dopo il tramonto per preservarne integrità, profumi e concentrazione

Montalbera (Asti), 13 settembre 2023 – «Per la prima volta abbiamo applicato la tecnica, lo studio della vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato**», lo ha dichiarato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «Il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è un figlio giovane, estremamente sensibile e quindi estremamente sensibile anche ai forti calori di questi giorni. La tecnica e lo studio che già da diversi anni abbiamo realizzato sui vini bianchi, per la prima volta adesso li abbiamo applicati anche su un vitigno a bacca nera come il Ruchè», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «Lavoriamo solamente le particelle più selezionate e più selettive come il Ruchè **Laccento** e il Ruchè Limpronta, la nostra riserva che dovrà fare 12 mesi di legno per avere la Docg. Siamo molto contenti perché la vendemmia notturna è certamente una sperimentazione a livello qualitativo, ma significa anche grande rispetto e welfare per quanto riguarda i nostri ragazzi che ogni giorno lavorano in vigna affinché venga garantita la loro tutela personale». La vendemmia notturna sta aiutando la tenuta **Montalbera** ad ottenere ottimi risultati anche da una vendemmia difficile come quella di quest'anno: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Oggi una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi, a protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha assicurato **Franco Morando**. Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso Ruchè. «Il Ruchè per il Monferrato è un sogno, una meraviglia, è quella possibilità di emergere per tutto il territorio – ha

afferma **Franco Morando** – Il **Ruchè di Castagnole** Monferrato è un vitigno autoctono tipico di 8 paesi ed è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il Direttore Generale di **Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato, è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Per info:

SHARE.



RELATED POSTS

POLITICA INTERNA

Lavoro. Ricchiuti (FdI): su salario minimo furia demagogica dell'opposizione. Crescita soltanto liberando economia da catene della sinistra

13 Settembre 2023



Home > Primo piano > Vendemmia notturna per l'azienda Montalbera



Primo piano

VENDEMMIA NOTTURNA PER L'AZIENDA **MONTALBERA**

Di redazione - 13 Settembre 2023 3 0



La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra **Monferrato e Langhe**, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni.

L'annata 2023 si presenta come una **vendemmia molto calda e precoce**, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **"Montalbera fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche 'chicco malefico' a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo"** chiosa **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3449
PRIMO PIANO	1578
DEGUSTAZIONI	1249
GASTROVIAGGIANDO	1090

MUST READ

Birra FORST a EXPO 2015 in collaborazione con Eataly

I Vini della Svizzera questi sconosciuti

La novità di quest'anno è rappresentata dalla **prima vendemmia notturna di Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

"**Montalbera** è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo **abbiamo modificato le ore di lavoro** spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio.



Montalbera in notturna

Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a macchia di leopardo per circa un mese di duro e santo lavoro" continua **Franco Morando**.



Montalbera

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche.

Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**.

Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

TAGS langhe Monferrato **Montalbera**

Le Cesarine escono con i loro prodotti

Wine in Progress. 47° Congresso Nazionale AIS

Massifitti 2011. Azienda Agricola Suavia

- Advertisement -



#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

Vendemmia notturna, la scelta socialmente sostenibile di Montalbera



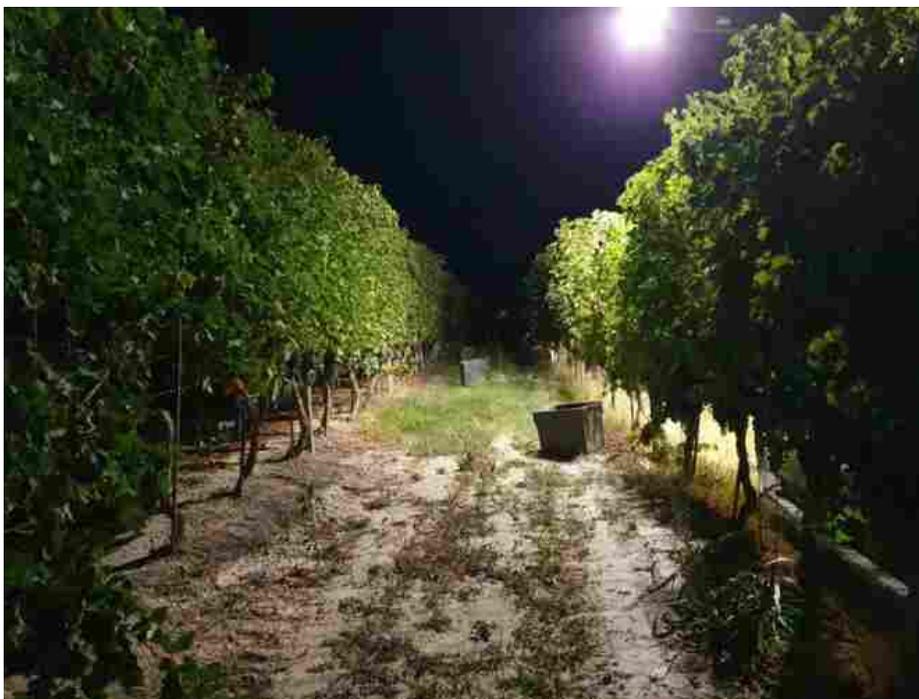
La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra **Monferrato e Langhe**, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni. L'annata 2023 si presenta come una **vendemmia molto calda e precoce**, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche 'chicco malefico' a Castiglione Tinella terra del nostro amato Moscato, ma per noi senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo" chiosa **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

La novità di quest'anno è rappresentata dalla **prima vendemmia notturna di Montalbera**, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.



“Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo **abbiamo modificato le ore di lavoro** spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest’anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l’uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a macchia di leopardo per circa un mese di duro e santo lavoro” comunica **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte **concentrazione e dai profumi intensi** dovuti alle escursioni termiche.



Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**.

Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Info: www.montalbera.it

Redazione Centrale TdG



Cerca...

[Home](#) [News](#) [Sostenibilità](#) [Approfondimenti](#) [Speciale PIWI](#) [Vini](#) [Chi siamo](#)

Redazione · 13 set · Tempo di lettura: 2 min

Vendemmia notturna: la scelta socialmente sostenibile di **Montalbera**

Per evitare le ore più calde si lavora al mattino presto e alla sera.



La vendemmia 2023 di **Montalbera**, azienda di 130 ettari tra Monferrato e Langhe, si prospetta leggermente anticipata rispetto alle consuetudinarie annate (2021, 2020, 2019 per citarne alcune), ma mai come la 2022, una delle più aride degli ultimi anni.



L'annata 2023 si presenta come una vendemmia molto calda e precoce, rinfrescata da qualche sporadica pioggia che ha fatto vivere e respirare la pianta in modo più salubre e pacato. **Montalbera** fortunatamente non è stata colpita da grandine nella parte di Castagnole Monferrato, qualche "chicco malefico" a Castiglione Tinella, terra del Moscato, ma senza particolare disagio o problematiche che possano riversarsi in ambito qualitativo conferma **Franco Morando**, owner e Direttore Generale di **Montalbera**.

La novità di quest'anno è rappresentata dalla prima vendemmia notturna, una scelta socialmente sostenibile e fortemente voluta dalla proprietà Morando per una maggiore tutela dei lavoratori in vigna.

"Montalbera è attenta alla sostenibilità, anche sociale. Abbiamo 22 lavoratori in campagna ma le persone in vigna per la vendemmia passano a 90. Con queste temperature cambiano le regole del gioco, stare in vigna tutto il giorno diventa molto pesante e per questo abbiamo modificato le ore di lavoro spostandole in momenti meno caldi e afosi della giornata, vale a dire nella fascia mattutina dalle 6 in poi, mentre la vendemmia serale inizia nel tardo pomeriggio. Quest'anno per la prima volta avremo una vendemmia notturna, siamo ancora una delle poche aziende che vendemmia a mano: si tratta di piccoli accorgimenti che non sono difficili da attuare, basta mettere un faro al trattore e quando l'uva arriva in cantina, si lavora di notte. Ad oggi sono state raccolte tutte le basi bollicine charmat, i Moscati e il Viognier, poi la raccolta proseguirà a "macchia di leopardo" per circa un mese di duro e santo lavoro." dichiara **Franco Morando**.

Bella, calda, polposa ed elegante si prospetta quindi la vendemmia 2023 di **Montalbera**, con vini dalla forte concentrazione e dai profumi intensi dovuti alle escursioni termiche. Lo sconvolgimento climatico avvenuto nei mesi scorsi che ha colpito il Nord Italia, con una forte escursione delle temperature e un'oscillazione fra caldo estremo e grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**. Rispetto allo scenario attuale si stima una diminuzione tendenziale del -15%.

sostenibilità Vendemmia 2023 **Montalbera**



ARTICOLI • Sostenibilità

L'EVENTO

Tutti in coda al Festival
vanno in scena le sagre

FASSIO E PEGGIO - PAGINE 44 E 45

LE TRADIZIONI E LE ATMOSFERE CONTADINE RIEVOCATE DALLE 24 PRO LOCO CON IL CORTEO E I MENU IN CAMPO DEL PALIO

Tutti in coda per un piatto torna la "febbre" delle Sagre

E tra piazze e dimore storiche della città prime degustazioni e appuntamenti con la Douja d'or

Il Settembre astigiano legato ai sapori del territorio. Fine settimana nel segno del Festival delle Sagre che ieri sera in piazza Campo del Palio ha acceso i fornelli con le 24 Pro loco che serviranno i loro menu. Questa mattina corteo storico dei «paysan». **SERVIZI - PAGINE 44-45-47**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Buon appetito

Le tradizioni e le atmosfere contadine rievocate dalle 24 Pro loco
Il Festival delle Sagre si apre con il corteo e poi spazio alle cucine

VALENTINA FASSIO

Custodi appassionati della tradizione, lento che si nutre di cuore e professionalità, le Pro loco raccontano la storia contadina, a tavola e in sfilata: è il «Festival delle Sagre», un quadro di vita contadina curato nel dettaglio, messo in scena con amore e rigore storico.

Le 24 Pro loco sono al lavoro da settimane: comunità intere impegnate nella preparazione del corteo, utilizzando oggetti originali ritrovati in cantine e soffitte, pezzi rari ricevuti in prestito per le Sagre. In sfilata spesso c'è un paese intero, con tutte le sue generazioni. Con oltre mille figuranti, che rappresentano feste popolari, fiere e mercati, proces-

sioni, antichi mestieri, giochi di una volta, coltivazione di prodotti tipici e momenti di vita delle campagne raccontati su carri trainati da buoi o da trattori «a testa calda», con attrezzi storici, animali, auto e abiti d'epoca. Nonni e nonne hanno il piglio caparbio dei vecchi contadini, visi «da grandi», con occhi orgogliosi, quelli dei ragazzi. I nonni non rappresentano, sono la tradizione delle campagne. Siedono con naturalezza sui carri o sui trattori «a testa calda». Mettono in scena il lavoro nei campi, mestieri o feste contadine.

Oggi il corteo contadino parte alle 9,30 da piazza Marconi per proseguire in via Cavour, piazza Statuto, piazza San Secondo, piazza Alfieri, corso Alfieri, piazza I Maggio, via Calosso, viale alla Vittoria,

via Rosselli, corso Galileo Ferraris e arrivo in corso Einaudi.

La stessa cura è dedicata alla preparazione dei piatti, con materie prime d'eccellenza e rigorosamente del territorio, spesso recuperando ricette dai cassetti delle nonne. In ogni casetta il lavoro è continuo e ben organizzato. Dopo il debutto di ieri, tutto si ripete oggi, a pranzo e cena fino a esaurimento scorte. Cuochi e volontari occupano le cucine. C'è una scelta per tutti palati, delicati o più coraggiosi: dalla carne cruda agli agnolotti d'asino, dai peperoni con la bagna cauda alla carpionata, passando per tartufo e polenta, senza dimenticare dolci e dolcetti, con prezzi tra 2,50 a 7 euro. Il richiamo alla tradizione si legge anche nei piatti

«alla moda di un tempo»: tajarin, bûnet, mun (il mattone dolce), plin, pan marià (pane raffermo, passato nell'uovo e fritto), bagnet, friculin (frittini) di riso e friciula (frittella salata). I vini doc e docg di 56 cantine saranno distribuiti nelle sette postazioni gestite da Caa-Assrl: costo da 2 a 4 euro, ma bisognerà presentare il contrassegno che dimostra l'acquisto di un piatto.

Quest'anno a disposizione delle famiglie, c'è il «Punto Bimbi» allestito da Utea e Croce Verde, con Comune, Alpini, Commissione Pari opportunità. I giardini pubblici ospitano oggi il mercatino agroalimentare di prodotti locali a cura del Consorzio Euro Fiva 2000 con 20 aziende agricole e artigiane.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Momenti del Festival delle Sagre, dai figuranti delle Pro loco alle code agli stand in piazza Campo del Palio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



IL CASO

“Via della Seta” Rasero scrive alla Meloni

VALENTINA FASSIO – PAGINA 42

IL CASO

Via della seta Rasero scrive alla premier Meloni

VALENTINA FASSIO



Rasero scrive a Giorgia Meloni: «Durante la visita in Cina del ministro Tajani è emerso che anche lei entro fine anno visiterà la Cina, ritengo la sua iniziativa estremamente positiva». Con queste parole si apre la lettera firmata dal sindaco e presidente della Provincia Rasero: «Si è parlato di una rinuncia alla Via della Seta – spiega Rasero - ho ritenuto giusto sottolineare che sarà fondamentale dotarsi di accordi e strutturare iniziative che non escludano l'Italia da questo importante mercato». –PAGINA 42

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



Cara Meloni

Rasero scrive alla premier in vista del viaggio in Cina
"Un errore escludere l'Italia dalla Via della Seta"

IL CASO

VALENTINA FASSIO

Rasero scrive a Giorgia Meloni: «Durante la visita in Cina del ministro Tajani è emerso che anche lei entro fine anno visiterà la Cina, ritengo la sua iniziativa estremamente positiva proprio perché, come dice un detto cinese, "meglio vedere di persona una volta, piuttosto che sentime dieci"». Con queste parole si apre la lettera firmata dal sindaco e presidente della Provincia Rasero, su un tema molto discusso in questo periodo: «Si è parlato di una rinuncia alla Via della Seta e, come ho scritto al presidente Meloni, non so se sarà riconfermata o meno – spiega Rasero - ma ho ritenuto giusto sottolineare che, se non attraverso questo strumento, sarà comunque fondamentale dotarsi di accordi e strutturare iniziative che non escludano l'Italia da questo importante mercato». Per Rasero resta fondamentale mantenere un legame: «Parliamo di un mer-

cato importante e di un Paese che ci apprezza: sarebbe un peccato non sfruttare questa relazione economica e non solo. Parliamo di una Cina che ha una nuova generazione con una grande capacità di spesa, giovani che si muovono e che sono interessati all'Italia». Un'opportunità che, secondo Rasero, finora non è stata sfruttata al meglio. Cita l'esempio Francia, «capace di muoversi come sistema Paese», mentre finora l'Italia ha lasciato che fossero i singoli «a muoversi con azioni meno efficaci rispetto a quelle che potrebbero essere dirette e gestite dallo Stato».

Grande appassionato di cultura orientale, Rasero ha un biglietto da visita scritto in caratteri cinesi e un timbro rosso in giada scritto con gli stessi caratteri. Già in passato e recentemente in Cina, in questi mesi ha già incontrato diverse delegazioni: l'ultima, proveniente da Xianning, è stata ricevuta lunedì pomeriggio in municipio, presente anche il direttore dell'Unione Industriale Maurizio Spandonaro. E altre ne arriveranno, mentre si prepara una nuova tra-

sferita dal 17 al 28 settembre: «Nel tempo, con visite reciproche, abbiamo consolidato i rapporti – sottolinea il sindaco – Siamo anche stati invitati alla fiera alimentare a Luzhou dove Asti sarà ospite d'onore. Gli amici cinesi ci hanno riservato uno stand completamente gratuito di 120 metri quadri: hanno voluto che la città avesse uno spazio proprio e non nello stand italiano. Metà sarà occupato dal Consorzio dell'Asti».

Tra le aziende, oltre al Consorzio dell'Asti, ci saranno Barbero Torrone, Della Valle Grappa, **Montalbera**, Bava Cocchi, Bosca, Chiarlo, Matteo Soria, Scagliola. «L'Ati sta preparando volantini in cinese che verranno distribuiti in Fiera» anticipa Rasero.

Nella lettera indirizzata al presidente Meloni Rasero ribadisce quanto Italia e Cina, «primi nel mondo per cultura, tradizioni e anche per il numero di siti Unesco» abbiano contatti economici, culturali, artistici e sociali ormai da duemila anni: «Dobbiamo relazionarci con questa civiltà capendone usi, consuetudini, tradizioni – continua - Bisogna ricordare che "il socialismo con caratteri-

stiche cinesi per una nuova era" introdotto dal presidente Xi Jinping ha alla base dei fondamenti per la pace e la convivenza che porti a relazioni "win-win" ovvero in cui entrambe le parti vincono, con benefici per tutti i soggetti coinvolti».

Da parte del sindaco, che si scusa «per l'ardire di scrivere», «nessuna volontà di insegnare nulla a nessuno», ma solo alcune proposte «come se ragionassi ad alta voce».

La lettera si chiude con l'auspicio che nel viaggio in Cina la delegazione sia formata «dal maggior numero possibile di ministri, alti funzionari e magari dai dirigenti delle aziende più importanti e dai rappresentanti delle associazioni di categoria o dei consorzi che rendono grande il Made in Italy»: «Credo anche non debbano essere lasciati indietro il mondo delle università (visto il desiderio di studiare all'estero di milioni di ragazzi cinesi) e il mondo degli enti locali». E gli auguri «per una saggia e proficua conduzione del Paese che porti benessere diffuso, senza lasciare indietro nessuno». —





Tennis: Armando vince il memorial Cajro a Ceva

Si è concluso lunedì sera a Ceva il 1° Memorial Alberto Cajro. A vincere Gian Maria Armando su Pietro Chiaramello (6-4 6-2). Presenti il sindaco Bezzone e la famiglia Cajro, che il TC Ceva ringrazia insieme ai partner (Caffè del Borgo, Fruttero Sport, **Montalbera** Wine Resort). Ora il torneo sociale ed il doppio di fine estate.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

CEVA

Un torneo di tennis per ricordare Alberto Cajro

Vince Gianmaria Armando



(d.s.) - Si è concluso con una grande partecipazione, sia di iscritti che di pubblico, il primo "Memorial Alberto Cajro" di tennis presso i campi dall'ex Ilsa al parco Perlasca di Ceva. Ha vinto Gianmaria Armando, battendo in finale Pietro Chiaramello. Presenti alla premiazione Silvana, la moglie di Alberto, e i figli Annalisa, Andrea e Matteo, il presidente del Tennis Club Ceva e il sindaco Vincenzo Bezzone. Spiegano dal Direttivo: «Ringraziamo tutti i partecipanti e anche il pubblico che è stato numeroso nei vari momenti del torneo. Un grazie al Caffè del Borgo, a Fruttero sport, a **Montalbera Wine Resort** per il supporto al torneo. Le giocate sono state spettacolari e la finale è stata davvero di alto livello. Ringraziamo inoltre il sindaco per la sua presenza e tutta la famiglia di Alberto Cajro. La stagione prosegue con il torneo sociale e il doppio di fine estate».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



MENU



CERCA

SPORT

Tennis: Armando vince il 1° Memorial Alberto Cajro a Ceva

CONDIVI QUESTA NOTIZIA:



La premiazione dei finalisti

05/09/2023 - 09:52 - di p.cam

333.4356958

Baraldi
IMMOBILI

CORSO STATUTO 16G MONDOVI

393.8635582

EFFEPI Immobiliar3
l'Agenzia al Tuo servizio

FERRONE CERCA IN ACQUISTO
APPARTAMENTO CON TRE CAMERE,
SALA, CUCINA, 1 O 2 BAGNI.
RAPIDA DEFINIZIONE

Si è concluso lunedì sera a Ceva il 1° Memorial Alberto Cajro (limitato 3.3) con il successo di Gian Maria Armando su Pietro Chiamello (6-4 6-2). Presenti il sindaco Bezzone e tutta la famiglia Cajro, che il TC Ceva ringrazia insieme ai partner (Caffè del Borgo, Fruttero Sport, **Montalbera** Wine Resort).

Ulteriori informazioni sull'edizione cartacea

EDICOLA DIGITALE

Sfoggia

Abbonati



Appuntamenti

provincia granda

EState

Li aspettiamo su
info@provinciagrande.it



MONDOVI' SANT'ANNA
VENDE
APPARTAMENTO
CON GIARDINO

EFFEPI Immobiliar3
l'Agenzia al Tuo servizio

CORSO STATUTO 16G MONDOVI
393.8635582

LE PIU LETTE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
120/29	Ville & Casali	01/11/2023	Le meraviglie del Buon Vivere promettono nuove sorprese	2
	FOODAY.IT	28/10/2023	Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), Vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volumi	12
1	I Vini di Wine News	28/10/2023	Copertina	15
2/5	I Vini di Wine News	28/10/2023	I vini di winenews	16
	Comunicati-stampa.net	27/10/2023	Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volumi	20
47	La Stampa - Ed. Asti	27/10/2023	A Moncalvo il concorso dei tartufi bianchi in tavola piatti profumati al gusto di cultura	23
	Agenparl.eu	26/10/2023	VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITA' ANCHE SE LIEVE CALO DEI	24
	Alimentando.info	26/10/2023	Vendemmia 2023 a Tenuta Montalbera, calo in volumi ma ottima qualita'	26
	Vinievino.com	26/10/2023	VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITA' ANCHE SE LIEVE CALO DE	27
	Winenews.it	26/10/2023	Grandi classici e novita': i 10 vini dell'anno Bibenda 2024 by Fondazione Italiana Sommelier	29
13	Il Monferrato	24/10/2023	Menu' al tartufo in 7 ristoranti del territorio	74
4	Gazzetta d'Asti	20/10/2023	Vogliamo far gustare in Cina il nostro cioccolato	75
21	Il Monferrato	20/10/2023	In tavola le trifole e i vini del territorio	76
	Winenews.it	20/10/2023	Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio 2021	77
40	Vita Casalese	19/10/2023	Eccellenze nel piatto	79
13	Il Monferrato	17/10/2023	La cucina del tartufo bianco: sette serate con menu' a tema	80
200/02	Elle	13/10/2023	BENVENUTI IN (wine) suite	81
	Enocibario.it	10/10/2023	PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA SUL RUCHE A CURA DI ANNA SCAFURI	84



«reportage»

Le meraviglie del Buon Vivere promettono nuove sorprese

Langhe Monferrato Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco è una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. I vini, il buon cibo e l'arte animano i borghi e le colline di questo territorio. E non mancano nuovi progetti

di LUDOVICA AMICI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

© Alessandro Sparito_Archivio Ente Turismo LMR



© Alessandro Sgarbi - Archivio Ente Turismo LMR

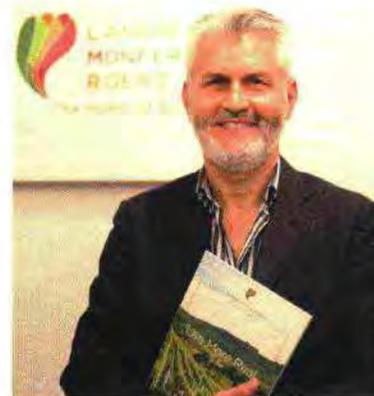
THE WONDERS OF THE GOOD LIFE PROMISE NEW SURPRISES

The UNESCO World Heritage Site Langhe Monferrato Roero is one of the world's most popular food and wine tourism destinations. Wine, good food and art bring the villages and hills of this region to life. And there is no shortage of new projects

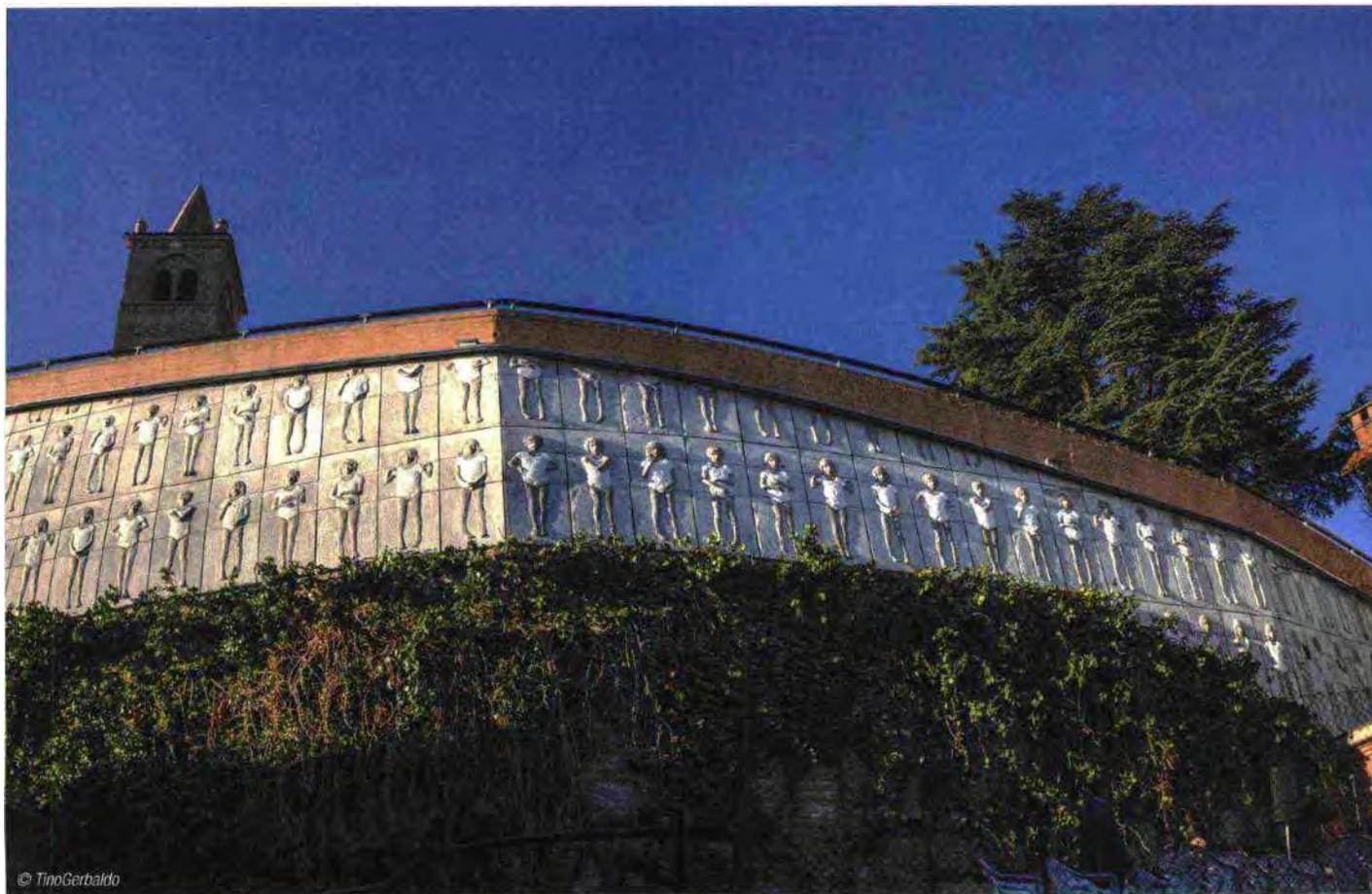
A region of great wines and culinary tradition, of gentle slopes and works of art dotted across the landscape. (CONTINUIAMO CON PAGE 166)

Territorio di grandi vini e di tradizione gastronomica, di dolci declivi e di opere d'arte disseminate in giro. È la terra di Cesare Pavese e di Vittorio Alfieri. Di chi ha piantato vigne e alberi dove milioni di anni fa c'era il mare. Siamo nel territorio di Langhe Monferrato Roero, riconosciuto nel 2014 dall'Unesco per l'eccezionale valore universale di questo paesaggio vitivinicolo. Oggi sempre più

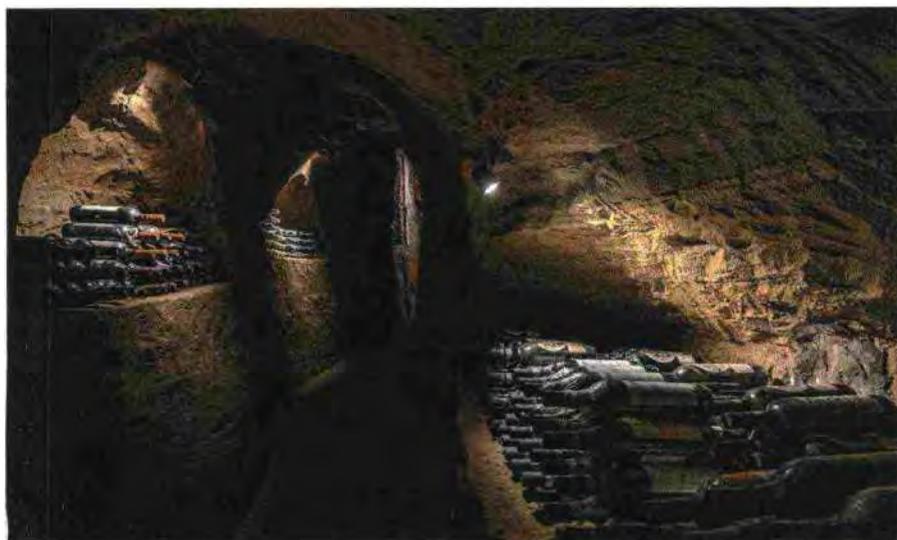
vocato al turismo internazionale che lo sceglie per la sua identità enogastronomica, ma anche per il cicloturismo. "I turisti già conoscono bene da decenni il brand Langhe, dichiara a *Ville&Casali* Mariano Rabino, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ovviamente associato a prodotti molto connotati territorialmente, come il Tartufo Bianco d'Alba, il Barolo e il



Barbaresco. Ma il Monferrato è in forte evoluzione, caratterizzato da un'ampia offerta turistica e di altissimo pregio: enogastronomia, strutture ricettive di



© TinoGerbaldo



altissimo livello, ristorazione stellata, paesaggi incredibili e molta cultura. È inevitabile che venga scelta come destinazione da italiani e stranieri".
"Il Monferrato - aggiunge - guarda al

futuro, con investimenti e potenziamento di tutto ciò che attualmente esiste. Penso all'annuncio da parte di Regione Piemonte del progetto di realizzazione di una pista ciclabile che collegherà Alba

In apertura, una veduta panoramica dei vigneti e delle colline. Nella pagina a fianco, Mariano Rabino, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. In alto, l'opera Frammenti a Monticello d'Alba di Valerio Berruti. In basso, l'Infernot all'interno del Museo del Ruchè.
Front cover: a panoramic view of the vineyards and hills. On the opposite page: Mariano Rabino, president of the Langhe Monferrato Roero Tourism Board. Above, the art exhibit Frammenti (Fragments) in Monticello d'Alba by Valerio Berruti. Below, the Infernot ancient underground cellars in the Ruchè Museum.

a Canelli e poi Nizza Monferrato. O alle strutture ricettive di lusso che hanno recentemente aperto e ai grandi eventi del Monferrato: uno su tutti, il Magico Paese di Natale che lo scorso anno si è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuovi musei da visitare

Per conoscere il tartufo d'Alba e il Ruchè

Affacciato sulla via centrale di Alba, in via Vittorio Emanuele II, all'interno dell'edificio che circonda il Cortile della Maddalena, si trova il MUDET Museo del Tartufo di Alba, fresco di inaugurazione, che accompagna il visitatore alla scoperta di questo prodotto straordinario della terra: i suoi aspetti naturalistici, storici, culturali e gastronomici. Altra galleria ideata da Luca Ferraris e inaugurata quest'anno a Castagnole Monferrato è il Museo Ruchè dedicato alla conoscenza di questo vitigno autoctono, caratteristico della tradizione piemontese, e dove si può visitare anche l'Infernot, una tipica cantina che permette la conservazione negli anni delle bottiglie grazie all'umidità e alla temperatura costante.



© Giorgio Perottino



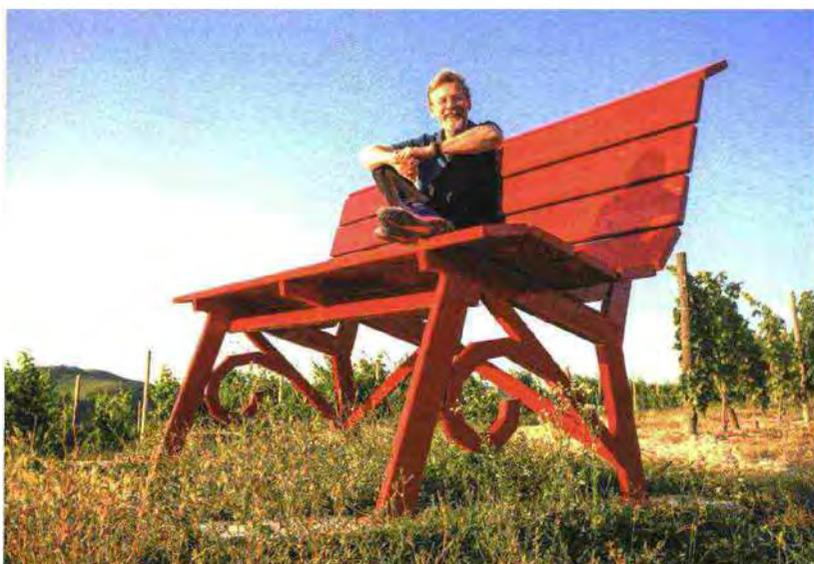
classificato al nono posto nella classifica dei mercatini di Natale più belli d'Europa. Quando si dice Langhe si menzionano grandi vini, ricette autentiche, paesaggi mozzafiato, tradizioni e arte. Unicità fortemente connotate dal legame territoriale, che si trovano solamente nelle Langhe: basti pensare che sono solo undici i Comuni della DOCG del Barolo e solamente quattro rientrano nella DOCG del Barbaresco. Oltre a tutto questo c'è un sistema, una rete fatta di realtà medio-piccole che sa offrire accoglienza turistica a livelli di eccellenza ed esperienze anche personalizzate". Chiediamo a Rabino quali importanti iniziative e progetti futuri ci saranno nel territorio. "Il nostro Ente Turismo - spiega - lavora per la promozione congiunta

di Langhe Monferrato Roero e posso dire che la scelta di accoppiare le ATL è stata vincente. Lo dicono i numeri: nei primi sei mesi del 2023 la nostra area ha registrato un incremento di circa il 7% di arrivi e presenze rispetto all'anno precedente. Ovviamente gli eventi sono un grande volano capace di attrarre grandi numeri. Per quanto riguarda il 2024, Ente Turismo continuerà a valorizzare prodotti come il turismo all'aperto, l'arte contemporanea e la fruizione sostenibile del territorio: abbiamo in cantiere la progettazione di nuovi percorsi outdoor e nuovi prodotti turistici come il nature bathing. E per le novità, data la vivacità del territorio e considerate le tante personalità attratte dalle nostre colline, ci aspettiamo qualche sorpresa!"

In alto, l'opera "Alba" di Valerio Berruti in piazza Michele Ferrero ad Alba. A destra, la Cappella del Barolo e in basso, una "Panchina Gigante".
Above, the "Alba" art exhibit by Valerio Berruti erected in Alba's piazza Michele Ferrero. Right, the Barolo Chapel and, below, a "Big Bench".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Sono luoghi dove si percepisce anche un gran fermento per l'arte: tra chi la realizza e chi la fruisce. Capolavori a cielo aperto incorniciati da queste colline uniche,

che oltre a una ricca storia hanno saputo offrire gli spazi giusti anche all'arte più contemporanea. Di fianco ai Castelli e ai parchi, alle residenze nobiliari e ai luoghi

del gusto svettano nel paesaggio sculture poetiche e opere d'arte contemporanea e site specific. L'arte si fonde così nel paesaggio ricamato dai vigneti, come le Grandi Panchine di Chris Bangle, posizionate in vari luoghi panoramici del territorio e ormai un'attrazione simbolo, da cui è nata la Fondazione Big Bench Community Project (BBCP) che contribuisce a sostenere le comunità locali e le eccellenze artigiane dei paesi in cui vengono posizionate. O come l'iconica Cappella del Barolo, piccolo gioiello di arte contemporanea che rappresenta un land mark delle Langhe, un tempo utilizzata come riparo per i contadini e i loro materiali e poi restaurata e pennellata con colori intensi dagli artisti Sol LeWitt e David Tremlett. In alcune vigne si viene invece accolti da matitoni colorati: un tripudio di vivacità artistica. La città di Alba, già nota per il grande stabilimento della Ferrero e per la tradizione del tartufo, da un anno si è arricchita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Botti uniche e per metà esportate

La famiglia Gamba produce eccellenza da 240 anni

A Castell'Alfero, nel cuore del Monferrato, da 240 anni la famiglia Gamba tramanda di padre in figlio l'arte del mastro bottaio oggi portata avanti da Eugenio e Mauro. Qui si realizzano botti, barrique, tonneaux e tini, destinati ai produttori di vino italiani, ma anche stranieri, con un unico fine: assicurare grande qualità ai vini dopo l'affinamento.

"Usiamo solo rovere e il nostro legno viene dalla Francia. Per costruire una barrique di ottima scelta, l'esperienza artigianale è importantissima così come la corretta stagionatura del legno che deve essere naturale. Più il legno è secco e più il vino sarà buono. Lo spacco, la stagionatura e la tostatura sono le lavorazioni più importanti", spiega a *Ville&Casali* Eugenio Gamba e aggiunge: "siamo gli unici a fare le botti con la curvatura delle doghe a tutto spessore, cioè stesso spessore sia sulle testate che all'altezza del cocchiume. Così costruiamo le botti più robuste del mondo". Gamba oggi producono 8mila barrique l'anno e tra i loro clienti ci sono gli Antinori, i Banfi, Gaja, e Ceretto. Il 52% della produzione viene esportata all'estero, soprattutto in California, ma le botti piemontesi vanno anche in Cile, Argentina, Cina, e Israele. All'interno dell'azienda oltre al lavoro artigianale dei bottai si può visitare il Museo delle Botti, dove sono conservati tutti gli strumenti del mestiere.

www.bottigamba.com



Sopra, Mauro ed Eugenio Gamba. A destra, l'opera "Ovunque proteggimi" di Valerio Berruti sul cancello della cantina Ceretto. Above, Mauro and Eugenio Gamba. Right, artwork "Protect me everywhere" by Valerio Berruti on the vineyard Ceretto's gate.

di una scultura monumentale che la famiglia Ferrero ha voluto donare alla città. L'opera di dodici metri, denominata Alba, è stata realizzata dall'artista albesse Valerio Berruti con dodici tonnellate di inox e installata in Piazza Michele Ferrero che da sempre è un luogo simbolo della città, di ritrovo e centro nevralgico commerciale ed economico. Un tempo "Piazzale porta Savona", dotato di casello daziario, era adibito a manifestazioni e al mercato dell'uva. Da sette anni questo spazio è diventato piazza Michele Ferrero, dedicata all'imprenditore Medaglia d'Oro della Città di Alba e Cavaliere del Lavoro e di Gran Croce. "I bambini sono la mia cifra stilistica e 'Alba' rappresenta una bambina raffigurata in un atteggiamento timido, ritroso o, come si direbbe nel dialetto piemontese, 'genato'. Con questa opera intendo riportare lo spettatore al periodo dell'infanzia, il momento della vita in cui tutto può ancora avvenire e in cui ognuno di noi può identificarsi, spiega Valerio Berruti, che sul territorio ha realizzato anche l'opera Frammenti a Monticello d'Alba o il cancello opera d'arte per proteggere i terreni di Bricco Rocche della Cantina Ceretto, uno dei cru simbolo per la produzione del Barolo. Ma Alba è famosa anche per il suo tartufo che in questa terra nasce e cresce. Ogni



© Alessandro Sgarito, Archivio Ente Turismo LMR

anno sul territorio circa seicentomila visitatori da tutto il mondo partecipano alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che quest'anno raggiunge la 93a edizione e viene presentata con il tema "L'Alba del futuro". "Negli ultimi

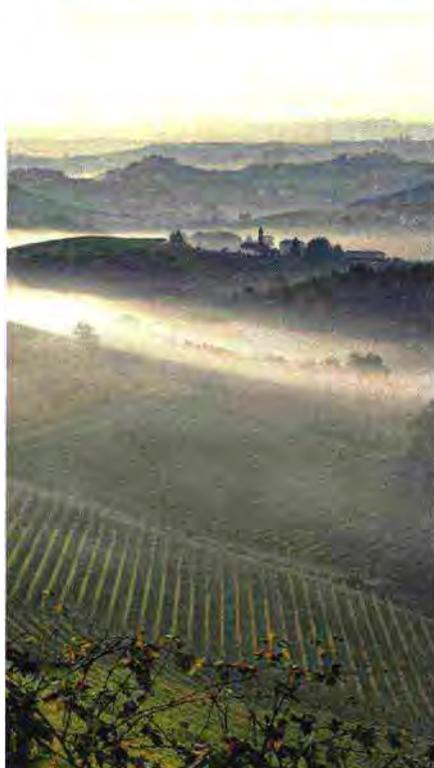
anni abbiamo trattato molto il tema della sostenibilità e del cambiamento climatico che per noi è importante perché valorizziamo il tartufo bianco d'Alba che è un prodotto della natura che non può essere coltivato, la cui quantità e qualità



Arazzi contemporanei su telai secenteschi

L'arazzeria Scassi di Asti è considerata tra le più importanti in Europa

Fondata ad Asti nel 1957 da Ugo Scassa, che ebbe l'idea di abbinare l'arte d'avanguardia alla tessitura di arazzi, oggi l'Arazzeria Scassi, che si trova all'interno dell'Antica Certosa di Valmanera ad Asti, è considerata tra le più importanti in Europa. A lui si devono i rapporti importanti con artisti quali de Chirico, Guttuso, Spazzapan, Vedova e molti omaggi ad artisti contemporanei. Tra le collaborazioni importanti anche quelle con Renzo Piano. Da oltre mezzo secolo, esperte tessitrici e tessitori lavorano gli arazzi su telai secenteschi con la tecnica tradizionale ad alto liccio dei grandi arazzieri del passato. Massimo Bilotta è oggi l'erede e custode di questo luogo dove si possono vedere i grandi telai e le macchine originali del XVII-XVIII secolo, nonché la produzione dagli anni Sessanta fino alle opere più recenti e si possono proporre nuovi progetti creativi. www.arazzeriascassa.it



dipende dall'andamento delle stagioni – afferma Stefano Mosca, direttore generale presso Ente Fiera Del Tartufo Bianco d'Alba –. Come qualsiasi altro prodotto della terra anche il tartufo ne ha risentito ed essendosi ridotto è stato

venduto a prezzi più alti. Pensando al futuro, discuteremo di cosa si sta facendo per contrastare il cambiamento climatico e di cosa oggi la tecnologia ci propone. E faremo anche degli esperimenti con l'intelligenza artificiale. Il ruolo della fiera è quello di far riflettere sui temi più contemporanei e rappresenta il motore per lo sviluppo turistico del periodo autunnale del territorio. Il tartufo bianco è diventato un' icona del fine dining. Nelle ultime stagioni il suo prezzo è salito fino ai 5-7 mila euro al chilo e in alcuni ristoranti anche oltre i 10 mila euro al chilo." Fino al 3 dicembre la cittadina e il territorio torneranno, quindi, ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe. Del resto siamo nella patria dei peccati di gola, della "Tonda Gentile", così chiamata la Nocciola Piemonte IGP, della salsiccia di Bra e della carne cruda di Fassona. Della pasta fresca come tajarin, ravioli al "plin" e agnolotti e della torta di nocciole. Piatti tipici della tradizione langarola che si accompagnano con i grandi vini Barolo, Barbaresco e Ruchè. Un'altra bomboniera è Asti, la Città delle 100 Torri, dal glorioso passato medievale e con la cattedrale gotica più imponente del Piemonte. Famosa per il suo Moscato e il Barbera e per la Douja



d'Or, il Salone Nazionale dei Vini Selezionati. Meritano una visita anche Neive, Monforte d'Alba e Cocconato che hanno ottenuto riconoscimenti come il Circuito dei Borghi più Belli d'Italia e il Castello di Grinzane Cavour che domina le colline di Langa e dove soggiornò anche Camillo Benso. Oggi custodisce il Museo delle Langhe, il percorso In Vigna Open-Air Museum e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, l'unica che rappresenta tutti i vini del Piemonte. Tutti luoghi dove si può vivere un'esperienza sensoriale oltre che culturale.

« dormire e mangiare »

RELAX DI LUSSO SULLE COLLINE DEL BAROLO



Un mare sconfinato di colline e filari fanno da anfiteatro naturale al Boscareto Resort & Spa di Serralunga d'Alba che, dopo una ristrutturazione accurata, è tornato ad accogliere i suoi ospiti con camere e giardini rinnovati. Segue il Bistrot Sunsi, anch'esso rivisitato negli arredi e nei tessuti. La Spa La Sovrana, con la sala delle acque e affaccio sui vigneti di Barolo conferma la capacità di offrire agli ospiti un relax di lusso. Ma, il vero punto di forza del resort è la sua unica posizione, le isole verdi e gli scorci, progettati dall'architetto paesaggista Patrizia Pozzi.

www.ilboscaretoresort.it

CRU PER DORMIRE

Una ex cascina che si affaccia sui vitigni Nebbiolo da Barolo è l'ultima novità di Monforte d'Alba. Una struttura attenta alla sostenibilità che accoglie i clienti con un giardino degli insetti progettato da Carlo Crippa. Qui svolazzano farfalle colorate, e le colazioni sono servite con prodotti biologici del territorio. L'azienda agricola nasce dalla passione dei proprietari per il mondo del vino, che imbottigliano il Barolo di Monforte DOCG. Le sette camere sono state progettate dallo studio di interior design Lato 51 con un gusto che unisce la tradizione e il design contemporaneo. Ognuna porta il nome di un cru della zona. In autunno lo scenario in questo luogo di relax è meraviglioso: il panorama si colora di tutte le sfumature del rosso e dell'arancione, quelle che hanno dato il nome ai alla struttura: Collirossi. www.icollirossi.it



PIC NIC TRA LE VIGNE



© Fabio Rovere

Su ventidue ettari di nocciolati e quattro di vigneto, nel cuore del Monferrato astigiano, la Famiglia Agricola dei Fratelli Durando offre in un agriturismo un'esperienza gastronomica autentica e immersiva a contatto con la natura. Propone la propria crema di nocciole, degustazioni e pic nic da realizzare fra le proprie vigne e nocciolati. "La terra è sempre stata nel nostro Dna e ci teniamo al rispetto del territorio -spiegano a *Ville&Casali* Alessandro e Sara Durando - perché è il filoconduttore che ci ha trasmesso nonno Italo, fondatore dell'azienda. La nostra è un'agricoltura biologica e ci relazioniamo spesso con le università per trovare soluzioni sostenibili e capire come tutelare le nostre coltivazioni ed evitare lo stress alle piante". I fratelli Durando hanno avviato dei progetti di economia circolare per reintrodurre gli scarti nel sistema produttivo e per portare la biodiversità nelle bottiglie di vino o nei loro sacchetti di nocciole. www.fratellidurando.it

Viaggio tra i sapori dello chef Mammoliti



Nei suoi piatti c'è la sua infanzia, un po' di Messico, di Giappone, di Thailandia e di Francia. Ma anche dei tanti altri viaggi che sono uno spunto per provare nuovi cibi. Lo chef Michelangelo Mammoliti racconta: "Il senso del menu degustazione Voyage è di portare tutti i sapori che ho assaggiato in giro per il mondo e che attualizzo e contestualizzo dove mi trovo. Ma nelle mie degustazioni racconto anche il mio percorso familiare e personale, legato alla natura e all'orto. C'è quindi un menu legato alla neurogastronomia, termine coniato da Gordon chef, che io ho applicato per la prima volta alla cucina, con il quale ho cercato di capire come il nostro cervello si comporta e come portare una persona ad avere un'emozione o un ricordo. Il menu Emozione, per esempio, racconta i sapori che prendono vita dalla mia memoria gustativa e dalle memorie della mia infanzia". "Il menu Mad100% Natura, letteralmente matti di natura - egli aggiunge - è, invece, legato a quello che svolgo da tanti anni, la ricerca di piante, semi, della coltivazione e della stagionalità dei prodotti. Seguo quindi quello che mi detta l'orto e la serra, e racconto la natura attraverso lo sviluppo di piatti". Lo spaghetti al barbecue è il suo cavallo di battaglia e una serra di 200 metri quadrati è il biglietto da visita del ristorante La Rei Natura all'interno del Boscareto Resort. L'esperienza dello chef Mammoliti è abbinata con una degustazione di vini di piccoli produttori scelti dal sommelier Alessandro Tupputi che durante questo viaggio racconta con passione la storia di ogni vino che serve, selezionando perlopiù etichette di piccoli produttori. www.ilboscaretoresort.it

NUOVE SUITE AFFACCiate SUI VIGNETI DI MONTALBERA



Si aprono le tende delle wine suite e si osserva il magnifico panorama sulle vigne e i nocciolieti: centodieci ettari di vigneto e trentacinque ettari per la coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese. Siamo a Castagnole Monferrato, nella cantina Montalbera della famiglia Morando che da tre generazioni interpreta il frutto delle 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 e innovative, come "il progetto Anfora" e il vitigno Barbera d'Asti. Montalbera è un'azienda con una barriera composta da più di quattrocento barriques. Soggiornare qui è un'esperienza immersiva nella cultura del vino. Ogni suite ha uno spazio relax riservato antistante la piscina idromassaggio, che affaccia sui vigneti. L'arredo delle camere richiama la tradizione tipica "Tropeziana" con elementi di design perfettamente integrati con il contesto naturalistico circostante. Durante il soggiorno si può visitare la cantina, fare tour tra i vigneti con e-bike o wine trekking e certamente provare il vino di punta: l'Accento. www.montalbera.it

Lunch & Spa in una bellezza storica

Ad Agliano Terme gli ospiti possono scegliere di soggiornare nelle dodici eleganti suite e camere distribuite tra Villa Fontana e Villa Barbieri del Re che condividono l'ampio giardino con cedri secolari e con vista sulle colline. Gli arredi sono tutti pezzi di design che si fondono con quelli d'epoca e con pezzi artigianali. Fiore all'occhiello è la Spa, con vasche e piscine interne ed esterne panoramiche, realizzate in quelle che erano le cantine delle ville di cui ne rimangono conservati gli ambienti. Il percorso Acqua SPA, distribuito sulle due aree con una superficie totale di 500 mq, è una coccola per i suoi ospiti. Il ristorante è il cuore gourmet della villa, grazie alle proposte dello chef Paolo Altomonte che realizza piatti con prodotti tipici della gastronomia del territorio ma anche di altre regioni. www.villafontanaaglianoterme.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

📅 27/10/2023 ➔ Categoria: **Produttori**





Photo credits: fonte ufficio stampa

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato** appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione» ha commentato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè **Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza – ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato – La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana.

C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa – ha rassicurato **Franco Morando** – Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolezze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto **internazionale** dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di **Asti**, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Asti**, **Internazionale**

Condividi

Ti piace?

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 281 - Dal 22 al 28 Ottobre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 22 AL 28 OTTOBRE 2023

Kellerei Girlan
Guado al Tasso
Bertani
Quintodecimo
Poliziano
Citra
Monchiero Carbone
Tenuta Le Colonne
Moët & Chandon
Velenosi
Tenuta di Arceno
Olianas
Restivo
Montalbera

Zoom: Caseificio Di Nucci, Caciovallo di Agnone PAT

Ristorante: Il Flauto di Pan a Villa Cimbrone - Ravello (SA)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



I VINI DI WINENEWS



KELLEREI GIRLAN

Doc Alto Adige Chardonnay Curlan Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.070

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: Cantina Sociale Comalano

Società Agricola Cooperativa

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Grlan è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Comalano (anticamente, chiamato, appunto, Grlan). Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi confinatori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dal 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere. Fermentato in legno, dove svolge anche la malolattica e, successivamente, lasciato sui suoi lieviti per 12 mesi in barrique (nuove e di secondo passaggio), lo Chardonnay Curlan Riserva 2020 profuma di frutta bianca matura con tocchi rinfrescanti di ananas e lievi incursioni dai toni burrosi, con nuance speziate ed affumicate. In bocca il sorso è pieno e ritmato, fragrante nei suoi rimandi agrumati che caratterizzano anche un finale persistente e deciso.

(fp)



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 145.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: Tenuta Guado al Tasso

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barrique, il Cont'Ugo 2021 possiede un ventaglio olfattivo ampio e stratificato, che mette insieme aromi di bacche boschive scure e mature, amarena, fiori rossi, erbe balsamiche, menta, sottobosco mediterraneo, cacao amaro, spezie piccanti e delicate note fumè, completandosi con tocchi di graffite. La bocca ha notevole spessore, ben supportata dall'acidità che spinge molto bene, mentre la componente tannica, ancora di lieve giovinezza, contiene bene il frutto rotondo e maturo il finale è coerente, lungo e fruttato tenuto su da una gradevolissima sapidità. La Tenuta Guado al Tasso ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari di terreno tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino, e producono 1.500.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore Guado al Tasso, prima annata 1990, a diventare da subito un significativo competitor dei rossi bolgheresi che già erano proiettati verso il successo mondiale. Guado al Tasso riporta nella propria capsula lo stemma storico della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere DG, omaggio alla famiglia Della Gherardesca, antica proprietaria della tenuta.

(are)



BERTANI

Doc Valpolicella Classico Superiore
Ognisanti di Novare

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.102

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Bertani Domains Azienda Agricola

Proprietà: Angelini Wines & Estates

Enologo: Andrea Lonardi

È arrivato alla quinta annata di produzione Ognisanti, progetto con cui la storica cantina Bertani esalta il territorio della Valpolicella con un vino che ricerca la ricchezza nella leggerezza, ottenuta grazie a una estrazione morbida. Un vino dalla bassa gradazione (12,5°) in stile "Pinot" prodotto con uve provenienti dai cru di Tenuta Novare (2,92 ettari in totale distribuiti su otto terrazze) che danno un eccellente Classico Superiore. I vigneti sono cresciuti su un suolo ricco di calcare gessoso, che regala vini sapidi, speziati, longevi, in cui la Corvina (al 95%) esprime la sua concentrazione aromatica. Ognisanti esce a due anni dalla vendemmia, dopo essere rimasto per circa un anno in legno nuovo di botti di rovere francese e aver trascorso almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Ed è ideale berlo dopo tre-cinque anni. Ognisanti è un "vino di vigneto", non è un blend, e l'aromaticità dipende dalle annate, anche se ha come tratto distintivo comune la sapidità, la spezzatura e la ricerca della piacevolezza. Dal colore rubino brillante e dalla grande aromaticità, il 2021 al naso è ricco con sentori di frutta rossa fresca come la ciliegia, ma presenta anche note agrumate e di leggera resina. Al palato è ben bilanciato dall'acidità, elegante, lungo e appagante, con un finale sapido e salato. Come abbinamento è adatto anche al pesce e si sposa idealmente con la cucina etnica.



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Aglianico Terra d'Eclano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: Quintodecimo

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Insieme al Taurasi Riserva, l'Aglianico in purezza Terra d'Eclano è l'etichetta d'esordio (2004) del progetto enologico di Luigi Moio. Maturata per un anno in barrique nuove e di secondo passaggio, la versione 2020 profuma di frutti di bosco, erbe officinali, polvere di caffè, spezie e toni tostati. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, dalla trama tannica articolata e solida e dal finale ampio, che ritorna sul frutto e su accenti balsamici e speziati. L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è il luogo d'elezione dove il nostro esprime tutta la sua conoscenza pregressa e il suo punto di vista sul come fare vino. Ma non solo. Si tratta dell'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio. Posta a Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia, è nata nel 2001. Il suo nome, Quintodecimo, rimanda al toponimo "Quintum Decimum" con il quale i romani chiamavano l'antico municipio di Eclano. La cifra stilistica delle etichette della cantina - che conta su 16 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie - è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania eolica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati prevalentemente sotto le relative denominazioni.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



POLIZIANO

Toscana Igt Rosso Le Stanze del Poliziano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: Azienda Agricola Poliziano

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

A fare la voce grossa nella produzione odierna della cantina di Federico Carletti ci sono i Nobile di Montepulciano, ma la forza qualitativa di questa realtà enologica, fondata nel 1961, è dipesa anche dal successo dei cosiddetti "Supertuscan". Qui "impersonati" soprattutto dall'etichetta Le Stanze. Un vino prodotto per la prima volta nel 1987 e che deve il suo nome all'opera omonima dell'erudito rinascimentale Angelo Ambrogini, detto, per l'appunto, "il Poliziano". Si tratta di un Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato per 16 mesi in barrique, che, nella versione 2019, alterna profumi di amarena e mirtillo, cenni balsamici e speziati. In bocca il sorso è denso e dallo sviluppo avvolgente, con chiusura lunga ancora fruttata e speziata. L'azienda di Federico Carletti produce 750.000 bottiglie da 117 ettari di vigna a Montepulciano - ma ci sono anche i 7 ettari di "In Violas" a Cortona e i 27 di "Lhosa" in Maremma - ed ha completato proprio quest'anno la ristrutturazione definitiva del suo opificio, avviata nel 1998 (con la realizzazione di una moderna cantina) e proseguita nel 2005 (con quella di una altrettanta moderna barricala), terminando oggi con la completa rivisitazione dell'ultima porzione adibita a cantina, costruita nel 1986. Un processo di rinnovamento che va di pari passo con quello del sempre più significativo impegno aziendale dei figli di Federico, Maria Stella e Francesco.

(fp)



CITRA

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Ferzo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 13.200

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: Citra Vini Società

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Davide Dias

Citra è tra le realtà enologiche più importanti dell'Abruzzo. Cooperativa di cooperative (raccolge infatti le cantine sociali, tutte locate nella provincia di Chieti, Pollutri, Rocca San Giovanni, Lanciano, Ortona, Paglieta, Crecchia, Torrevecchia, Teatina e Tollo), può contare sul lavoro di 3.000 soci che coltivano 6.000 ettari di vigneto, producendo qualcosa come 18.000.000 di bottiglie in media. Numeri stellari che confluiscono in una gamma di etichette vasta e articolata su diverse linee: troviamo vini di pronta beva, giocati sulla piacevolezza, accanto a selezioni più ambiziose e realizzate per durare nel tempo, vini da vitigni di antica coltivazione locali, Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, a cui è dedicato, naturalmente, più spazio, ma anche etichette a base di uve internazionali, il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e deve il suo nome all'avverbio latino che significa "al di qua" e che indicava uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Nella linea "Ferzo" è raccolto il meglio della produzione autoctona di Citra, ottenuta da piccoli appezzamenti, coltivati rigorosamente con varietà locali. Il Pecorino Ferzo 2022 possiede profumi di frutta a polpa bianca matura e rimandi agrumati ad anticipare una bocca continua e tendenzialmente sapida e fragrante, a garanzia di un sorso facile e immediatamente piacevole.

(fp)



MONCHIERO CARBONE

Docg Roero Primiti Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Monchiero Carbone

Proprietà: Francesco Monchiero Carbone

Enologo: Francesco e Marco Monchiero

Carbone

A partire dalla vendemmia 1997, Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva "Primiti", una selezione che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare in assoluta tranquillità periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza dei Nebbioli coltivati sulle colline del Roero. Le uve nascono dai terreni argillo calcarei della collina Frallin, nella menzione geografica canale Srù. L'esposizione ad ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive. Le uve vengono raccolte verso i primi di ottobre. La macerazione con le bucce è sempre lunga e lenta per dar modo al mosto di arricchirsi di tutte le componenti naturali racchiuse nell'acino. Dopo la svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi, dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 22-24 mesi. Un altro anno di maturazione dopo l'imbottigliamento prepara il prodotto al debutto. Il colore è rosso rubino brillante. Fruttato e ampio al profumo, pieno e lungo in bocca dove la percezione degustativa è comunque dominata dall'eleganza dei tannini roerini, migliora ancora con un lungo periodo di affinamento in bottiglia. Come abbinamenti si consigliano piatti ricchi, come brasati o stracotti al vino rosso, agnello al forno o spezzatino di cinghiale. Ideale anche con formaggi a lunga stagionatura.

(Cristina Latessa)



TENUTA LE COLONNE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: Tenuta Le Colonne

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Vineyards

Enologo: Luigi Temperini

Maturato per 24 mesi in legno, il Bolgheri Superiore 2019 profuma di cedro, mirtillo e mora maturi, con tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è solido e articolato, dalla trama tannica ricca e dallo sviluppo tendenzialmente potente, terminando in un finale ampio e dai ritorni fruttati e tosti. Sotto il "cappello" del nome Alejandro Bulgheroni Family Vineyards si articola un vero e proprio mosaico enico che il margate del petrolio argentino, già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina, ha costruito in un tempo brevissimo (cominciando nel 2012), attraverso l'acquisizione di terreni e cantine in alcuni dei migliori areali della Toscana, per un investimento complessivo ben oltre i cento milioni di euro, Dievole e Certosa di Pontignano nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e, nel 2016, acquisendo le due realtà bolgherensi situate nei pressi di Donoratico: Tenuta Meraviglia - 30 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - e Tenuta Le Colonne - 65 ettari a vigneto dove sono allevati anche Syrah e Vermentino. Con una filosofia produttiva che rompe un certo tradizionalismo produttivo del bolgherese, utilizzando, in fase di affinamento, solo legno grande anche per le varietà bordolesi e, in fase di vinificazione, non rinunciando alla presenza dei raspi in qualche caso.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Brut Nature Collection Impérial Création No. 1

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay,

Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: Champagne Moët & Chandon

Proprietà: LVMH

Enologo: Benoit Gouez

"Création No. 1" è la prima cuvée della nuova Collection Impériale Moët & Chandon. È la "biblioteca" di vini di riserva della Maison, una delle più grandi della regione, che ha permesso di produrre un vino come questo. Si tratta di un assemblaggio di sette annate (invecchiate in rovere, sui lieviti e in bottiglia), con cui Moët & Chandon celebra il 280° anniversario dalla sua fondazione, omaggiando anche il suo fondatore, Claude Moët, che nel 1743 gettò le basi per dare vita a una Maison della Champagne visionaria. La Collection Impériale Création No. 1 è un blend di sette annate, ognuna con peculiarità distintive. Il loro intricato assemblaggio inizia con Grand Vintage 2013, maturato in vasche di acciaio inox, cui si aggiungono la raffinata annata 2012, la potente 2010, la tesa 2008, la corposa 2006, la vivace 2000 (invecchiata in botti di rovere) e termina con l'elegante 2004, affinata sui lieviti in bottiglia dopo la seconda fermentazione. Collection Impériale rende anche omaggio all'eredità "imperiale" della Maison, fondata sul rapporto nato nel 1801 tra Jean-Remy Moët, nipote del fondatore della Maison, e Napoleone Bonaparte. Il suo profilo aromatico, mette in fila profumi di cocco, vaniglia e frutta bianca, accompagnati da note di prugna e agrumi canditi. Al palato, l'effervescenza è cremosa e delicata, alternando freschezza e amarezza. Finale fragrante dai toni fumé e di liquirizia.

(fp)



VELENOSI

Doc Picino Rosso Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: Società Velenosi Vini

Proprietà: famiglia Velenosi

Enologo: Filippo Carli

Il top di gamma tra i rossi del Pinerolese nella produzione: Velenosi è vino che unisce le due anime dei vitigni Montepulciano e Sangiovese - tanto concentrato e selvaggio uno quanto aulico ed elegante il secondo - e che fa da ambasciatore ad una storia di autenticità in un territorio non facile da raccontare. Siamo ad Ascoli Piceno, e questo vino figlio di una singola vigna baciata dai raggi del sole e cullata dalla brezza del mare, da cui dista quattro km in linea d'aria, è da trent'anni il motivo di orgoglio di Angela Velenosi. Una vigna dotata di escursioni termiche rilevanti e di esposizioni che donano grande maturità: qui nasce Roggio del Filare, un nome evocativo tratto dalla poesia "Arano" del Pascoli tanto cara ad Angela, ed una bottiglia inconfondibile. Temperamento, eresia e audacia diventano il comun denominatore tra il vino e la donna che lo ha generato e cresciuto come un figlio, accompagnandolo in giro per il mondo fino alla ribalta internazionale. L'annata 2020 segna una piccola svolta in termini di proporzioni di volumi, con una finezza intrigante e sinuosa: non più solo la ciliegia scura nella sua ricchezza, ma una brillantezza che si sposa con una leggiadria floreale boschiva dalle sfumature erbacee di bosso e geranio. La profondità del sorso è alleggerita da una vena fresca di liquirizia con tannini e trame fini di cioccolato fondente e spezie dolci dall'allungo intenso.

(Chiara Giovoni)



TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 55.066

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Il Chianti Classico Riserva 2019, invecchiato un anno in barrique, profuma di frutti rossi tendenzialmente maturi, con tocchi di erbe aromatiche e rimandi affumicati e speziati. In bocca il sorso è dolce, accattivante e senza spigoli, dallo sviluppo pieno e dal finale che ritorna sul frutto, con lampi di liquirizia e vaniglia. Nel pressi di Castelnuovo Berardenga - "capitale" dell'Unità Geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico - si trova la Tenuta di Arceno di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquisita nel 1994). Gli ettari a vigneto sono 92 e si trovano tra i 300 e 500 metri di altezza, caratterizzandosi per suoli a varia composizione, identificati in oltre 60 micro Cru da una zonazione aziendale. La guida tecnica ha un approccio stilistico internazionale, più precisamente bordolese con qualche sfumatura californiana e si trova nelle mani rispettivamente di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Venité Winery - e prima a lavoro a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette di inappuntabile esecuzione: dai Sangiovese chiantigiani, declinati con stile sobriamente moderno e con l'obiettivo centrato di non snaturare personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordolese, realizzati con altrettanta misura. Il totale della produzione è mediamente di 250.000 bottiglie all'anno.

(fp)



OLIANAS

Doc Vermentino di Sardegna

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: Tenuta Ollianas

Proprietà: Stefano Casadei, famiglia Ollianas

Enologo: Stefano Casadei

23 ettari vitati a biologico - dislocati tra Campidano, Marmilla e Barbagia e caratterizzati da suoli a diversa composizione: dalle sabbie al calcare, dalle argille ai terreni vulcanici -, per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie, sono i numeri del progetto enologico nato nel 2005 che vede protagonisti la famiglia Ollianas e Stefano Casadei. Quest'ultimo nome noto della Toscana enoica è già impegnato al Castello del Trebbio, realtà chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nella tenuta marmiana Casadei nell'areale di Suvereto. Ad animare la filosofia produttiva della cantina sarda, situata nel comprensorio di Gergel nel cagliariano, è il metodo "biointegrale", che cerca di fondare tecniche e principi del biologico e del biodinamico. Un metodo che è rafforzato dall'utilizzo dei vitigni di antica coltivazione locali quali Cannonau, Bovale, Semidano, Nasco, Malvasia e Vermentino e dal progetto "Le Anfore" della figlia di Casadei, Elena, improntato sull'utilizzo di contenitori in terracotta prodotti in Toscana e Georgia per la vinificazione e la maturazione dei vini e da cui è ottenuta una linea di etichette ad hoc. Il Vermentino di Sardegna 2022, affinato in acciaio e legno, profuma di frutta gialla matura, erbe aromatiche e tocchi speziati. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale che rimanda ai frutti gialli e alla macchia mediterranea.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



RESTIVO

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: Restivo Wine

Proprietà: Francesco Restivo, Gaetano

Graci

Enologo: Riccardo Cotarella

Gli aromi dell'Etna Rosato 2022 rimandano al lampone, al gelso, a note minerali ferrose, alla pesca e alle erbe mediterranee. In bocca è vino sapido e fresco dal coerente ritorno fruttato e dal finale agrumato di buona persistenza. Il progetto enologico del giovane Francesco Restivo (che nella vita fa il gioielliere a Catania) è partito nel 2019. Siamo nel versante nord dell'Etna nel comune di Castiglione di Sicilia e qui si trovano, soprattutto concentrati in Contrada Arcuria (ma anche con appezzamenti a Barabecchi e Feudo di Mezzo), i 13 ettari di vigneto a biologico già in produzione (a cui si aggiungeranno ulteriori 13 ettari nel 2024 e altri 14 ettari nel 2025), coltivati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Pinot Nero. Una conferma dell'appeal del vulcano che resta probabilmente la meta enoica più desiderata della Sicilia enoica. A sovrintendere tecnicamente al progetto niente di meno che Riccardo Cotarella, l'enologo del vip e presidente di Assoenologi. Per adesso, in attesa dell'ultimazione della cantina la cui costruzione è già partita, le vinificazioni sono effettuate presso l'azienda di Francesco Tornatore. Il progetto di Francesco Restivo è un vero e proprio "work in progress" e non solo in ambito vitivinicolo ed enologico. In programma, infatti, anche la realizzazione di un hospitality di lusso che viaggerà al fianco della produzione di vino.

(are)



MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore Lequillibrio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: Società Agricola Montalbera

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone, Daniel Morellato

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una tenuta, oggi condotta da Franco Morando, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 130 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando investe con continuità e determinazione nella viticoltura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie, declinate da un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè, in testa, Grignolino - che interpreta con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, quelle espresse dal "progetto Anfora" - e Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza. Come nel caso della Barbera d'Asti Lequillibrio, un vino invecchiato per un anno in un mix composto da barrique, tonneau e legno grande. La versione 2021 profuma di lampone, ribes e confettura di frutti di bosco, con tocchi di cioccolato, polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido ed avvolgente, dallo sviluppo polposo e dal finale ampio, rinfrescato da accenti acidi a donare fragranza e dinamismo al vino.

(fp)

ZOOM



CASEIFICIO DI NUCCI, CACIOVALLO DI AGNONE PAT

AREA ARTIGIANALE GIOVANNI PAOLO II - AGNONE (IS)

Tel: +39 0865 77288

Sito Web: www.caseificiodinucci.it

È nei primi anni Cinquanta del secolo scorso che Antonio Di Nucci fonda il primo nucleo di quello che sarebbe diventato l'attuale Caseificio con sede ad Agnone, in Molise. Una storia di famiglia, quella dei Di Nucci, reinterpretata oggi da Franco, titolare del Caseificio. Sovrano indiscusso della produzione casearia dei Di Nucci, il Caciocavallo di Agnone, un formaggio a pasta filata stagionata, ottenuto manualmente dal latte crudo, caglio, siero Innesto e sale. Il Caciocavallo di Agnone PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) è uno dei prodotti che alimenta, è proprio il caso di dirlo, il gigantesco giacimento gastronomico del Bel Paese. Il Caciocavallo di Agnone è formaggio squisitamente territoriale che parla dei profumi e dei sapori del meridionale, restando unico ed inimitabile. Viene prodotto nelle versioni semi-stagionato (fino a tre mesi), stagionato (da quattro a otto mesi), mentre l'extra-stagionato rimane per un anno nella cantina del Caseificio Di Nucci in pietra tufacea.

RISTORANTE



IL FLAUTO DI PAN, HOTEL VILLA CIMBRONE

VIA S. CHIARA, 26 - RAVELLO (SA)

Tel: +39 089 857459

Sito Web: ilflautodipan.com

Dal Pergole e nasse, crudo di gamberi Gobbetti - dei pescatori dei borghi marinari - con insalatina di limone "pane" marinato e cagliata di mandorle, a // riso a Ravello, riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei dell'orto; dall'Agnello dei Monti Lattari - e dei loro contadini - con zucca napoletana e il Quore Concerto, a // Babà, un trionfo - ça va sans dire - di mediterraneità e creatività. Questo è un assaggio dell'alta cucina dello chef Lorenzo Montoro a Il Flauto di Pan (direttore Donato Marzolla), 1 stella Michelin a Villa Cimbrone, il prestigioso hotel della famiglia Vuilleumier a Ravello, città della musica (il "Ravello Festival") e dell'infinito, che si ammira dalla terrazza, sospesi tra cielo e mare, dopo aver percorso i giardini tra i più belli al mondo. Un luogo iconico d'Italia, della Costiera Amalfitana e del piacere di godere della tavola e dei vini della ricca cantina circondati di bellezza. "Un luogo deputato all'estasi", diceva Pier Paolo Pasolini.

(are)



Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

27/10/2023 Categoria: Uncategorized



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Photo credits: fonte ufficio stampa

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta Montalbera, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il Ruchè di Castagnole Monferrato appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione» ha commentato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè Laccento, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza – ha affermato Franco Morando, che poi ha spiegato – La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come Montalbera, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana.

C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa – ha rassicurato Franco Morando – Trai vini prodotti da Montalbera spicca il celebre rosso Ruchè di Castagnole Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolezze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto **internazionale** dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

Il Ruchè di Castagnole di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di **Asti**, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta Montalbera, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Asti**, **Internazionale**

Condividi

Ti piace?

TRENDING VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'



giovedì 26 Ottobre 2023



Homepage Editoriali Agenparl International Mondo Politica Economia Regioni Università Cultura Futuro Sport & Motori



Home » VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'

VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'



By —26 Ottobre 2023 Nessun commento 3 Mins Read

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

(AGENPARL) – gio 26 ottobre 2023 VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), ‘VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI’

“Quest’anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate ‘in notturna’ per preservarne integrità, profumi e concentrazione”

Montalbera (Asti), 26 ottobre 2023 – «Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole** Monferrato appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione», ha commentato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «In ultima analisi, l’andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il 15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè **Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una “vendemmia notturna”, per preservare profumi, integrità e consistenza dell’uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all’aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all’eccellenza», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest’anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l’enologia e la produzione italiana. C’è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l’annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha rassicurato **Franco Morando**. «Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell’assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il Direttore Generale di **Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come “beneficio parrocchiale” egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell’acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Per info:

SHARE.



RELATED POSTS

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

 DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO
 HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI FREE FROM
 GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI TECNOLOGIE VINI

[< Precedente](#) [Prossimo >](#)


Vendemmia 2023 a Tenuta **Montalbera**, calo in volumi ma ottima qualità

 26 Ottobre 2023 - 15:53 | Categorie: [Vini](#) | Tag: [Franco Morando](#), [Montalbera](#), [vendemmia](#), [vendemmia 2023](#)

Castagnole Monferrato (At) – Meno uva ma più buona nell'annata 2023 a Tenuta **Montalbera**, l'azienda vinicola della **famiglia Morando** a Castagnole Monferrato (Asti). Lo spiega lo stesso **Franco Morando**, direttore generale: "Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la **vendemmia 2023**. Per la prima volta abbiamo applicato la **vendemmia notturna** anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato**, per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

Franco Morando trae dunque le conclusioni: "In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un **calo di circa il 15% in volumi** ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità".



Condividi



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)



CONTATTA VINIEVINO
RESTA INFORMATO SU VINIEVINO
AREA PROFESSIONAL
AREA RISERVATA



PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
WINE STORE 🛒



HOME > NEWS&EVENTI SUL VINO > NEWS

> VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'



VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse
Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne
integrità, profumi e concentrazione"

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la "cattedrale" del rosso autoctono "Ruchè". Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato** appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione», ha commentato **Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il 15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il **Ruchè Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi

Condividi:

VINO: FAMIGLIA
MORANDO (MONTALBERA
MONFERRATO),
'VENDEMMIA DI OTTIMA
QUALITÀ ANCHE SE LIEVE
CALO DEI VOLUMI'



Tags

VINO
FAMIGLIA MORANDO
MONTALBERA
MONFERRATO
VENDEMMIA OTTIMA
QUALITÀ
LIEVE CALO VOLUMI

COMMENTI

Stampa



quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha rassicurato **Franco Morando**. «Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il **Direttore Generale di Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

25/10/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su VINO: FAMIGLIA MORANDO (**MONTALBERA** MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'. Scrivi tu il primo commento su VINO: FAMIGLIA MORANDO (**MONTALBERA** MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'!

© vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più; Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così; facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiaptec.it
REA TV-439499





Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 26 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 18:37



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



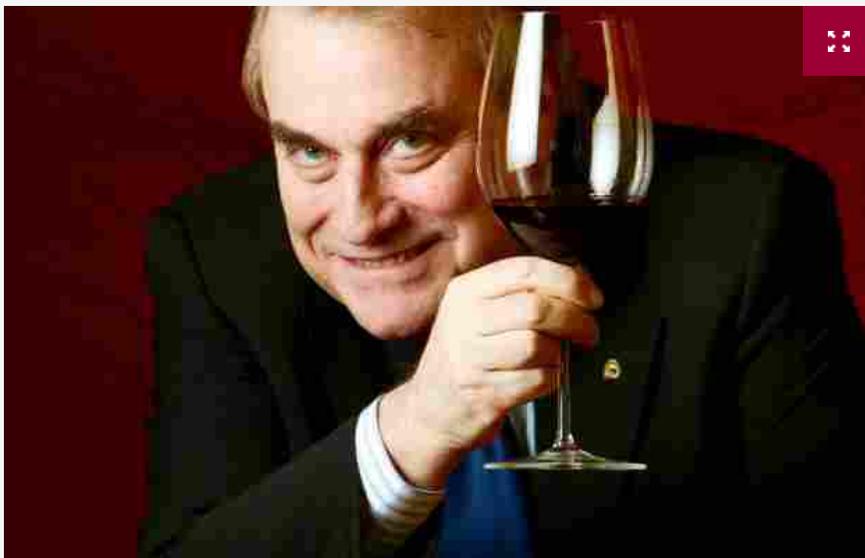
ITALIA
VINO E CRITICA

HOME > ITALIA

Grandi classici e novità: i 10 “vini dell’anno” Bibenda 2024 by Fondazione Italiana Sommelier

Di Gaja, Cà del Bosco, Castello della Sala, Le Pupille, Argiolas, Di Majo Norante, Castello del Terriccio, Due Palme, San Biagio e Albano Carrisi

ROMA, 26 OTTOBRE 2023, ORE 18:37



Franco Ricci, alla guida di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda

Da grandi classici come il Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020 di Gaja, il Curtefranca Chardonnay 2019 di Ca' del Bosco, il Cervaro della Sala 2021 di Castello della Sala (Antinori), il Turriga 2019 di Argiolas ed il Saffredi 2020 di Fattoria Le Pupille, a chicche come il Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019 di Di Majo Norante, il Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio, il 1943 Del Fondatore 2020 di Cantine Due Palme ed il Quattordicisei 2018 di Colline San Biagio, a sorpresa assolute come il Primitivo di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Manduria La Riserva di Al Bano al 1973 2018 di Albano Carrisi, cantante e produttore: ecco i 10 "Vini dell'Anno" di Bibenda 2024, la guida della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), guidata da Franco Ricci che, da quest'anno, oltre al focus sui vini, gli olii e le grappe, ha introdotto una sezione dedicata specificamente ai resort delle aziende vinicole. E, con la parte dedicata ai ristoranti ridotta a poche insegne, selezionate come "I 30 Ristoranti Protagonisti d'Italia", (La Ciau del Tornavento, Piazza Duomo, Villa Crespi, Acanto dell'Hotel Principe di Savoia Milano, Da Vittorio, Dal Pescatore Santini, Miramonti l'Altro, Seta By Antonio Guida Al Mandarin Oriental, Atelier Moessmer Chef Norbert Niederkofler, Laite, Gianni d'Amato Miranda, La Capanna di Eraclio, San Domenico, Arnolfo, Da Caino, Enoteca Pinchiorri, Lorenzo, Romano, Madonnina del Pescatore, Uliassi, Casa Vissani, La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, La Trota dal 1963, Dani Maison, La Torre Del Saracino, Quattro Passi, Due Camini a Borgo Egnazia, Le Lampare al Fortino, Duomo e La Madia) con una decisione anche polemica, spiegata così da Franco Ricci: "ricordo quando Federico Umberto d'Amato mi invitò a realizzare per lui, il direttore, la visita nei migliori Ristoranti italiani per la Guida dell'Espresso. Oggi apprendiamo che è stata venduta. Erano gli Anni Novanta ed era bello per me, che avevo da poco fatto il corso per sommelier, avere l'onore di collaborare con un direttore di profonda cultura. Poi l'idea di Bibenda che, insieme al vino, diventa guida ai ristoranti, all'olio e alla grappa. Un progetto ambizioso che ottenne immediatamente il successo del pubblico e della ristorazione italiana. Oggi - scrive Ricci - sono deluso, profondamente deluso, da una percentuale altissima di luoghi di ristorazione con una cucina strampalata che non dà retta alla materia prima. Deluso da una sala che non rappresenta più il patrimonio italiano dell'ospitalità. Oggi sono deluso perché il palcoscenico culinario ha proposto gare su gare di cuochi a caccia di piatti da esibire, non da mangiare. Colorati da un'estrosità che mi annoia, senza attenzione per la materia prima. Oggi sono deluso perché il "mercatinò" della comunicazione è stato invaso da decine di applicazioni "marchettare" che ti fanno trovare pizzerie, trattorie, ristoranti gourmet ... E se prenoti in tempo ottieni pure uno sconto di qualche euro. Oggi sono deluso perché i macellai sono diventati cuochi dando il via ad un "preparato" per chi va "de corsa food", per coloro che maltrattano la loro vita non rispettando i canoni della cucina. Eppure, si stava bene".

Focus - Tutti i "Cinque Grappoli", i "Vini eccellenti d'Italia", di "Bibenda 2024"

Valle d'Aosta

Anselmet

Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2021

La Vrille

Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2021

Les Crêtes

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2021

Piemonte

Accornero

Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2019



Alberto Ballarin

Barolo Bussia 2019

Albino Rocca

Barbaresco Angelo 2019

Andrea Oberto

Barolo Rocche dell'annunziata 2019

Angelo Negro

Roero Sudisfà Riserva 2020

Anna Maria Abbona

Dogliani Superiore San Bernardo 2019

Antichi Vigneti di Cantalupo

Ghemme Collis Breclenae 2016

Antoniotti

Bramaterra 2019

Azelia

Barolo Bricco Voghera Riserva 2013

Barolo Cerretta 2019

Banfi Piemonte

Alta Langa Cuvée Aurora Blanc De Noirs 2016

Bartolo Mascarello

Barolo 2019

Batasiolo

Barbera D'alba Sovrana 2021

Bera

Barbaresco Rabajà Riserva 2016

Bersano

Barolo Badarina Riserva 2016

Borgo Maragliano

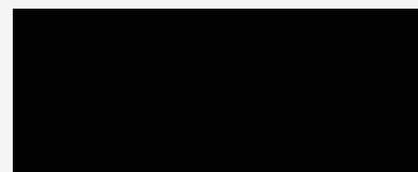
Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Editione Iv

Borgogno

Barolo Cannubi 2019

Boroli

Barolo Brunella 2019



Bovio

Barolo Arborina 2019

Braida Giacomo Bologna

Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone 2020

Brezza

Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva 2017

Bricco Maiolica

Barolo Contadin 2019

Broglia

Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2019

Brovia

Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2019

Bruna Grimaldi

Barolo Bricco Ambrogio 2019

Bruno Giacosa

Barbaresco Rabajà 2019

Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2017

Bruno Rocca Rabajà

Barbaresco Rabajà 2019

Cà d'Gal

Moscato d'Asti Vite Vecchia 2018

Ca' del Baio

Barbaresco Asili Riserva 2018

Ca' Viola

Barolo Sottocastello di Novello 2019

Cantina del Pino

Barbaresco Ovello 2019

Casa E. di Mirafiore

Barolo Lazzarito 2019

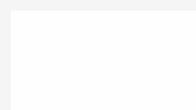
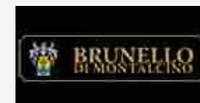
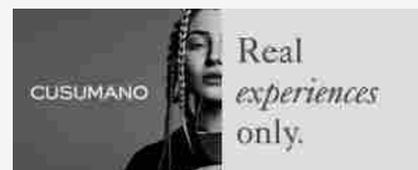
Cascina Ca' Rossa

Roero Le Coste Riserva 2020

Cascina Chicco

Barolo Ginestra Riserva 2017

Cascina Morassino



Barbaresco Ovello 2020

Castello di Neive

Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano 2020

Castello di Verduno

Barbaresco Rabajà 2020

Barolo Monvigliero Riserva 2017

Cavallotto

Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2017

Ceretto

Barbaresco Gallina 2020

Barolo Brunate 2019

Chiara Boschis E. Pira & Figli

Barolo Cannubi 2019

Chionetti

Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2019

Claudio Mariotto

Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2021

Collina Serragrilli

Barbaresco Starderì 2020

Comm. G.B. Burlotto

Barolo Cannubi 2019

Conterno

Barbera d'Alba Vigna Francia 2021

Barolo Cerretta 2019

Conterno Fantino

Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2019

Contratto

Contratto Special Cuvée Pas Dosé 2014

Coppo

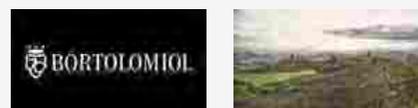
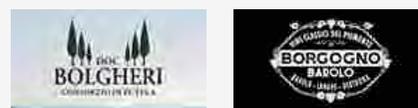
Alta Langa Brut Piero Coppo Riserva del Fondatore 2013

Cordero di Montezemolo

Barolo Enrico Vi 2019

Dante Rivetti

Barbaresco Bric' Micca 2020



Domenico Clerico

Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2019

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Aeroplanservaj 2019

Dosio

Barolo Serradenari 2019

Elio Altare

Barolo Arborina 2019

Elio Grasso

Barolo Ginestra Casa Maté 2019

Enrico Serafino

Alta Langa Zero 140 Mesi Plutone 2010

Enzo Boglietti

Barolo Arione 2019

Ettore Germano

Barolo Cerretta 2019

Barolo Lazzarito Riserva 2017

Langhe Riesling Hérzu 2021

Ferrando

Carema Etichetta Nera 2019

Figli Luigi Oddero

Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2019

Fontanabianca

Barbaresco Serraboella 2020

Fontanafredda

Barolo Vigna La Delizia 2019

Forteto della Luja

Loazzolo Piasa Rischei 2020

Francesco Brigatti

Colline Novaresi Nebbiolo Mötziplon 2019

Franco M. Martinetti

Colli Tortonesi Timorasso Martin 2022









Fratelli Alessandria

Barolo Monvigliero 2019

Fratelli Barale

Barolo Bussia Riserva 2016

Fratelli Cigliuti

Barbaresco Serraboella 2019

Fratelli Giacosa

Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2015

Fratelli Revello

Barolo Cerretta 2019

G.D. Vajra

Barolo Briccodelle Viole 2019

Gaja

Barbaresco 2020

Barbaresco Costa Russi 2020

Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020

Barbaresco Sorì Tildin 2020

Barolo Conteisa 2019

Barolo Sperss 2019

Gancia

Alta Langa Brut Blanc De Blancs 2017

Giacomo Fenocchio

Barolo Villero 2019

Giacomo Grimaldi

Barolo Ravera 2019

Gianfranco Alessandria

Barolo San Giovanni 2019

Gianni Doglia

Moscato d'Asti Casa di Bianca 2022

Gigi Rosso

Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'ulivo 2017

Giovanni Almondo

Roero Bric Valdiana 2020

Hilberg-Pasquero

Nebbiolo D'alba Superiore Mon Suri 2020

Icardi



Barolo Serra Riserva 2016

Il Chiosso

Gattinara Galizja 2016

La Colombera

Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2021

La Scolca

Soldati La Scolca d'Antan Brut Rosé 2011

La Spinetta

Barbaresco Starderì 2020

Barbaresco Valeirano 2020

Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2022

Livia Fontana

Barolo Villero 2019

Luigi Baudana

Barolo Baudana 2019

Malvirà

Roero Mombeltramo Riserva 2019

Marchesi Alfieri

Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2020

Marchesi di Barolo

Barolo Cannubi 2019

Marengo

Barolo Brunate 2019

Marziano Abbona

Barolo 2019

Massimo Rattalino

Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2016

Massolino Vigna Rionda

Barolo Vigna Rionda Riserva 2017

Mauro Molino

Barolo Gallinotto 2019



Mauro Veglio

Barolo Paialgallo 2019

Michele Chiarlo

Barolo Cerequio Riserva 2016

Moccagatta

Barbaresco Basarin 2020

Montalbera

Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta Riserva 2020

Montaribaldi

Barbaresco Rio Sordo 2019

Morgassi Superiore

Monferrato Bianco Timorgasso 2022

Nervi

Gattinara Vigna Molsino 2019

Gattinara Vigna Valferana 2019

Nicola Bergaglio

Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2022

Orsolani

Caluso Spumante Metodo Classico Cuvée Tradizione 1968 2017

Paitin

Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2020

Paolo Conterno

Barolo Ginestra 2019

Paolo Manzone

Barolo Riserva 2017

Paolo Scavino

Barolo Bric Dèl Fiasc 2019

Paride Iaretti

Gattinara Pietro 2019

Parusso

Barolo Bussia 2019



Pasquale Pelissero
Barbaresco Bricco San Giuliano 2020

Pelassa
Barolo San Lorenzo di Verduno 2019

Pelissero
Barbaresco Vanotu 2020

Piero Busso
Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2019

Pio Cesare
Barolo Ornato 2019

Pira
Barolo Vignarionda 2019

Poderi Colla
Barolo Bussia Dardi Le Rose 2019

Poderi Gianni Gagliardo
Barolo Lazzarito Vigna Preve 2019

Prunotto
Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2017

Punset
Barbaresco San Cristoforo Campo Quadro Riserva 2016

Ratti
Barolo Rocche dell'Annunziata 2019

Renato Corino
Barolo Rocche dell'Annunziata 2019

Reva
Barolo Cannubi 2019

Roberto Ferraris
Nizza Liberta 2020

Rocche Costamagna
Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2017

Rocche dei Manzoni
Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2011
Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2019

Sara Vezza



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Barolo Millenovecento48 Riserva 2017

Scagliola

Barbera d'Asti Superiore Sansi Antologia 2018

Scarpa

Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2017

Schiavenza

Barolo Cerretta 2019

Barolo Prapò 2019

Silvio Grasso

Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2019

Sottimano

Barbaresco Pajoré 2020

Tenuta Carretta

Barolo Cannubi 2018

Tenuta Cucco

Barolo Bricco Voghera 2019

Tenuta Garetto

Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2021

Tenuta Olim Bauda

Nizza Bauda Riserva 2019

Tenuta Santa Caterina

Grignolino d'Asti Monferace 2018

Tenute Sella

Lessona San Sebastiano Allo Zoppo 2015

Travaglini

Gattinara Tre Vigne 2019

Vietti

Barolo Lazzarito 2019



Vigne Marina Coppi

Colli Tortonesi Timorasso Fausto 2021

Vigneti Massa

Colli Tortonesi Barbera Monleale 2019

Villa Sparina

Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 Anni 2011

Lombardia

Ar.Pe.Pe.

Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2016

Barone Pizzini

Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Riserva 2015

Bellavista

Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016

Berlucchi

Franciacorta Nature Blanc De Blancs '61 2016

Bosio

Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2016

Ca' del Bosco

Curtefranca Chardonnay 2019

Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2014

Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2018

Cantine I Gessi

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé Rosé Mariacristina 2017

Castello Bonomi

Franciacorta Brut Cruperdu Grande Annata 2016

Contadi Castaldi

Franciacorta Zéro 2018

Conte Vistarino

Pinot Nero dell'oltrepò Pavese Pernice 2020

Enrico Gatti

Franciacorta Brut Nature La Casella Riserva 2015



Fay

Valtellina Superiore Valgella Ca' Morei 2019

Ferghettina

Franciacorta Non Dosato Riserva 33 2015

Fratelli Berlucchi

Franciacorta Zero Casadelle Colonne Riserva 2014

Giorgi

Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut Gran Cuvée Storica Giorgi 1870 2019

I Barisei

Franciacorta Dosaggio Zero Francesco Battista Riserva 2013

La Montina

Franciacorta Nature Quor 2016

Le Marchesine

Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva 2014

Mamete Prevostini

Sforzato di Valtellina Corte di Cama 2020

Mirabella

Franciacorta Dosaggio Zero Dom Riserva 2016

Monte Rossa

Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie N° 24

Franciacorta Brut Nature Cabochon Doppiozero Mill. 2018

Mosnel

Franciacorta Pas Dosé Riserva 2009

Muratori

Franciacorta Brut Millè Riserva 2012

Nino Negri

Sfursat di Valtellina 5 Stelle 2020

Retica

Bramito 2019

Ricci Curbastro

Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2013



Triacca

Sforzato di Valtellina Il Monastero 2019

Uberti

Franciacorta Dosaggio Zero Sublimis Riserva 2015

Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2016

Alto Adige

Abbazia di Novacella

Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2021

Arunda

Alto Adige Spumante Extra Brut Riserva 2017

Cantina Andriano

Alto Adige Chardonnay Doran Riserva 2020

Cantina Bolzano

Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2021

Cantina Colterenzio

Alto Adige Bianco Lr Riserva 2019

Alto Adige Sauvignon Lafòa 2021

Cantina Merano

Alto Adige Pinot Bianco Five Years Riserva 2017

Cantina Terlano

Alto Adige Terlaner Nova Domus Riserva 2020

Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity 2010

Cantina Tramin

Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2020

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2021

Cantina Valle Isarco

Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2022

Alto Adige Valle Isarco Kerner Orange Kaleidoscope

Raffaele Fischetti 2021



Alto Adige Valle Isarco Riesling Aristos 2022

Elena Walch

Alto Adige Chardonnay Vigna Castel Ringberg Riserva 2020

Franz Haas

Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2019

Manna 2021

Gaffer Von Feldenreich

Alto Adige Sauvignon 2021

Girland

Alto Adige Pinot Nero Curlan Riserva 2020

Alto Adige Pinot Nero Trattmann Riserva 2020

Gump Hof Markus Prackwieser

Alto Adige Sauvignon Blanc Renaissance Riserva 2020

Köfererhof

Alto Adige Valle Isarco Riesling R 2021

Kellerei Kaltern Caldaro

Alto Adige Lagrein Kunst.Stück Riserva 2020

Kettmeir

Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2017

Kurtatsch Cortaccia

Alto Adige Chardonnay Freienfeld Riserva 2020

Laimburg

Alto Adige Gewürztraminer Elyönd Riserva 2020

Muri-Gries

Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva 2020

Nals Margreid

Alto Adige Bianco Nama 2019

Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2021

Peter Zemmer

Alto Adige Chardonnay Crivelli Riserva 2020

Pfannenstielhof

Alto Adige Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel 2017

San Michele Appiano

Alto Adige Bianco Appius 2018



Taschlerhof

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Lahner 2021

Tenuta Peter Sólva

Alto Adige Cabernet Sauvignon Amistar Edizione 2019

Tenuta Waldgries

Alto Adige Lagrein Roblinus De' Waldgries 2018

Tiefenbrunner

Alto Adige Sauvignon Rachtl Riserva 2020

Trentino

Abate Nero

Trento Brut Cuvée dell'abate Riserva 2012

Cantine Monfort

Trento Dosaggio Zero Le Général Blanc Riserva 2015

Cavit

Trento Brut Altemasi Graal Riserva 2016

Cesarini Sforza

Trento Brut Aquila Reale Riserva 2013

Corvée

Trentino Pinot Nero Àgole 2021

Endrizzi

Trento Dosaggio Zero Masetto Privé Riserva 2013

Ferrari

Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012

Trento Brut Perlé Nero Riserva 2016

Trento Brut Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012

Foradori

Granato 2020

Letrari

Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2012

Trento Dosaggio Zero Riserva 2017

Marco Donati

Teroldego Rotaliano Sangue di Drago 2020

Maso Martis

Trento Brut Madame Martis Riserva 2013

Moser

Trento Brut 51,151

Nicola Biasi

Vin De La Neu 2021

Pojer E Sandri

Essenzia 2019

San Leonardo

San Leonardo 2018

Villa Gresti 2019

Friuli Venezia Giulia

Barone Ritter De Zahony

Palava Edda Cristina 2021

Branko

Capo Branko 2022

Castello di Buttrio

Friuli Colli Orientali Sauvignon Ettaro Riserva 2020

Collavini

Collio Bianco Broy 2021

Damijan Podversic

Collio Bianco Kaplja 2019

Draga

Ribolla Gialla Miklus 2018

Edi Keber

Collio Bianco 2021

Giovanni Dri Il Roncat

Ramandolo Uve Decembrine 2018

Jermann

Vintage Tunina 2021

W... Dreams 2021

La Roncaia

Friuli Colli Orientali Picolit 2018

La Tunella

Friuli Colli Orientali Biancosesto 2021

Le Vigne di Zamò

Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Tullio Zamò 2020

Lis Neris

Friuli Isonzo Sauvignon Piccol 2021

Livio Felluga

Rosazzo Terre Alte 2020

Livon

Braide Alte 2021

Pighin

Collio Bianco Soreli 2021

Raccaro

Collio Friulano 2022

Collio Malvasia 2022

Ronco del Gelso

Riesling Schulz 2021

Russiz Superiore

Collio Bianco Col Disôre 2018

Schiopetto

Collio Pinot Bianco 2022

Scubla

Friuli Colli Orientali Bianco Pomédes 2021

Specogna

Friuli Colli Orientali Bianco Identità Roche Bernarde 2021

Toros

Collio Friulano 2022

Collio Pinot Bianco 2022

Valentino Butussi

Friuli Colli Orientali Sauvignon Genesis 2021

Venica & Venica

Collio Friulano Roncodelle Cime 2022

Collio Sauvignon Roncodelle Mele 2022

Vie di Romans

Dut'un 2020

Friuli Isonzo Pinot Grigio Dessimis 2021

Villa De Puppi Rosa Bosco

Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc Rosa Bosco 2022

Villa Parens

Sauvignon Privé Vintage 2015

Villa Russiz

Collio Sauvignon De La Tour 2022

Volpe Pasini

Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2022

Zidarich

Vitovska Kamen 2020

Zorzettig

Friuli Colli Orientali I Fiori di Leonie Myò Vigneti di Spessa 2020

Zuani

Collio Bianco Zuani Riserva 2020

Veneto

Aldegheri

Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011

Allegrini

La Poja 2018

Anselmi

I Capitelli 2022

Astoria

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Arzanà

Begali

Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva 2018

Bertani

Amarone della Valpolicella Classico 2013

Brigaldara

Amarone della Valpolicella Riserva 2013

Brunelli

Amarone della Valpolicella Classico Campo Inferi Riserva 2017

Cecilia Beretta

Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano Riserva 2017

Fattori

Amarone della Valpolicella Col De La Bastia 2019

Fongaro

Lessini Durello Pas Dosé Nera Riserva 2015

Fratelli Giuliari

Amarone della Valpolicella I Prognai 2017

Gamba

Amarone della Valpolicella Classico Campedel Riserva 2016

Inama

Vulcaia Fumé 2021

La Collina dei Ciliegi

Amarone della Valpolicella Ciliegio 2018

Le Ragose

Amarone della Valpolicella Classico Marta Galli Riserva2012

Le Salette

Amarone della Valpolicella Classico Pergole Vece Riserva2018

Maculan

Prato di Canzio 2018

Masi Agricola

Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva 2017

Monte del Frà

Amarone della Valpolicella Classico Scarnocchio Riserva2017

Monte Tondo

Soave Classico Superiore Foscari Slavinus 2021

Monte Zovo

Lugana Le Civaie Terralbe Riserva 2019

Opificio del Pinot Nero

Buvoli Metodo Classico Extra Brut Super Sei

Pasqua

Y By 11 Minutes Rosé 2021

Pieropan

Soave Classico La Rocca 2021

Pietro Zardini

Amarone della Valpolicella Decem Riserva 2012

Amarone della Valpolicella Leone Zardini Riserva 2017

Roeno

Trento Brut Nature Dèkatos Riserva 2012

Romano Dal Forno

Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 2016

Valpolicella Superiore Vigneto di Monte Lodoletta 2016

Rubinelli Vajol

Amarone della Valpolicella Classico 2016

Santa Sofia

Amarone della Valpolicella Classico Gioè 2013

Sartori

Amarone della Valpolicella Linea I Saltari Riserva 2015

Serafini & Vidotto

Montello E Colli Asolani Il Rosso dell'abazia 2019

Speri

Amarone della Valpolicella Classico Sant'urbano 2019

Stefano Accordini

Amarone della Valpolicella Classico Il Fornetto Riserva 2016

Suavia

Soave Classico Monte Carbonare 2021

Tamellini

Soave Classico Le Bine De Costiola 2021

Tedeschi

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva2017

Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria Riserva2016

Tommasi

Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva 2015

Tommaso Bussola

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto 2011

Val De Pol

Corletta 2020

Valentina Cubi

Amarone della Valpolicella Classico Morar Riserva 2006

Villa Sandi

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta 2022

Zenato

Amarone della Valpolicella Classico 2018

Liguria

Bio Vio

Riviera Ligure di Ponente Pigato Grand Père 2021

Bruna

Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan 2021

Cà Du Ferrà

Colline di Levante Vermentino Luccicante 2022

Cascinadelle Terre Rosse

Apogèo 2022

Giacomelli

Colli di Luni Vermentino Giardino dei Vescovi 2021

Ka' Manciné

Rossese di Dolceacqua Galeae 2022

La Baia del Sole Federici

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2022

Lunae Bosoni

Colli di Luni Vermentino Cavagino 2022

Ottaviano Lambruschi

Colli di Luni Vermentino Costa Marina 2022

Possa

Cinque Terre 2022

Tenuta Anfosso

Rossese di Dolceacqua Superiore Poggio Pini 2021

Emilia Romagna

Cantine Ceci

Otello Nero di Lambrusco 1813 2022

Cavicchioli

Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2022

Cleto Chiarli

Lambrusco di Sorbara Lambrusco del Fondatore 2022

Fattoria Nicolucci

Romagna Sangiovese Superiore Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva 2020

Giovanna Madonna

Romagna Sangiovese Bertinoro Ombroso Riserva 2020

La Tosa

Gutturnio Superiore Vignamorello 2021

San Patrignano

Romagna Sangiovese Superiore Avi Riserva 2020

Tenuta La Viola

Romagna Sangiovese Bertinoro P. Honorii Riserva 2019

Umberto Cesari

Resultum 2019

Venturini Baldini

Reggiano Lambrusco Spumante Rubino del Cerro 2022

Toscana

Altesino

Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018

Antinori

Solaia 2020

Tignanello 2020

Argentiera

Bolgheri Superiore Argentiera 2020

Argiano

Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2018

Badia a Coltibuono

Montebello 2018

Banfi

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2017

Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2018

Batavigna

Miticaia 2018

Biondi Santi Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino 2017

Brunello di Montalcino Riserva 2016

Boscarelli

Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2019

Brancaia

Il Blu 2020

Ca' Marcanda

Bolgheri Rosso Camarcanda 2020

Bolgheri Rosso Magari 2021

Caiarossa

Caiarossa 2020

Camigliano

Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018

Canalicchio di Sopra

Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018

Canneto

Vino Nobile di Montepulciano Casina di Doro 2019

Capanna

Brunello di Montalcino 2018

Capannelle

50 & 50 2019

Caparzo Borgo Scopeto

Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2018

Capezzana

Chiaie della Furba 2019

Casanova della Spinetta

Il Nero di Casanova 2019

Casanova di Neri

Brunello di Montalcino Etichetta Bianca 2018

Castellare di Castellina

I Sodi di S. Niccolò 2019

Castello del Terriccio

Gian Annibale 2019

Lupicaia 2018

Castello di Albola

Chianti Classico Il Solatio Gran Selezione 2019

Castello di Bolgheri

Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2020

Castello di Fonterutoli

Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 2020

Siepi 2020

Castello di Querceto

Chianti Classico La Corte Gran Selezione 2020

Castello di Vicarello

Castello di Vicarello 2018

Castello di Volpaia

Chianti Classico Gran Selezione Il Puro Vigneto Casanova 2019

Castello Monsanto

Chianti Classico Gran Selezione Vigna Il Poggio 2018

Castello Tricerchi

Brunello di Montalcino 2018

Cesani

Vernaccia di San Gimignano Sanice Riserva 2020

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Brunello di Montalcino Pianrosso 2018

Col d'Orcia

Brunello di Montalcino Poggio Al Vento Riserva 2016

Col di Lamo

Brunello di Montalcino Riserva 2016

Colline San Biagio

Quattordicisei 2018

 MENU

EN



Chianti Classico Gran Selezione Vigna Sessina 2019

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2018

Duemani

Duemani 2020

Falchini

Campora 2016

Vernaccia di San Gimignano Vigna A Solatio Riserva 2019

Fassati

Vino Nobile di Montepulciano Salarco Riserva 2015

Fattoria Ambra

Carmignano Montalbiolo Riserva 2019

Fattoria dei Barbi

Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2018

Fattoria del Cerro

Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2019

Fattoria Le Pupille

Le Pupille 2019

Saffredi 2020

Fattoria San Giusto A Rentennano

Percarlo 2019

Fèlsina

Fontalloro 2020

Maestro Raro 2020

Fontodi

Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2020

Flaccianello della Pieve 2020

Frescobaldi

Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2018

Fuligni

Brunello di Montalcino 2018

Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto

Brunello di Montalcino 2018

Grattamacco Collemassari

Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2020

Guado Al Tasso

Bolgheri Superiore Guado Al Tasso 2020

Gualdo del Re

l'rennero 2020

Il Borro

Il Borro 2019

Il Marroneto

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2018

Il Palagione

Vernaccia di San Gimignano Lyra 2020

Il Viaggio di Landò

Prima Fermata 2022

Isole E Olena

Cepparello 2020

La Corsa

Mandrione 2021

La Fiorita

Brunello di Montalcino 2018

Lamole di Lamole

Chianti Classico Gran Selezione Vigna Grospoli 2020

Le Chiuse

Brunello di Montalcino 2018

Le Cinciole

Camalaione 2018

Le Potazzine

Brunello di Montalcino 2018

Lisini

Brunello di Montalcino 2018

Masseto

Massetino 2021

Masseto 2020

Mastrojanni

Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'asino 2018

Michele Satta

Cavaliere 2020

Mocali

Brunello di Montalcino Le Raunate 2018

Montepepe

Degeres 2019

Monteverro

Monteverro 2020

Orma

Orma 2021

Ormanni

Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 2019

Ornellaia

Bolgheri Bianco Ornellaia 2020

Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2020

Palazzo

Brunello di Montalcino Cosimo 2018

Panizzi

Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2021

Petra

Petra 2020

Petrolo

Val d'Arno di Sopra Merlot Galatrona 2020

Piaggia

Carmignano Riserva 2020

Piandelle Vigne

Brunello di Montalcino 2018

Pietro Beconcini

Tempranillo Prephiloxera Vigna Le Nicchie 2019

Pietroso

Brunello di Montalcino Quarantennale 2018

Pieve Santa Restituta

Brunello di Montalcino Sugarille 2018

Podere Casanova

Irripetibile 2018

Podere Forte

Orcia Rosso Petrucci Anfiteatro 2018

Podere La Regola

La Regola 2020

Podere La Villa

Giacomo 2021

Podere Monastero

La Pineta 2021

Podere Poggio Scalette

Il Carbonaione 2020

Podere Sapaio

Sapaio 2020

Podernuovo a Palazzone

Sotirio 2018

Poggio al Tesoro

Bolgheri Superiore Dedicato A Walter 2019

Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino 2018

Poliziano

Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2020

Querciabella

Batàr 2021

Camartina 2019

Ricasoli

Chianti Classico Ceniprimo Gran Selezione 2020

Ridolfi

Brunello di Montalcino Mercatale Riserva 2017

Roberto Cipresso

Brunello di Montalcino 2018

Roccadelle Macie

Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2019

Roccapesta

Morellino di Scansano Calestaia Riserva 2019

Ruffino

Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro Riserva 2019

Salcheto

Vino Nobile di Montepulciano Salco 2019

Salvioni - La Cerbaiola

Brunello di Montalcino 2018

Sassotondo

Maremma Toscana Ciliegiole Vigna San Lorenzo 2020

Sesti

Brunello di Montalcino Phenomena Riserva 2017

Tenimenti Chioccioli Altadonna

Altore 2019

Tenuta Casadei

Cabernet Franc Filare 18 2021

Tenuta di Arceno

Arcanum 2019

Tenuta di Lilliano

Chianti Classico Gran Selezione 2020

Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Riserva 2017

Tenuta di Trinoro

Tenuta di Trinoro 2020

Tenuta di Valgiano

Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano 2018

Tenuta Il Palagio

Sister Moon 2021

Tenuta Luce

Luce 2020

Tenuta San Guido

Bolgheri Sassicaia Sassicaia 2020

Guidalberto 2021

Tenuta Sette Ponti

Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero 2019

Tenuta Valdipiatta

Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero 2020

Tenute Folonari

Il Pareto Tenuta di Nozzole 2019

Tenute Lunelli Tenuta Podernovo

Solenida 2018

Tiezzi

Brunello di Montalcino Vigna Soccorso Riserva 2017

Tua Rita

Giusto di Notri 2020

Per Sempre 2021

Val di Suga

Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2018

Vallepiciola

Miglioré 2019

Vecchie Terre di Montefili

Anfiteatro 2019

Ventolaio

Brunello di Montalcino Campo dei Colti 2017

Vignamaggio

Cabernet Franc di Vignamaggio 2019

Vigneti La Selvanella

Chianti Classico Vigneti La Selvanella 50° Vendemmia Riserva 2019

Villa Trasqua

Chianti Classico Gran Selezione Nerento 2017

Marche

Agricola Fiorano

Offida Pecorino Donna Orgilla 2022

Andrea Felici

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Vigna Il Cantico della

Figura Riserva 2020

Belisario

Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2020

Boccadigabbia

Akronte 2018

Bucci

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2020

Buscareto

Verdicchio dei Castelli di Jesi Ammazzaconte Riserva 2021

Cantine Fontezoppa

Colli Maceratesi Ribona Asola 2019

Casalfarneto

Cimaio 2020

Colonnara

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Brut Ubaldo Rosi Riserva 2016

Elenco

Fattoria Coroncino

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Stracacio Riserva 2020

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Gaiospino Riserva 2021

Fattoria Dezi

Solo 2020

Fattoria La Monacesca

Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2021

Fattoria Le Terrazze

Conero Sassi Neri Riserva 2019

Garofoli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Selezione Gioacchino Garofoli 2016

Il Pollenza

Il Pollenza 2020

Macondo

Bianco 2021

Mancini

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2019

Marotti Campi

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Salmariano Riserva 2020

Montecappone

Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Pas Dosé Millesimé 2016

Moroder

Conero Dorico Riserva 2018

Oasi Degli Angeli

Kurni 2021

Pantaleone

Falerio Pecorino Onirocep 2022

Santa Barbara

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Tardivo Ma Non Tardo Riserva 2021

Pathos 2021

Sartarelli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana 2021

Stefano Mancinelli

Terre dei Goti 2018

Tenuta De Angelis

Offida Rosso Anghelos 2020

Tenute San Sisto

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico San Sisto Riserva 2020

Umani Ronchi

Conero Campo San Giorgio Riserva 2019

Vallerosa Bonci

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Michele 2021

Velenosi

Offida Rosso Ludi 2020

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2020

Umbria

Adanti

Montefalco Sagrantino Arquata 2016

Antonelli San Marco

Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 2018

Arnaldo Caprai

Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019

Montefalco Sagrantino Collepiano 2019

Barberani

Orvieto Classico Superiore Luigi E Giovanna 2020

Castel Noha Cantina Cirulli

Risvegli Il Nome del Futuro 2022

Castello della Sala

Cervaro della Sala 2021

Muffato della Sala 2020

Castello Monte Vibiano

Vigna Luisa 2020

Decugnano dei Barbi

A.D. 1212 (Il Rosso) 2020

La Madeleine

Narnot 2019

La Palazzola

Amelia Vinsanto 10 Anni 2011

Leonardo Bussoletti

Ràmici 2020

Lungarotti

Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2019

Milziade Antano Fattoria Colleallodole

Montefalco Sagrantino Colleallodole 2019

Palazzone

Musco 2020

Pomario

Muffatodelle Streghe 2020

Romanelli

Montefalco Sagrantino Medeo 2019

Tenuta Lamborghini

Campoleone 2020

Tenute Lunelli Tenuta Castelbuono

Montefalco Sagrantino Carapace Lunga Attesa 2016

Terre de La Custodia

Montefalco Sagrantino Exuberata 2017

Lazio

Cantina Sant'Andrea

Moscato di Terracina Passito Capitolium 2020

Casale del Giglio

Mater Matuta 2019

Radix 2019

Casale della Ioria

Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva 2020

Castel De Paolis

Donna Adriana 2021

Coletti Conti

Cesanese del Piglio Superiore Romanico 2021

Colle Picchioni

Il Vassallo 2020

Corte dei Papi

Cesanese del Piglio Superiore Ottavocielo 2020

Cotarella

Il Punto 2021

Montiano 2020

Damiano Ciolli

Olevano Romano Cesanese Cirsium Riserva 2019

Fontana Candida

Frascati Superiore Luna Mater Riserva 2022

Formiconi

Cesanese di Affile Capozzano Riserva 2021

Le Rose

Colle dei Marmi 2021

Marcella Giuliani

Cesanese del Piglio Superiore Dives 2020

Marco Carpineti

Kius Pas Dosé 2015

Paolo e Noemia d'Amico

Falesia 2021

Pileum

Cesanese del Piglio Superiore Pilarocca Riserva 2020

Poggio Le Volpi

Donnaluce 2022

San Giovenale

Habemus Etichetta Bianca 2021

Sergio Mottura

La Torre a Civitella 2021

Tenuta di Fiorano

Fiorano Bianco 2021

Fiorano Rosso 2018

Tenuta Principe Alberico

Alberico Bianco 2020

Tenuta Santa Lucia

Morrone 2020

Vigne del Patrimonio

Aladoro Brut

Vini Raimondo

Cybelle 2021

Abruzzo

Barba

Montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2020

Camillo Montori

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Fonte Cupa Riserva 2019

Castorani

Jarno Bianco 2019

D'Alesio

Trebbiano d'Abruzzo Tenuta del Professore Riserva 2016

Fantini Group Vini

Edizione Cinque Autoctoni 22 2022

Fattoria La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo Binomio Collezione Riserva 2017

Illuminati

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Pieluni Riserva 2017

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Riserva 2019

Jasci & Marchesani

Montepulciano d'Abruzzo Rudhir 2019

Marchesi De' Cordano

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Santinumi Riserva 2017

Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2018

Nododivino

Abruzzo Pecorino Superiore Tegè 2021

Pasetti

Montepulciano d'Abruzzo Harimann 2016

Tenuta Secolo IX

Moscato Passito 2018

Torre dei Beati

Montepulciano d'Abruzzo Mazzamurello Riserva 2020

Valentini

Cerasuolo d'Abruzzo 2022

Trebbiano d'Abruzzo 2019

Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2020

Zaccagnini

Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria San Clemente Riserva 2019

Molise

Catabbo

Tintilia del Molise Rosso Vincè Riserva 2018

Claudio Cipressi

Tintilia del Molise Tintilia 66 2017

Di Majo Norante

Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019**Campania**

Benito Ferrara

Greco di Tufo Vigna Cicogna 2022

Cantina del Taburno

Aglianico del Taburno Bue Apis 2017

Cantina Mito

Taurasi Amato 2019

Cantine Antonio Caggiano

Fiano di Avellino Vigna Isca Riserva 2021

Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2019

Cantine Antonio Mazzella

Ischia Biancolella Gawem 2021

Ischia Biancolella Vigna del Lume 2022

Cantine di Marzo

Greco di Tufo Vigna Serrone Riserva 2021

Ciro Picariello

Fiano di Avellino Ciro 906 2020

Colli di Lapio

Fiano di Avellino 2022

Di Meo

Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004

Donnachiara

Taurasi Riserva 2019

Dubl

Metodo Classico Brut Dubl Rosé Edition I

Metodo Classico Dosaggio Zero Dubl Esse 2015

Feudi di San Gregorio

Taurasi Piano di Montevergine Riserva 2017

Fiorentino

Taurasi Riserva 2018

I Favati

Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Bianca Riserva 2020

La Guardiense

Falanghina del Sannio Senete 2022

Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2022

Masseria Frattasi

Kapnios 2020

Mastroberardino

Taurasi Radici Riserva 2017

Taurasi Stilèma Riserva 2017

Montevetrano

Montevetrano 2021

Rocca del Principe

Fiano di Avellino Tognano Riserva 2020

San Salvatore 1988

Pian di Stio 2022

Traerte

Fiano di Avellino Aipierti 2022

Villa Diamante

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Riserva 2021

Villa Matilde Avallone

Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato Riserva 2018

Villa Raiano

Taurasi Riserva 2017

Puglia

Agricole Vallone

Graticciaia 2018

Albano Carrisi

Primitivo di Manduria La Riserva di Al Bano Dal 1973 2018

Albea

Lui 2019

Antica Masseria Jorche

Primitivo di Manduria Riserva 2019

Antico Palmento

Primitivo di Manduria Acini Spargoli Riserva 2018

Cantele

Teresa Manara Chardonnay Quindici Settembre Duemilaventidue 2022

Cantine Due Palme

1943 del Fondatore 2020

Salice Salentino Rosso Selvarossa Riserva 2020

Cantine Risveglio

Susumaniello Susù 2021

Cantine San Marzano

Primitivo di Manduria Sessantanni 2019

Conti Zecca

Nero 2020

Coppi

Gioia del Colle Primitivo Senatore 2020

Cosimo Taurino

Patriglione 2018

D'Araprì

D'Araprì Pas Dosé

Feudi di Guagnano

Nero di Velluto 2020

Gianfranco Fino

Es 2021

Jo 2020

L'archetipo

Marasco Brut Nature 2021

Leone De Castris

Salice Salentino Rosso Per Lui Riserva 2019

Marulli

Copertino Rosso Malassiso Riserva 2019

Masca del Tacco

Primitivo di Manduria Piano Chiuso Riserva 2021

Masseria Li Veli

Salice Salentino Rosso Pezzo Morgana Riserva 2020

Menhir Salento

Negroamaro di Terra D'otranto Rosso Filo Riserva 2021

Morella

Primitivo Old Vines 2019

Petra Nevara

Nevaja 2021

Polvanera

Gioia del Colle Primitivo 17 Vigneto Montevella 2020

Rivera

Castel del Monte Nero di Troia Puer Apuliae Riserva 2017

Santa Lucia

Castel del Monte Nero di Troia Le More Riserva 2019

Schola Sarmenti

Diciotto 2021

Tenute Stefàno

Tacco Rosa 2022

Tormaresca

Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo 2019

Varvaglione

Negroamaro Cosimo Varvaglione Collezione Privata 2020

Vespa Vignaioli Per Passione

Donna Augusta 2021

Vigneti Calitro

Susumaniello Ausilio 2021

Basilicata

Cantina di Venosa

Aglianico del Vulture Gesualdo da Venosa 2020

Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture Il Sigillo 2017

Aglianico del Vulture La Firma 2018

Cantine Re Manfredi

Aglianico del Vulture Superiore Serpara 2017

Elena Fucci

Aglianico del Vulture Titolo 2021

Eubea

Aglianico del Vulture Ròinos 2021

Martino

Aglianico del Vulture Superiore Riserva 2017

Paternoster - Tommasi Family Estates

Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo 2018

Calabria

Baccellieri

Greco di Bianco 2016

Cantine Lento

Lamezia Rosso Riserva 2019

Cantine Viola

Moscato Passito di Saracena 2021

Ippolito 1845

Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva 2015

Librandi

Gravello 2021

Statti

Greco 2022

Sicilia

Agricola Occhipinti

Il Frappato 2021

Alessandro di Camporeale

Sicilia Syrah Kaid Vendemmia Tardiva 2022

Baglio del Cristo di Campobello

Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2021

Barone di Serramarrocco

Barone di Serramarrocco 2021

Benanti

Etna Rosso Rovittello Particella No 341 Alberello Centenario Riserva 2017

Calcagno

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2021

Cantine Colosi

Malvasiadelle Lipari Passito Najm 2020

Cantine Nicosia

Etna Spumante Brut Sosta Tre Santi Millesimato 2019

Carole Bouquet-Sangue D'oro

Passito di Pantelleria Sangue D'oro 2021

Centopassi

Tendoni di Trebbiano 2021

Ciro Biondi

Etna Rosso San Nicolò 2020

Cottanera

Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2020

Cusumano

Sicilia Rosso Noà Tenuta Presti E Pegni Vigneto Sotto Le Case 2020

Dei Principi di Spadafora

Sole dei Padri 2012

Donnafugata

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2020

Sicilia Rosso Mille E Una Notte 2019

Duca di Salaparuta

Bianca di Valguarnera 2020

Sicilia Nero d'Avola Duca Enrico 2019

Eolia

Bianco V 2021

Feudo Montoni

Sicilia Nero d'Avola Vrucara 2019

Firriato

Sicilia Nero d'Avola Harmonium 2018

Florio

Marsala Superiore Semisecco Sr2715 Riserva 2015

Girolamo Russo

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2021

Etna Rosso San Lorenzo 2021

Graci

Etna Bianco Muganazzi 2021

Etna Rosso Arcuria 2021

Gulfi

Nerosanloré 2019

Hauner

Malvasiadelle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner 2020

Idda

Sicilia Bianco Idda 2022

Le Casematte

Faro 2021

Marco De Bartoli

Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna 2019

Vecchio Samperi

Morgante

Sicilia Nero d'Avola Don Antonio Riserva 2020

Palari

Faro Palari 2018

Palmento Costanzo

Etna Rosso Prefillosera 2020

Passopisciaro Vini Franchetti

Contrada P 2021

Pietradolce

Etna Rosso Barbagalli 2020

Planeta

Sicilia Menfi Fiano Cometa 2022

Pupillo

Siracusa Passito Solacium 2022

Tenuta Capofaro Tasca d'Almerita

Didyme 2022

Tenuta di Fessina

Etna Bianco A' Puddara 2021

Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita

Sicilia Chardonnay Vigna San Francesco 2021

Terra Costantino

Etna Bianco Contrada Blandano 2019

Terrazze dell'Etna

Spumante Blanc Brut 50 Mesi 2018

Valle dell'Acate

Cerasuolo di Vittoria Classico Iri Da Iri 2015

Vinisola

Passito di Pantelleria Arbaria 2017

Sardegna

Accademia Olearia Tenute Fois

Vermentino di Sardegna Chlamys 2022

Agripunica

Barrua 2020

Antichi Poderi Jerzu

Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva 2020

Argiolas

Turriga 2019

Audarya

Nuracada 2021

Cantina Santadi

Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2020

Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2019

Contini

Antico Gregori 1979

Dettori

Dettori Bianco 2021

Tenores Romangia 2017

Fradiles

Mandrolisai Superiore Angraris 2019

Fratelli Serra

Vernaccia di Oristano Riserva 2002

Giuseppe Sedilesu

Cannonau di Sardegna Ballu Tundu Riserva 2019

Jankara

Vermentino di Gallura Superiore 2022

Mesa

Carignano del Sulcis Buio Buio Riserva 2020

Olianas
Perdixi 2021

Pala
Stellato 2022

Sella & Mosca
Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva 2019

Copyright © 2000/2023

TAG: 5 GRAPPOLI, ALBANO CARRISI, ARGOLAS, BIBENDA, CA' DEL BOSCO, CASTELLO DEL TERRICCIO, CASTELLO DELLA SALA, DI MAJO NORANTE, DUE PALME, FRANCO RICCI, GAJA, LE PUPILLE, SAN BIAGIO, VINI

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Tutti pazzi per le bollicine francesi: +20% delle vendite globali nel 2023, secondo Catawiki

26 Ottobre 2023



ITALIA

L'Abruzzo del vino, in ginocchio per la peronospora, minaccia di scendere in piazza

26 Ottobre 2023



ITALIA

Il vino italiano, con un mercato in crisi all'export ed "in casa", nel 2023, gioca in difesa

26 Ottobre 2023



ITALIA

Dal Mare Adriatico riemergono i primi vini del Molise affinati sott'acqua al largo di Termoli

26 Ottobre 2023



ITALIA

"Drops of God - Nettare degli dei" grazie al successo mondiale è già in preparazione la "stagione 2"

26 Ottobre 2023





Dal 3 novembre Menù al tartufo in 7 ristoranti del territorio

Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino". Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**, seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini, Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Alemat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. **ALAN**





TESTIMONIANZE

Davide Maddaleno della Torroneria Barbero

Vogliamo far gustare in Cina il nostro cioccolato



È tornata da pochi giorni la delegazione astigiana che, guidata dal sindaco e presidente della Provincia Maurizio Raserio, ha visitato la provincia cinese del Sichuan con cui avviare una collaborazione culturale e turistica bilaterale, e l'Expo di Luzhou, una fiera dedicata ai prodotti a indicazione geografica nella quale sono state messe in mostra le eccellenze del "made in Asti".

Oltre ai rappresentanti delle istituzioni, hanno fatto parte della delegazione anche alcune aziende astigiane, tra cui Barbero, Boscà, Della Valle, Montalbana e il Consorzio dell'Asti Spumante. A raccontarci la sua esperienza in Cina è proprio Davide Maddaleno, titolare della cioccolateria e torroneria Barbero, attiva ad Asti fin dal 1838.

Com'è stato il primo impatto con la Cina?

"Io non sono partito con la delegazione direttamente da Asti, ma li ho raggiunti il 18 settembre perché mi trovavo a Hong Kong per incontrare altri clienti. Siamo stati accolti davvero in "grande stile", con grande dispendio di risorse e un'organizzazione magistrale. I rappresentanti cinesi ci hanno pagato hotel, cene ed

esperienze. Siamo rimasti a Luzhou poco meno di una settimana e la maggior parte del nostro tempo è stata dedicata all'Expo".

Com'era organizzata la fiera?

"Nello stand c'era una rappresentazione di Asti a 360°: un video su un maxischermo mostrava ai visitatori le nostre colline, le Sagre, il Palio, la Cattedrale, il Comune, il teatro Alfieri. Poi passavano immagini dei produttori presenti. La fiera era pensata per esporre i nostri prodotti a possibili clienti, esportatori, importatori e professionisti del settore, che potevano anche assaggiarli".

Il vostro cioccolato e il torrone sono stati apprezzati?

"I prodotti italiani in generale in Cina sono già conosciuti e apprezzati come prodotti di lusso. Basti pensare che il nostro primo mercato estero è la Corea del Sud dove i prodotti Barbero sono rivenduti in negozi di alto livello, shop specializzati e gastronomie gourmet, sicuramente non nei supermercati. Tutti gli avventori poi conoscevano bene la zona delle Langhe e i suoi prodotti, mentre il Monferrato sta iniziando ora a farsi conoscere".

Quanto pesa oggi l'export per la vostra azienda?

"Oltre il 30% del fatturato (circa 3,3 milioni di euro). Siamo in tanti Paesi del mondo: in America vendiamo in Usa, Canada e Venezuela, dove distributori di origine italiana ci aiutano nella promozione. In Asia soprattutto Corea, Giappone e stiamo iniziando a spedire anche in Cina. Poi Inghilterra, Finlandia, Emirati Arabi, Australia".

Le sembra quindi che in Cina ci siano buone opportunità di mercato?

"La Cina è un mercato enorme, se si trovano i canali giusti per entrarci le possibilità sono pressoché infinite. Tuttavia, non è un mercato facile, bisogna conoscerlo bene per imparare ad apprezzarlo. In un contesto come quello cinese, per esempio, sono molto importanti le conoscenze a livello politico, e in questo le dinamiche che si innescano avendo con sé il sindaco aiutano. Avevamo già qualche contatto in Cina con clienti interessati a rivendere i nostri prodotti sul territorio. Sono molto interessati all'Italia, perciò abbiamo grandi aspettative e speriamo di fare un bel lavoro".

> Elena Fassio





Nei ristoranti

In tavola le trifole e i vini del territorio

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristorante del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna anche quest'anno "La Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 37ma edizione. Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti propongono a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**, seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini, Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aemat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola con i vini Bracco dei Guazzi mentre l'ultima serata sarà il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenaglia.

AL.AN.





Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 20 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 16:08

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



SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio 2021

20 OTTOBRE 2023, ORE 15:53



VENDEMMIA:

2021

UVAGGIO:

Barbera

BOTTIGLIE PRODOTTE:

25.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 18,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

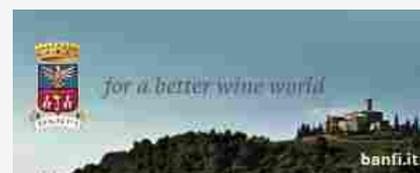
ENOLOGO:

Nino Falcone, Daniel Morellato

TERRITORIO:

Asti

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una tenuta, oggi condotta da **Franco Morando**, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 130 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato,



Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando investe con continuità e determinazione nella viticoltura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie, declinate da un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè, in testa, Grignolino – che interpreta con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, quelle espresse dal “progetto Anfora” - e Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza. Come nel caso della Barbera d’Asti Lequilibrio, un vino invecchiato per un anno in un mix composto da barrique, tonneau e legno grande. La versione 2021 profuma di lampone, ribes e confettura di frutti di bosco, con tocchi di cioccolato, polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido ed avvolgente, dallo sviluppo polposo e dal finale ampio, rinfrescato da accenti acidi a donare fragranza e dinamismo al vino.

(fp)

Copyright © 2000/2023

TAG: **ASTI**, **BARBERA**, **MONTALBERA**



A tavola con la Pro loco e nei ristoranti

Eccellenze nel piatto

MONCALVO - Dalle eccellenze in fiera a quelle sulle tavole e nel piatto con la prelibata "grattata" grazie alla Pro loco di Moncalvo che tornerà operativa in due postazioni. Tutto esaurito al pranzo servito (alle 12,30,) nel salone della sede in via Testa Fochi ma volontari in azione anche al centro della cittadella fieristica dove si potranno apprezzare piatti da asporto. Nel menu servito dai volontari ci saranno: crostone ai formaggi e tartufo, battuta di fassone piemontese con e senza tartufo, vol-au-vent con fonduta e tartufo, agnolotti artigianali di Moncalvo con e senza tartufo, uova al tegamino con tartufo, torta di nocciole e bonet. Banchetti che si rinnoveranno anche quando calerà il sipario sulla Fiera nazionale grazie alla Rassegna gastronomica che da trentasette anni si abbina alla kermesse. Un cartellone che accompagnerà il mese di novembre, dal 3 al 24 toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio.



Hanno aderito l'osteria "L'antico granaio" di Calliano e vini **Montalbera** (3 novembre), la trattoria vinegia "Corona Reale" di Moncalvo ed i vini Hic et Nunc (10 novembre). Alla prima il "Ristorante di Crea" sulla piazza dell'omonimo santuario coi vini Aleemat (11 novembre), Osteria "Aleramo" di Moncalvo si sposa con la cantina Sulin (17 novembre). Conferma anche per l'agriturismo "Bispeder" a Casorzo ed i vini Edoardo Biletta (18 novembre). Si sconfinava nuovamente nell'Alessandrino per la sesta e penultima data al ristorante "I Due Buoi" ad Olivola con i vini Bricco dei Guazzi (23 novembre) così come per la conclusione che sarà presso il ristorante "Boccardo" di Ponzano e le etichette della Tenuta Tena-glia (24 novembre).





Rassegna Dal 3 al 24 novembre nei ristoranti del territorio monferrino

La cucina del tartufo bianco: sette serate con menù a tema

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristorante del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna infatti anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 37ma edizione.

Sette serate dal 3 al 24 novembre durante le quali sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**. Seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre presso il ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aemat. L'Osteria Aleramo di



Cucina al tartufo bianco. I migliori esemplari pronti a finire a tavola

piazza Carlo Alberto di Moncalvo sarà invece protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei

Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. Un appuntamento fisso che vede ogni anno turisti e monferrini prendere parte alla rassegna per vivere in pieno le specialità che offre la nostra terra.

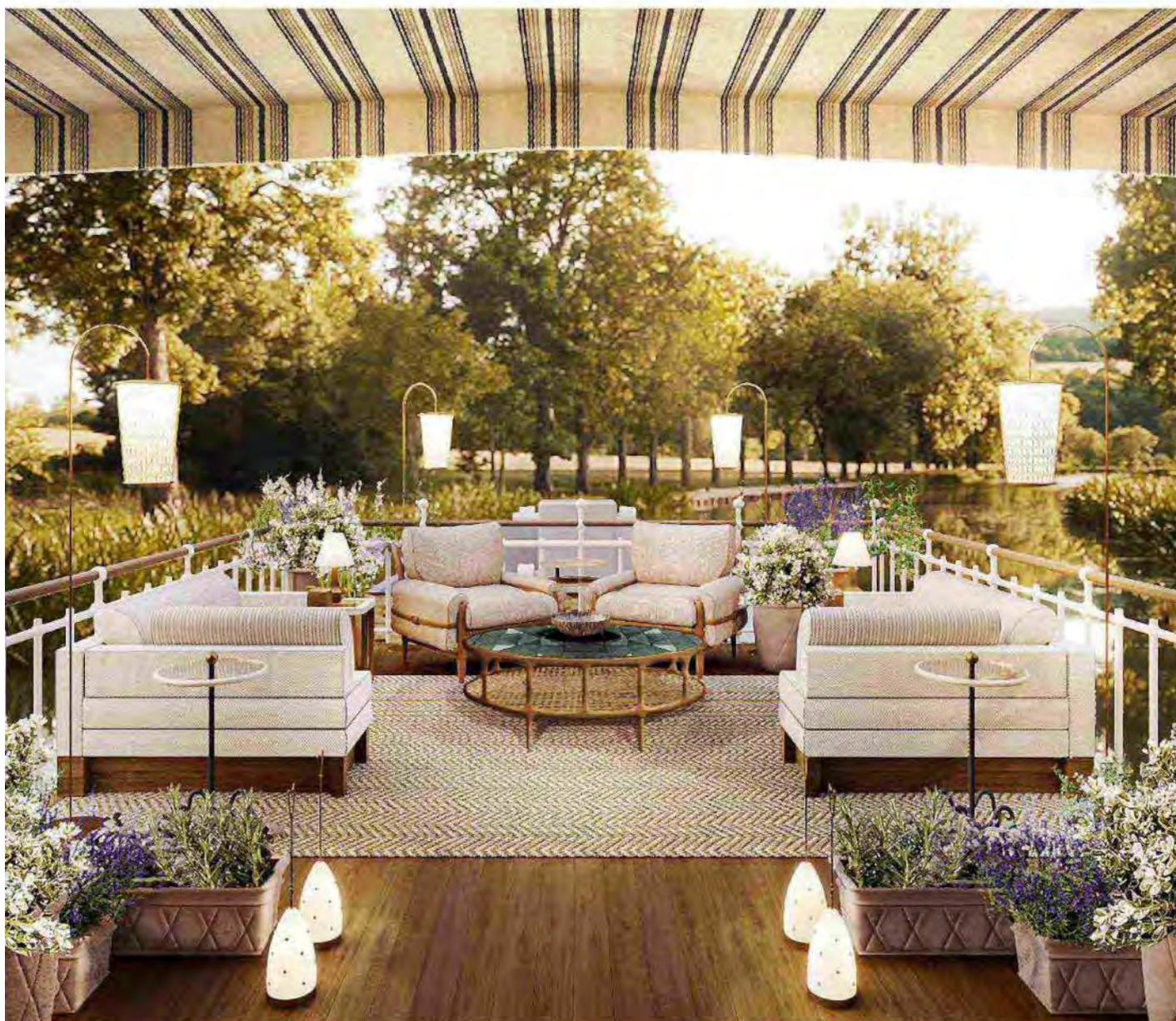
ALAN.



BENVENUTI IN *(wine) suite*

Non più semplici camere con vista vigneto e degustazioni in cantina. L'ospitalità "vitata" diventa *experience deluxe*. Dalle **verticali in castello** alle diagonali in storici caveau, alle **orizzontali a sfioro**. Please, king o queen size?

di **Alessandra Pon e Marta Saladino**



IDYLLE FLOTTANTE

Languido per definizione, aristò per vocazione. Così è *Coquelicot*, a Belmond boat che fa rotta verso il lusso over water nella regione della Champagne. Una fuga fluviale decisamente *pétillante*, grazie allo champagne bar galleggiante firmato Maison Ruinart, con ponte di coperta lounge (sopra), oltre a un salone interno, 3 cabine de luxe con servizi ensuite e itinerari personalizzabili tra i canali. Ebbrezza a filo d'acqua... **belmond.com**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ELLEviaggio



INDEPENDENCE STAY

Nel cuore del terroir che ha vissuto le battaglie risorgimentali e della Doc che ha fatto dell'art of blending la sua bandiera - il Custoza, assemblaggio di almeno tre delle quattro uve storiche (Garganega, Bianca Fernanda, Trebbianello e Trebbiano Toscano) - un ex casino di caccia del '700 è la meta per spiriti liberi. Solo sei camere, di cui due suite arredate con autentici pezzi d'epoca, e sofisticate verticali in sala camino di Custoza, dal Superiore al Passito, e formaggi e tartufo della locale Lessinia. casinodicaccia.it, custoza.wine

PER ABBINARE CREAZIONI DI CHEF E SEGRETI DA SOMMELIER, PASSIONE STORICA E ROMANTICISMO, AZIONE E MEDITAZIONE



MA CHE BEL CHÂTEAU!

Nomen omen, il Castello di Buttrio sorge in cima alla collina Pampinutta, che deriva da "pampino", la foglia della vite, e tuttora la sua vocazione è quella: una tenuta di 38 ettari con vigneti storici per nobili friulani bianchi (Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio) e rari rossi (Refosco, Merlot e Pignolo), ancora oggi guidata dalla sua "castellana", Alessandra Felluga insieme alle tre figlie. Camere nel seicentesco *château* oppure nella *dépendance*: sarete comunque *hôte de prestige* per gli aperò in vigna o il party in scuderia. castellodibuttrio.it



DUE CUORI E UNA BOTTE

Quel che si dice affinità eno-elettive. Per coppie wine lovers, l'amore va fatto decantare, in tutti i sensi, in un'insolita casetta di legno, da sbirciare su Airbnb alla voce #unabotteperdue. Un'alcova tra i vigneti dell'Azienda vinicola Capretto Renato, in Piemonte, dove dormire tra i filari, abbracciati da una grande "barrique", con degustazioni a chilometro zero. airbnb.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

207 | ELLE

ELLEviaggio

ARS BIBENDI

Se il "Morellino sotto le stelle", ha inebriato le notti estive con tanto di passeggiata con lanterne al chiaror di luna, il luculliano "picnic in terrazza", come sospesi tra le vigne, soletica non poco i palati autunnali. E questa è solo una delle experience gourmand che animano la cantina Terenzi, viticoltori in Scansano. Un elogio al *bien vivre*, da assaporare nei tre casali immersi nella verde Maremma, e al piacere dei sensi, tra visite guidate e degustazioni con sommelier nel tipico salotto toscano, tra mobili d'epoca e caminetto per un effluvio di charme. terenzi.eu



ALLA CORTE DEL RE

Astenersi eno-anarchici ed agnostici. Si viene qui per rendere omaggio e condividere i piaceri del "Re dei Vini", il Barolo, ricevuti nel primo relais dedicato ai suoi cru. Palás Cerequio, "palazzo" in piemontese, si trova proprio a La Morra, culla d'élite, e sotto l'egida della cantina Michele Chiarlo apre le porte del suo settecentesco Caveau, un'incredibile collezione di oltre 6 mila bottiglie dagli anni '50 a oggi, da riverire qui - guidati dal sommelier "tristellato" Roberto Stroppiana - oppure a tavola, abbinare alle creazioni dello chef Vincenzo La Corte. Solo nove suite, dedicate, *ça va sans dire*, ad altrettanti cru. palascerequio.com



LE GEORGICHE

Ode alla terra e ai suoi frutti, come in passato, ma con uno sguardo attento all'ambiente. Questa è la filosofia di Sarah Dei Tos, vignaiola di indole, *dea ex machina* del bucolico agriturismo La Vigna di Sarah, nonché ideatrice della suggestiva vendemmia *Grappoli di Luna* che, oltre a essere il nome del vino prodotto, è l'unica vendemmia notturna fatta sulle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc. Una celebrazione a Bacca come Natura comanda. lavignadisarah.it

UN'AUTENTICA FULL IMMERSION.
YOGA IN CANTINA, TRAIL NEI VIGNETI,
RACCOLTA E CENA TRA I FILARI



COUNTRY PARKOUR

Alla scoperta, dinamica e sensoriale, di un vitigno dal nome misterioso, Ruchè, negletto per anni a favore dei più facili e produttivi Grignolino e Barbera. Perché, ospiti delle wine suite di **Montalbera** - l'azienda della famiglia Morando che in sole tre generazioni ha portato il Ruchè dall'oblio al podio della Docc - ci si "affina" nello spirito e nel corpo. Siete di piglio e carattere? Vi aspettano quattro percorsi (a piedi o su bike/e-bike) in un anfiteatro di oltre cento ettari nelle colline del Monferrato, e altrettanti a cavallo. Siete più da meditazione? Scegliete la lezione (che, comunque, fa sempre rima con degustazione) di yoga in cantina o una "orizzontale" in vasca e sul balcone privati. montalbera.it

ALESSANDRA PONI

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

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

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

ARTICOLI

PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA SUL RUCHE' A CURA DI ANNA SCAFURI

Verso 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 Ruchè. 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.

CASTAGNOLE MONFERRATO – MONFERRATO

110 ettari. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di nostra proprietà. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier.

CASTIGLIONE TINELLA – LANGA

10 ettari in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l ed impiantati a Moscato d'Asti e Barbera. Le radici della famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

E 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.

Franco Morando

file:///Users/user/Desktop/video-2023-10-10-14-56-14_uNjrvXxv.mp4

http://www.enocibario.it/enogastronomia/administrator/index.php?option=com_content&view=article&layout=edit



I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Montalbera	
24	Italia Oggi	15/11/2023	Di vino	2
	Comunicati-stampa.net	01/12/2023	LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA	3
	FOODAY.IT	01/12/2023	LUCA GARDINI assegna il primo 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA	4
	Turismodelgusto.com	01/12/2023	Luca Gardini premia il Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto di Montalbera	6
	Atnews.it	30/11/2023	Luca Gardini assegna il primo 100/100 della denominazione Ruche' a Montalbera	10
	Audiopress.it	30/11/2023	Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte	11
	Cronachedigusto.it	30/11/2023	Enoturismo, ecco le cantine d'Italia 2024 per Go Wine: in anteprima svelate le aziende premiate con	13
	Winecouture.it	30/11/2023	Montalbera firma il primo Ruche' da 100 punti	15
	Enocibario.it	29/11/2023	29 Novembre 2023	18
	Quotidianopiemontese.it	29/11/2023	Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte	20
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	28/11/2023	GIOVEDI' 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melia'***** - Via Masaccio 19, Milano	21
	Acquabuona.it	22/11/2023	I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024	25
21	Il Monferrato	17/11/2023	Ultime cene in Monferrato con la Cucina del Tartufo	35
	Tgcom24.mediaset.it	13/11/2023	La vendemmia ora si fa anche di notte	36
	FOODAY.IT	10/11/2023	Il Mio Nudo DOC Chardonnay targato Montalbera	38
18	Il Monferrato	10/11/2023	Cucina del tartufo bianco: le conviviali nei ristoranti	41
	Bereilvino.it	05/11/2023	Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volum	42
24	Gazzetta d'Asti	03/11/2023	Da montalbera le uve ruche' vendemmiate in notturna	44
	GazzettaDAsti.it	02/11/2023	Ecco le cantine astigiane al Merano Wine Festival	45
30	Vita Casalese	02/11/2023	"Zappino d'Argento" a Curzietti	46
	Vitacasalese.it	31/10/2023	A tavola con il tartufo	47
140/42	Torino Magazine	01/10/2023	Alassio Magazine: il territorio e' protagonista	49



DIVINO

Cresce in valore ma diminuiscono le vendite di Prosecco Docg. Il «Rapporto economico della denominazione» mostra come il valore del prodotto nel 2023 sia stimato in crescita del 4,7% mentre si prevede una flessione di circa il 10% delle vendite. In particolare, afferma **Elvira Bortolomiol**, presidente del consorzio: «Rileviamo una riduzione delle vendite in volume all'estero (circa -6%), cui corrisponde comunque un aumento del valore del 4,5%». Il volume di vendite in gdo risulta inferiore a quelle dello stesso periodo dell'anno precedente del 6,5%, contro un aumento in valore pari al 2,3%. Con il passare dei mesi, tuttavia, la domanda nel 2023 si sta riallineando con quella dell'anno precedente e nel trimestre luglio, agosto, settembre le vendite nella grande distribuzione sono cresciute rispetto al 2022 del 3,4% in volume e del 6,8% in valore. Nel 2022 vendute oltre 100 mln di bottiglie per un valore di quasi 607 mln di euro. Il mercato italiano, che rappresenta il 60,2% delle vendite, nel 2022 ha assorbito 57 mln di bottiglie, per un valore pari a 365,5 mln di euro.

Effetto a macchia di leopardo dei cambiamenti climatici sulla vendemmia italiana. A **Bologna Confagricoltura** ha calcolato un calo fino al 30-35%. **Marco Branchini** dell'azienda Branchini di Toscanella di Dozza dice di essere «riuscito a limitare i danni al 20% della produzione», e **Cristiana Galletti** di **Podere Riosio**, a Pianoro, sulle colline bolognesi, ha avuto un calo «del 20-30%». Opposta la situazione per **Silvia Corazza** di Lodi Corazza, nei pressi di Bologna, con un +30% in quanto «grazie alla lotta integrata». **Cantina Suavia**, nel Soave, non ha avuto «differenze rispetto allo scorso anno», afferma **Alessandra Tessari**. A **Podere Casanova** di Montepulciano (Si) **Susanna** e **Isodoro Rebatto** non hanno vendemmiato: «Una scelta coerente con la nostra visione di essere azienda eco-sostenibile e biologica». **Tenuta Montalbera**, Asti, ha avuto «un calo di circa il 15%», dice il dg **Franco Morando**. **Serra Ferdinandea**, realtà 100% biodinamica di Sambuca di Sicilia (Ag), è stata colpita dalla peronospora: «In minima parte grazie alla biodiversità e all'equilibrio», commenta l'enologo **Florent Dumeau**. Tuttavia in Sicilia, afferma **Antonio Rallo** presidente del **Consorzio dei vini siciliani**, ha avuto un calo produttivo di oltre il 40%.

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA**

Search for:

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA Montalbera**, premiata con 100/100 sul Ruche' **Laccento** 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di **Montalbera**, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

01/12/2023

Categoria: Uncategorized

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrarmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020**, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** e circa

il 15% del Grignolino d' Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

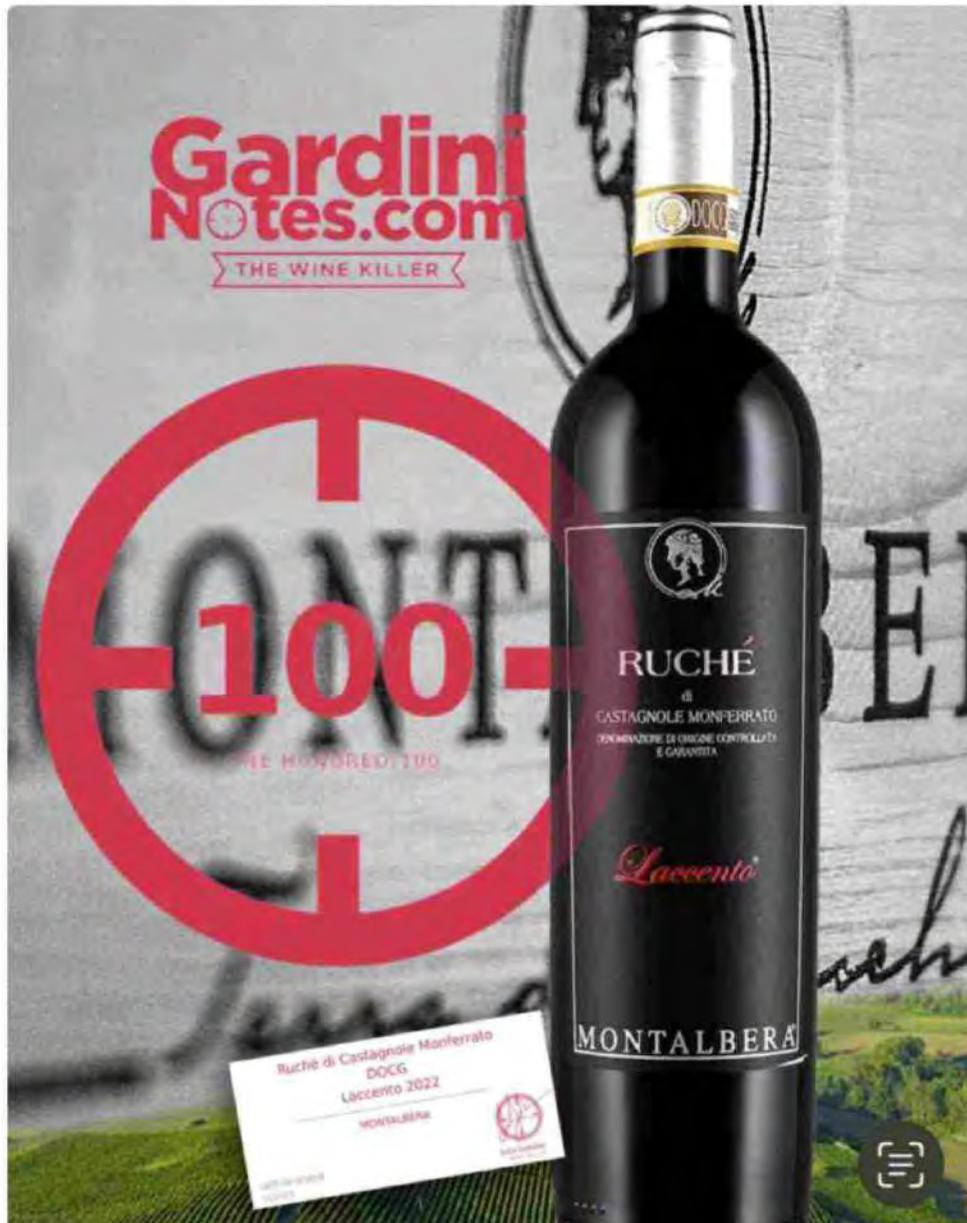


Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHÈ a MONTALBERA

Montalbera, premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enacritico.

01/12/2023 Categoria: Uncategorized

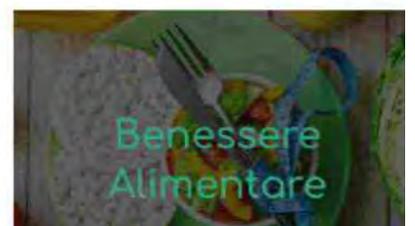


Redazione

d Fooday
Il Web Magazine specializzato nella comunicazione di tutto quanto gira intorno al mondo del food & beverage.

info@fooday.it

RUBRICHE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **Lacento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovraturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica **nazionale** e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza,

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa

il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di

famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

<https://www.montalbera.it>



Pubblica con noi



Collabora con
Fooday

Scopri le opportunità

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

Luca Gardini premia il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento di Montalbera

Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.



Luca Gardini

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino. Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività. Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovraturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.



98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante. "Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta **Franco Morando** – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".



Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle sue cantine in Castagnole Monferrato.



Franco Morando

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore



attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Redazione Centrale TdG



Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.

Acce

Rifiut

Impo



Luca Gardini assegna il “primo” 100/100 della denominazione Ruchè a Montalbera

Montalbera premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022



Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrasmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

“Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta Franco Morando – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani”.

ATNews

Copyright © 2011 - 2023 - Testata Associata Anso

ww.atnews.it è una Testata giornalistica registrata presso il Registro Periodici del Tribunale di Asti al numero 8/2012.

Editore: Associazione Culturale L' Astigiano 3.0

Tel. +39 328.8521505 - Fax +39 0141.1850374

Partita IVA: 01549760054

e-mail: info@atnews.it



TORNA SU

ATTUALITÀ

AUDIOPRESS

AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE

AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE, DAL 1984

HOME ABBONAMENTI CHI SIAMO CONTATTI LAVORA CON NOI PREMIUM SERVIZI

Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte

30 Novembre 2023 admin piemonte 0



PIEMONTE – Sarà presentata domani a Milano la **Guida Cantine d'Italia 2024**, la Guida per **l'Enoturista** a cura di **Go Wine**. Durante la presentazione saranno premiate 262 cantine italiane che hanno ottenuto il riconoscimento de l'Impronta.

Tra queste, ovviamente, spiccano le piemontese.

Ecco le cantine che entrano nell'edizione 2024:

ARTICOLI RECENTI

Snam, la decarbonizzazione del trasporto pesante stradale a Oil&NonOil

CIRIE' - Football americano: domenica il "bowl" in via delle Spine

Grandi risultati per il "chocolate maker" rivellese Depetris Riccardo

Giovanissimo rider braidese si aggiudica la Motosport Cup MotoASI

Don Angelo Testa "é tornato alla Casa del Padre"

META

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org

TAG

BIELLA CHIVASSO CIRCOSCRIZIONE

CONSIGLIO REGIONALE CRONACA

CULTURA DE MURO DI MAIO

ECONOMIA ESTERI ESTERO

EUROPA FINANZA FINANZIERI

GDF GIAVENO GUARDIA DI FINANZA

ITALPRESS M5S MATTEO SALVINI

MINISTERO MINISTERO DEGLI ESTERI

MINISTERO ESTERI

MINISTRO DEGLI ESTERI

Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bricco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, **Montalbera**, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina

L'articolo Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte proviene da Quotidiano Piemontese.



« PREVIOUS

Giovedì 30 novembre sciopero ferroviario di 8 ore

NEXT »

Inquilini lasciano 23 mila euro di debiti e vengono "salvati" dal blocco sfratti, lo Stato rimborsa solo 510 euro alla torinese proprietaria



MINISTRO ESTERI

MOVIMENTO 5 STELLE

NOTIZIE PIEMONTE

PARLAMENTO

PIEMONTE

PIEMONTE INFORMA

POLITICA

POLIZIA

POLIZIA DI STATO

PRESIDENTE

PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

PS

REGIONE PIEMONTE

SALUTE

SALVINI

SPORT

TOP NEWS

TOPNEWS

TORINO

TROVALIBRI

VIDEO

AUDIOPRESS S.R.L.

P. IVA 05270430019 – C.C.I.A.A. Torino 697210 – Trib. Torino 3405/84

[Cookie Policy](#) - [Privacy Policy](#)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok [Privacy policy](#)

Enoturismo, ecco le cantine d'Italia 2024 per Go Wine: in anteprima svelate le aziende premiate con

E' in programma giovedì 30 novembre a Milano presso le sale dell'Hotel Melià l'evento di presentazione della Guida Cantine d'Italia 2024, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine. Un evento di presentazione a cui farà seguito la premiazione delle 262 cantine che hanno ottenuto il riconoscimento de L'Impronta d'eccellenza per l'enoturismo, riconoscimento di questa Guida che premia cantine che raggiungono una soglia di punteggio nel combinato disposto di tre fattori principali alla base della valutazione: Sito: il luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito da intendersi come il patrimonio complessivo di vigneti di cui dispone la cantina. Accoglienza: la vocazione della cantina ad aprirsi all'esterno al pubblico con una parallela attività, sia in ambito recettivo: agriturismo, B&B o ristorazione, sia svolgendo iniziative culturali che si rivolgono al mondo esterno. Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'esito di una singola vendemmia; tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, della particolare cura verso specifiche tipologie di vini. Nel corso della serata di giovedì 30 novembre saranno inoltre assegnati 9 Premi speciali che saranno invece comunicati nel corso dell'evento. Sono, invece, 21 le cantine che nella edizione 2024 raggiungono il vertice delle Tre Impronte Go Wine. Entrano in questa speciale graduatoria: Castello di Gabiano (Piemonte); Mamete Prevostini con Convento San Lorenzo (Lombardia); Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli (Toscana); Mastroberardino (Campania); Roberto Ceraudo (Calabria); e si aggiungono a: Badia a Coltibuono (Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca' del Bosco (Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello Vicchiomaggio (Toscana); Ceretto (Piemonte); Donnafugata (Sicilia); Feudi di San Gregorio (Campania); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Masciarelli (Abruzzo); Planeta (Sicilia); San Felice (Toscana). Sono 9 le cantine già presenti in Guida che ottengono per la prima volta il riconoscimento dell'Impronta: si tratta di: Castello di Perno (Piemonte), Caudrina (Piemonte), Dosio Vigneti (Piemonte), Luca Ferraris (Piemonte), Ricchi F.lli Stefanoni (Lombardia), Garofoli (Marche), D'Ambra (Campania), Cottanera (Sicilia), Pupillo (Sicilia). Si affiancano altre 2 realtà che, al loro ingresso in Guida, ottengono il riconoscimento: Villa Franciacorta (Lombardia) e Paolo Leo (Puglia). Le cantine italiane premiate con L'Impronta VALLE D'AOSTA Les Crêtes PIEMONTE Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bracco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, **Montalbera**, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina LIGURIA Lunae Bosoni, Terre Bianche LOMBARDIA Ar.Pe.Pe., Barone Pizzini, Bellavista, Bersi Serlini, Ca' dei Frati, Ca' del Bosco, Cascina Le Preseglie, Castello di Luzzano, Conte Vistarino, Ferghettina, La Costa, Majolini, Nino Negri, Podere Selva Capuzza, Pratello, Prevostini Mamete, Ricchi Stefanoni, Ricci Curbastro, Uberti, Villa Franciacorta TRENTO De Tarczal, Endrizzi, Ferrari, Pojer & Sandri, Tenuta San Leonardo ALTO ADIGE Tramin, Colterenzio, Kettmeir, Unterganzner, Pacherhof, San Paolo, Tenuta Kornell, Unterortl Castel Juval VENETO Allegrini, Astoria, Balestri Valda, Bellenda, Bertani Cav., Bisol 1542, Ca' Lustra, Ca' Orologio, Ca' Rugate, Cecchetto, Coffele, Conte Collalto, Dominio di Bagnoli, Emo Capodilista, Gini, Guerrieri Rizzardi, La Cappuccina, La Tordera, Loredan Gasparini, Maculan, Molon Ornella, Monte Tondo, Pieropan, Suavia, Tedeschi F.lli, Tenuta Sant'Antonio, Trabucchi, Vignaioli Contrà Soarda, Vignalta, Vigneti Villabella, Villa Sandi, Zenato, Zeni 1870, Zymè FRIULI Castello di Spessa, Gigante Adriano, Il Roncal, Keber Edi, Keber Renato, La Viarte, Lis Neris, Moschioni, Russiz Superiore, Venica & Venica, Villa Russiz, Zidarich TOSCANA Antica Fattoria La Parrina, Avignonesi, Badia a Coltibuono, Baracchi, Boscarelli, Canalicchio di Sopra, Capezzana, Castellare di Castellina, Castello dei Rampolla, Castello del Trebbio, Castello di Ama, Castello di Bossi, Castello di Brolio Ricasoli, Castello di Fonterutoli, Castello di Poppiano, Castello Vicchiomaggio, Chiappini, Cinelli Colombini Donatella, Colognole, Contucci, Dei Caterina, Dianella, Fattoria dei Barbi, Fattoria di Magliano, Fattoria Lavacchio, Felsina, Fontodi, Grattamacco, Il Palagione, Isole e Olena, Marchesi de' Frescobaldi, Marchesi Gondi, Montenidoli, Moris Farms, Mormoraia, Nittardi, Pakravan-Papi, Panizzi, Podere Brizio, Podere Forte, Podere





Riparbella, Poggio Antico, Poggio di Sotto, Poliziano, San Felice, San Giusto a Rentennano, Selvapiana, Tenimenti Luigi D'Alessandro, Tenuta Argentiera, Tenuta Casteani, Tenuta di Artimino, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli Podernovo, Tenute Silvio Nardi EMILIA ROMAGNA Fattoria Paradiso, Fattoria Zerbina La Stoppa, La Tosa, Opera 02, Torre Fornello MARCHE Bucci, Fattoria San Lorenzo, Garofoli, Mancinelli, Marotti Campi, Moroder, Oasi degli Angeli, Tenuta di Tavignano, Umani Ronchi UMBRIA Antonelli, Caprai, Castello delle Regine, Decugnano dei Barbi, Lungarotti, Palazzone, Rocca di Fabbri, Le Velette, Tenute Lunelli Castelbuono LAZIO Sant'Andrea, Casale del Giglio, Mottura Sergio ABRUZZO Il Feuduccio di S. Maria d'Orni, Masciarelli, Emidio Pepe, Zaccagnini CAMPANIA Caggiano Antonio, Cuomo Marisa, D'Ambra, De Conciliis, Di Marzo, Fattoria La Rivolta, Feudi di San Gregorio, Mastroberardino, Mustilli, Quintodecimo, Tenuta Cavalier Pepe. Villa Matilde MOLISE Di Majo Norante PUGLIA Conti Zecca, D'Arapri, Felling, Leone De Castris, Longo Alberto, Paolo Leo, Rivera BASILICATA Cantine del Notaio CALABRIA Ceraudo Roberto, Ippolito1845, Librandi, Serracavallo SICILIA Abbazia di Santa Anastasia, Alessandro di Camporeale, Assuli, Baglio di Pianetto, Barone di Villagrande, Murgo, Benanti, Cottanera, Donnafugata, Firriato, Florio, Gulfi, Planeta, Pupillo SARDEGNA Argiolas, Columbu, Contini, Mesa, Murales, Sedilesu, Sella & Mosca, Su' Entu



WINECOUTURE

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



Homepage » Collection » **Montalbera** firma il primo Ruchè da 100 punti

COLLECTION

p

u

DI MATTEO BORRÉ | 30 NOVEMBRE 2023



Dello stesso argomento



Lungarotti: un Natale "made in Umbria" dal rosso alle bollicine



Cartoline di un mondo che cambia: I grandi vini rossi oggi secondo Sarzi Amadè



Dove trovare il nuovo Ferrari Missoni Limited Edition



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Qual è il miglior vino 2023 d'Italia per rapporto qualità e prezzo

Ferrari Riserva Bruno Lunelli 2006: secondo millesimo da collezione

Assuli presenta le nuove etichette "cavalleresche"



100 punti: il voto della perfezione. Un riconoscimento che non arriva tutti i giorni. E che non può che inorgoglire se ad assegnarlo è uno dei più grandi esperti di vino a livello mondiale: The Wine Killer, Luca Gardini. Il noto critico ha assegnato al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022 Montalbera il massimo dei voti, per una prima assoluta per la Denominazione piemontese.

Qual è il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg premiato con 100 punti da Luca Gardini

Per la prima volta da quando The Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che The Wine Killer monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

d u d
p e o
à
v

Fragment of a text block containing the letters 'c', 'p', 'd', 's', 'q', 'r', 's' and the instruction 'CONTINUA A LEGGERE »'.



Fragment of a text block containing the letters 'd', 'v' and the instruction 'CONTINUA A LEGGERE »'.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

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

Approvo

ENOCIBARIO
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante

ARTICOLI

LUCA GARDINI ASSEGNA IL "PRIMO" 100/100 DELLA DENOMINAZIONE RUCHÈ A **MONTALBERA**



Montalbera, premiata con 100/100 sul Ruchè' **Laccento** 2022

Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di **Montalbera**, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico. Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.



Luigino Filippi



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

- Password dimenticata?
- Nome utente dimenticato?

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **L'accento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrasmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali. 98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che "Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

Manuela Popolizio

Montalbera

Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*
Via **Montalbera, 1** - 14030 Monferrato (AT) Piemonte

2023 © Enocibario P.I. 01074300094



Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte

Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte
Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte
Domani sarà presentata la Guida Cantine d'Italia 2024, a cura di Go Wine
Pubblicato

PIEMONTE - Sarà presentata domani a Milano la Guida Cantine d'Italia 2024, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine. Durante la presentazione saranno premiate 262 cantine italiane che hanno ottenuto il riconoscimento de l'Impronta.

Tra queste, ovviamente, spiccano le piemontese.

Ecco le cantine che entrano nell'edizione 2024:

Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bricco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, **Montalbera**, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina

E tu cosa ne pensi?

Lascia un commento



Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 28 NOVEMBRE 2023

GIOVEDÌ 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melià**** - Via Masaccio 19, Milano Serata di presentazione del volume CANTINE D'ITALIA 2024 GUIDA PER L'ENOTURISTA



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

L'elenco aggiornato dei vini in degustazione!

Si presenta in esclusiva a Milano con un importante evento l'edizione 2024 di Cantine d'Italia, la **Guida per l'enoturista** di Go Wine dedicata a oltre 800 cantine italiane che "valgono il viaggio".

Nel corso della serata verranno consegnati 9 Premi Speciali.

262 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: **Alessandra Dal Monte** (Giornalista Cook e Corriere della Sera), **Richard Baudains** (Giornalista, firma di Decanter), **Alessandro Regoli** (ideatore e curatore di [Winenews.it](#)) e

Moderà: **Antonio Paolini** (giornalista)

Consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali

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

Ecco l'elenco aggiornato dei vini Top in degustazione...

Alessandro di Camporeale - Sicilia Syrah Kaid
Allegrini - Corvina Veronese Igt La Poja
Antica Fattoria La Parrina - Parrina Sangiovese Riserva
Antonelli - Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone
Argiolas - Isola dei Nuraghi Rosso Igt Korem
Ascheri - Barolo Matteo Ascheri
Astoria - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Casa Vittorino
Badia a Coltibuono - Sangiovese di Toscana (sangiovese)
Baracchi Riccardo - Cortona Cabernet Sauvignon Riserva
Barone di Villagrande - Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande
Barone Pizzini - Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore Millesimato
Bellavista - Franciacorta Extra Brut Pas Operé Millesimato
Benanti - Etna Rosato

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi
[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2023 (1877)

▼ novembre (182)

Proclamata l'opera vincitrice del PREMIO SPECIALE...

[GIOVEDÌ 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle or...](#)

Omaggio a Robert Wilson Tre appuntamenti: da...

Da giovedì 7 dicembre ripartono le emozioni inver...

Franco Maria Ricci Editore in occasione della mos...

Mercoledì 29 novembre 2023, ore 11,30 - 13 Il C...

Un panettone nato per gioco: la collaborazione tra...

L'inverno al Sensoria Dolomites è come lusso per l...

Il Ministro Lollobrigida in visita allo stabilimen...

CARLA FENDI FOUNDATION ADI Design Index 2023 sel...

Arrivano in Italia le Choufferie con lo gnomo Marcel

In and Out of Focus Presentazione del sesto numero...

Un 2023 ricco di premi e riconoscimenti autorevoli...

Berebene 2024. I migliori vini italiani entro i 20...

Festival Printemps des Arts di Monte-Carlo 2024 Q...

È CRISTIAN MAITAN IL MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA

GióMARCONI MOTHERBOY a cura di Stella Bottai ...



Bertani Cav. G.B. - Amarone della Valpolicella Classico
Bisol 1542 - Valdobbiadene Prosecco Superiore Relio Rive di Guia
Boglietti Enzo - Barolo Brunate
Boscarelli - Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio
Brezza Giacomo & Figli - Barolo Sarmassa
Bricco Maiolica - Barolo del Comune di Diano d'Alba Contadin
Bucci - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Ca' dei Frati - Lugana Brolettino
Ca' Lustra - Colli Euganei Cabernet Girapoggio
Caggiano Antonio - Taurasi Vigna Macchia dei Goti
Cantina Sant'Andrea - Moscato di Terracina Hum
Cantina Tramin - Alto Adige Gewurztraminer Roen
Cantine del Notaio - Aglianico del Vulture La Firma
Capezzana - Carmignano Riserva Trefiano
Caprai - Sagrantino di Montefalco 25 Anni
Cascina Alberta - Barbaresco Giacone
Cascina Chicco - Roero Riserva Valmaggione
Cascina Le Preseglie - Lugana Hamsa
Castello delle Regine - Umbria Sangiovese Selezione del Fondatore
Castello di Fonterutoli - Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli
Castello di Gabiano - Gabiano Riserva A Matilde Giustiniani
Castello di Luzzano - Fugazza - Oltrepò Pavese Pinot Nero Umoro Nero
Castello di Perno - Barolo Castelletto
Castello di Razzano - Barbera d'Asti Superiore Vigna Valentino Caligaris
Castello di Spessa - Collio Sauvignon Segrè
Castello di Tagliolo - Dolcetto di Ovada La Castagnola
Castello di Verduno - Barolo Massara
Castello Vicchiamaggio - FSM (merlot)
Cecchetto Giorgio - Piave Raboso Gelsaia
Chiarlo Michele - Nizza Riserva la Court (barbera)
Cinelli Colombini Donatella - Brunello di Montalcino
Coffele - Recioto di Soave Classico Le Sponde
Colognole - Chianti Rufina Riserva del Don
Colterenzio - Alto Adige Sauvignon Lafòa
Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Metodo Classico 1865
Conti Zecca - Leverano Negroamaro Rosso Riserva Liranu
Contini Attilio - Vernaccia di Oristano Antico Gregori
Contucci - Vino Nobile di Montepulciano Mulinvecchio
Cordero di Montezemolo - Barolo Gattera
Cottanera - Etna Rosso Riserva Contrada Zottorinoto
Cuomo Marisa - Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva
D'Ambra Vini d'Ischia - Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli
D'Arappi - La gran Cuvè Brut
Damilano - Barolo Cannubi
De Conciliis - Paestum Igt Naima
De Tarzial - Trentino Superiore Marzemino d'Isera Husar
Decugnano dei Barbi - Umbria Igt Rosso A.D. 1212
Di Majo - Molise Rosso Don Luigi
Di Marzo - Greco di Tufo Riserva Vigna Serrone
Dianella - Il Matto delle Giuncaie (sangiovese)
Donnafugata - Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryè
Dosio Vigneti - Barolo Fossati
Emo Capodilista - La Montecchia - Villa Capodilista (merlot, carmenère, cabernet e raboso)
Endrizzi - Gran Masetto (teroldego)
Fattoria dei Barbi - Brunello di Montalcino Etichetta Blu
Fattoria di Magliano - Poggio Bestiale Maremma Toscana (merlot, cab. sauvignon, cab. franc)
Fattoria La Rivolta - Aglianico del Taburno Riserva Terra di Rivolta
Fattoria San Lorenzo - Crognaletti - Marche Bianco Campo delle Oche
Felline - Primitivo di Manduria Zinfandel Terranera
Felsina - Chianti Classico Riserva Rancia
Ferghettina - Franciacorta Extra Brut Millesimato
Ferrari - Trento Spumante Extrabrut Riserva Lunelli
Feudi di San Gregorio - Taurasi Riserva Piano di Montevegine
Fontanafredda - Barolo La Rosa
Forteto della Luja - Piemonte Moscato Secco Pasucrà
Garofoli - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Serra Fiorese
Gigante Adriano - Colli Orientali del Friuli Friulano Vigneto Storico
Gini - Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne
Grattamacco - Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco
Gulfi - Terre Siciliane Igt Nerobufaleffi
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 - Ciro Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco
Keber Edi - Collio Bianco
Keber Renato - Collio Friulano Zio Romi
Kettmeir - Alto Adige 1919 Riserva Extra Brut
La Cappuccina - Soave Monte Stelle
La Costa - Terre Lariane Igt Solesta (riesling renano con saldo di Manzoni bianco)
La Tordera - Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry
La Tosa - Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo
Leone De Castris - Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa

L'ALTRO MASSARI: IL DEBUTTO IN CUCINA DI IGINIO MA...

Attività e iniziative dedicate alla mostra Lui...

Collezione Giuseppe Iannaccone presenta IN...

Il vino dolce dal migliore rapporto qualità-prezzo...

I TESORI DELLA TOSCANA, TUTTI A MELETO

L'EUROPA DELLE SCIENZE E DELLA CULTURA 2024: IL FR...

CORPI SUL PALCO presenta UNA SERATA DI PERFOR...

Annalisa Zorzettig: all'asta un'esperienza enogast...

Dal 1° dicembre in libreria e online 1,2,3 ...

Emergente Pastry 2024: scelti anche i migliori pas...

Sabato 25 novembre ore 17 FORUM VERSO 'FON...

DENOMINAZIONE D'ORIGINE MONTECUCCO: NO AGLI IMPIAN...

Divertimento sulla neve ai nastri di partenza. L'a...

IMBALLAGGI: NESSUN OBBLIGO DI RIUSARE I CONTENITOR...

La chef italo-congolese Victoire Gouloubi inaugura...

parte del programma MUSEO VENTUNO MUSEUMS AT TH...

GALVANINA LANCIA SUL MERCATO USA LE SODE FUNZIONAL...

MILANO nelle opere di Marco Crippa 50 anni di pit...

Amedei presenta la collezione di Natale dedicata ...

Arriva l'inverno all'Hotel de la Poste: 3 giorni...

La rivoluzione della Guida de L'Espresso premia i ...

Per tutte le festività fino al 7 gennaio 2024 con...

IL FRANCIACORTA CHE CONQUISTA WINE ENTHUSIAST

PREMIO SPECIALE 2023 Presentazione delle performan...

Mercoledì 29 novembre 2023, ore 11,30 - 13 Il C...

Lo spumante dal migliore rapporto qualità-prezzo p...

I NUMERI STRAORDINARI DI CASA DELLE LAMPADINE. OL...

Il Mercatino di Natale e le festività a San Candid...

ANTONIO BASSANINI COSTRUTTORE DEL NOVECENTO

Dal 6 dicembre in libreria e negli store online ...

Guide L'Espresso 2024, al Pagliaccio il premio spe...



Les Crêtes - Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois
Librandi - Calabria Igt Gravello
Lis Neris - Tal Lùc (cuvée di uve appassite) + Friulano La Vila
Longo Alberto - Puglia Igt Nero di Troia Le Cruste
Luca Ferraris - **Ruchè di Castagnole** Monferrato Opera Prima
Lunae Bosoni - Colli di Luni Vermentino Cavagino
Maculan - Fratta (cabernet sauvignon, merlot)
Mancinelli Stefano - Lacrima di Morro d'Alba Superiore
Manzone Giovanni - Barolo Bricat
Marchesi Alfieri - Barbera d'Asti Superiore Alfiera
Marchesi de' Frescobaldi - Chianti Rufina Riserva Vigneto Montesodi
Marchesi di Barolo - Barolo Cannubi
Marchesi di Grésy - Cisa Asinari - Barbaresco Gaiun Martinenga
Marchesi Gondi-Tenuta Bossi - Chianti Rufina Riserva Villa Bossi
Marotti Campi - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Salmariano
Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma
Mastroberardino - Greco di Tufo Novaserra
Mesa - Carignano del Sulcis Riserva Gavino
Molon Ornella Traverso - Piave Rosso di Villa (merlot)
Montalbera - **Ruchè di Castagnole** Monferrato **Laccanto**
Monte Tondo - Soave Classico Casette Foscarino
Montenidoli - Toscana Igt Rosso Montenidoli
Moris Farms - Avvolto (sangiovese; cabernet sauvignon, syrah)
Mormoraia - Vernaccia di San Gimignano Riserva Antalis
Moroder Alessandro - Conero Riserva Dorico
Mottura Sergio - Latour a Civitella
Mustilli - Sant'Agata de Goti Falanghina Vigna Segreta
Negro Angelo & Figli - Roero Riserva Sudisfà
Nino Negri - Valtellina Sforzato 5 Stelle Sforsat
Nittardi - Chianti Classico Riserva Nittardi
Oasi degli Angeli - Kurni (montepulciano)
Opera 02 - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Opera Pura
Palazzone - Orvieto Classico Superiore Terre Vineate
Palladino - Barolo Riserva San Bernardo
Panizzi - Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita
Paolo Leo - Puglia Igp Negroamaro Orfeo
Pieropan Leonildo - Soave Classico Calvarino
Planeta - Noto Nero d'Avola Santa Cecilia
Podere Selva Capuzza - Lugana Riserva Menasasso
Prevostini Mamete - Valtellina Superiore Sassella Riserva Clos Convento San Lorenzo
Quintodecimo - Fiano di Avellino Exultet
Ricchi Stefanoni - Metodo Classico Pas Dosè Essenza 0
Ricci Curbastro - Franciacorta Brut Satèn Museum Release Millesimato
Rivera - Castel del Monte Nero di Troia Riserva Puer Apuliae
San Felice - Chianti Classico Riserva Il Grigio
San Giusto a Rentennano - Percarlo (sangiovese)
San Paolo - Alto Adige Pinot Nero Riserva Lehmont
Sedilesu - Cannonau di Sardegna Mamuthone
Sordo Giovanni - Barolo Gabutti
Su' Entu - Bovale Igt Marmilla
Suavia - Soave Classico Monte Carbonare
Tedeschi Fratelli - Valpolicella Ripasso Superiore Capitel San Rocco
Tenuta Carretta - Barolo Cannubi
Tenuta Cavalier Pepe - Taurasi Opera Mia
Tenuta di Artimino - Carmignano Riserva Grumarello
Tenuta Montemagno - **Ruchè di Castagnole** Monferrato Invictus
Tenuta San Leonardo - Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo (cab. sauvignon, carmenère, merlot)
Tenuta Sant'Antonio - Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli
Tenute Lunelli - Castelbuono - Sagrantino di Montefalco Carapace
Tenute Lunelli - Podernovo - Auritea di Podernovo (cabernet franc)
Travaglini Giancarlo - Gattinara Riserva
Uberti - Franciacorta Satèn Magnificientia
Umani Ronchi - Conero Riserva Cùmaro
Unterortl - Castel Juval - Alto Adige Valle Venosta Riesling Windbichel
Venica & Venica - Collio Sauvignon Ronco delle Mele
Vietti - Barolo Cerequio, Barolo Rocche di Castiglione
Vignalta - Colli Euganei Rosso Gemola (merlot, cabernet franc)
Vigneti Villabella - Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro
Villa - Franciacorta Extra Brut
Villa Matilde - Falerno del Massico Vigna Camarato
Villa Sandi - Valdobbiadene Superiore Cartizze Brut La Rivetta
Zenato - Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato
Zeni Fratelli - Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte
Zymè - Veronese Rosso Igp Oseleta
Zaccagnini - Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria Riserva San Clemente

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

In and Out of Focus Presentazione del sesto numero...

La Settimana del Black Friday di Go Wine!

IL PROGETTO MODERNISSIMO La restituzione alla cit...

Siria Fedrugucci: un raro e virtuoso esempio di im...

Collezione Giuseppe Iannaccone presenta IN...

Sciare con Gustav Thöni nelle Alpi dell'Orties: al...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "...

Perché questo è un tempo duro linguaggio sensibili...

Emergente Pastry 2024: il futuro è sempre più dolci...

L'accoglienza familiare al Parkhotel Holzner: un'...

Le nuove bottiglie delle feste: Spirits e Champagn...

Dal 24 novembre in libreria e online IL CIE...

MILANO ASSISTENZA GRATUITA AI MALATI ONCOLOGICI ...

31° MONDIAL DES VINS EXTRÊMES: LA PREMIAZIONE IL 1...

CONSORZIO TUTELA VINI DOC SICILIA IMPORTANTE PASS...

È il panettone il dolce natalizio più ricercato ne...

MILANO VETRINA DEL GUSTO: 18 ANNI DI GOLOSARIA

E' BLACK FRIDAY KASANOVA! IL MOMENTO PIU' PROPOZIO...

Presentazione del libro Artemide's / di Artemide ...

Lunedì 20 novembre a Torino si terranno due incon...

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ...

UNA CUCINA EFFICIENTE PER BUSINESS LUNCH O SERATE ...

BACK TO THE WINE WILL BE BACK!

CIRCULAR DAYS: GREEN PEA RISPONDE AL BLACK FRIDAY ...

Il Museo Poldi Pezzoli annuncia la mostra Piero de...

La chef italo-congolese Victoire Gouloubi inaugura...

MAXXI e Fondazione In Between Art Film presentano ...

L'inverno in Alta Badia al Dolomiti Wellness Hotel...

Cibernetica e Fantasmi. Lo stato dell'arte su poes...

Sci in famiglia e sconti per i più giovani: il Fri...

Palazzo Bentivoglio 1° DICEMBRE 2023 WE...

Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024:

Modalità di partecipazione al banco d'assaggio:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno su prenotazione entro le ore 18 di mercoledì 29 novembre.

Orari della degustazione

Ore 18,30-22,00

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

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (*l'iscrizione a Go Wine sarà ritenuta valevole sino a tutto il 31 dicembre 2024*).

[Clicca e acquista i biglietti](#)

on novembre 28, 2023



Nessun commento:

Posta un commento

la giusta ...

Colore, gusto e arte: il menu autunnale di VIVA Vi...

OMAR HASSAN A BOOKCITY 2023 con la sua colorata b...

Mancano pochi giorni all'ottava edizione della fin...

Giovedì 16 novembre ore 18 "VOCI DALLA SUPE...

Plasmon dà il benvenuto ad un nuovo componente del...

Si avvicina la finalissima degli awards del formag...

Sabato 18 novembre 2023 ore 16.00 visita in mostr...

LA NUOVA STAGIONE "ALTAGAMMA" DI MADONNA DI CAMP...

171 espositori ad Arte Fiera 2024

Confermate le due Stelle Michelin per La Madia di ...

BOZZETTI INEDITI: DOVE NASCE L'ISPIRAZIONE Mostra...

GRAPHIC DESIGN LECTURES A cura di Francesco Dond...

"Cortina come in un film": nel weekend del 15/17 ...

Presentazione del libro Artemide's / di Artemide ...

STELLA MICHELIN IN 9 MESI. SUI GENERIS DI ALFIO NI...

PER BRINDARE ALLA FESTE DI FINE ANNO, VALDO PROPON...

Da Wes Anderson a Marco Bellocchio per inaugurare...

Fèlsina: il Chianti Classico Riserva Berardenga 20...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "...

Alla Rocca di Lonato del Garda (Bs) Prorogata fino...

- ▶ ottobre (215)
- ▶ settembre (194)
- ▶ agosto (109)
- ▶ luglio (146)
- ▶ giugno (180)
- ▶ maggio (216)
- ▶ aprile (168)
- ▶ marzo (209)
- ▶ febbraio (139)
- ▶ gennaio (119)

- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)
- ▶ 2019 (1493)
- ▶ 2018 (1036)
- ▶ 2017 (909)
- ▶ 2016 (679)
- ▶ 2015 (92)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)



Cerca Q

CHI SIAMO NEWSLETTER ANTO/LOGICAMENTE ▾ EVENTI ▾ SCRITTI CONTATTI

Home > I premi delle guide > I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

By **L'AcquaBuona** - 22 Novembre 2023

👁 48 🗨 0



I dieci vini dell'anno e i "5 grappoli" della guida Bibenda 2024, curata dalla Fondazione Italiana Sommelier presieduta da Franco Maria Ricci.

I dieci vini dell'anno

Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020 di Angelo Gaja (Barbaresco, Cuneo).
 Curtefranca Chardonnay 2019 di Ca' del Bosco (Franciacorta)
 Cervaro della Sala 2021 di Castello della Sala (Antinori).
 Isola dei Nuraghi Rosso Turriga 2019 della Cantina Argiolas (Sardegna).
 Saffredi 2020 della Fattoria Le Pupille (Maremma).
 Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019 Cantina Di Majo Norante (Campobasso).
 Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio (Pisa).
 Il 1943 Del Fondatore 2020 Cantine Due Palme (Cellino San Marco, Brindisi).
 Quattordicisei 2018 di Colline San Biagio (Carmignano, Prato).
 Primitivo di Manduria La Riserva dal 1973 2018 di Albano Carrisi (Cellino San Marco).

I "5 grappoli"

Valle d'Aosta

Anselmet – Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2021
 La Vville – Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2021
 Les Crêtes – Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2021

Piemonte

Accornero – Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2019
 Alberto Ballarin – Barolo Bussia 2019
 Albino Rocca – Barbaresco Angelo 2019
 Andrea Oberto – Barolo Rocche dell'annunziata 2019
 Angelo Negro – Roero Sudisfà Riserva 2020
 Anna Maria Abbona – Dogliani Superiore San Bernardo 2019



I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

di L'AcquaBuona

22 Novembre 2023



Guida Slow Wine 2024: i Top Wine, i Vini Slow, i Vini Quotidiani

di L'AcquaBuona

22 Novembre 2023



La poesia del fritto napoletano, dietro Campo de' Fiori

di Riccardo Farchioni

16 Novembre 2023



Cantina della Volta, la sfida dei Metodo Classico nelle colline modenesi

di Andrea Li Calzi

16 Novembre 2023



Uno stupido timoraccio personale

di Fabio Rizzari

16 Novembre 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Antichi Vigneti di Cantalupo – Ghemme Collis Breclerae 2016
 Antoniotti – Bramaterra 2019
 Azelia – Barolo Bricco Voghera Riserva 2013
 Azelia – Barolo Cerretta 2019
 Banfi Piemonte – Alta Langa Cuvée Aurora Blanc De Noirs 2016
 Bartolo Mascarello – Barolo 2019
 Batasiolo – Barbera D'alba Sovrana 2021
 Bera – Barbaresco Rabajà Riserva 2016
 Bersano – Barolo Badarina Riserva 2016
 Borgo Maragliano – Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Editione Iv
 Borgogno – Barolo Cannubi 2019
 Boroli – Barolo Brunella 2019
 Bovio – Barolo Arborina 2019
 Braida Giacomo Bologna – Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone 2020
 Brezza – Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva 2017
 Bricco Maiolica – Barolo Contadin 2019
 Broglia – Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2019
 Brovia – Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2019
 Bruna Grimaldi – Barolo Bricco Ambrogio 2019
 Bruno Giacosa – Barbaresco Rabajà 2019
 Bruno Giacosa – Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2017
 Bruno Rocca Rabajà – Barbaresco Rabajà 2019
 Cà d'Gal – Moscato d'Asti Vite Vecchia 2018
 Ca' del Baio – Barbaresco Asili Riserva 2018
 Ca' Viola – Barolo Sottocastello di Novello 2019
 Cantina del Pino – Barbaresco Ovello 2019
 Casa E. di Mirafiore – Barolo Lazzarito 2019
 Cascina Ca' Rossa – Roero Le Coste Riserva 2020
 Cascina Chicco – Barolo Ginestra Riserva 2017
 Cascina Morassino – Barbaresco Ovello 2020
 Castello di Neive – Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano 2020
 Castello di Verduno – Barbaresco Rabajà 2020
 Castello di Verduno – Barolo Monvigliero Riserva 2017
 Cavallotto – Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2017
 Ceretto – Barbaresco Gallina 2020
 Ceretto – Barolo Brunate 2019
 Chiara Boschis E. Pira & Figli – Barolo Cannubi 2019
 Chionetti – Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2019
 Claudio Mariotto – Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2021
 Collina Serragrilli – Barbaresco Staderi 2020
 Comm. G.B. Burlotto – Barolo Cannubi 2019
 Conterno – Barbera d'Alba Vigna Francia 2021
 Conterno – Barolo Cerretta 2019
 Conterno Fantino – Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2019
 Contratto – Contratto Special Cuvée Pas Dosé 2014
 Coppo – Alta Langa Brut Piero Coppo Riserva del Fondatore 2013
 Cordero di Montezemolo – Barolo Enrico VI 2019
 Dante Rivetti – Barbaresco Bric' Micca 2020
 Domenico Clerico – Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2019
 Domenico Clerico – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Aeroplanservaj 2019
 Dosio – Barolo Serradenari 2019
 Elio Altare – Barolo Arborina 2019



Elio Grasso – Barolo Ginestra Casa Maté 2019
 Enrico Serafino – Alta Langa Zero 140 Mesi Plutone 2010
 Enzo Boglietti – Barolo Arione 2019
 Ettore Germano – Barolo Cerretta 2019
 Ettore Germano – Barolo Lazzarito Riserva 2017
 Ettore Germano – Langhe Riesling Hérsu 2021
 Ferrando – Carema Etichetta Nera 2019
 Figli Luigi Oddero – Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2019
 Fontanabianca – Barbaresco Serraboella 2020
 Fontanafredda – Barolo Vigna La Delizia 2019
 Forteto della Luja – Loazzolo Piasa Rischei 2020
 Francesco Brigatti – Colline Novaresi Nebbiolo Mötziplon 2019
 Franco M. Martinetti – Colli Tortonesi Timorasso Martin 2022
 Fratelli Alessandria – Barolo Monvigliero 2019
 Fratelli Barale – Barolo Bussia Riserva 2016
 Fratelli Cigliuti – Barbaresco Serraboella 2019
 Fratelli Giacosa – Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2015
 Fratelli Revello – Barolo Cerretta 2019
 G.D. Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2019
 Gaja – Barbaresco 2020
 Gaja – Barbaresco Costa Russi 2020
 Gaja – Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020
 Gaja – Barbaresco Sorì Tildin 2020
 Gaja – Barolo Conteisa 2019
 Gaja – Barolo Sperss 2019
 Gancia – Alta Langa Brut Blanc De Blancs 2017
 Giacomo Fenocchio – Barolo Villero 2019
 Giacomo Grimaldi – Barolo Ravera 2019
 Gianfranco Alessandria – Barolo San Giovanni 2019
 Gianni Doglia – Moscato d'Asti Casa di Bianca 2022
 Gigì Rosso – Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'ulivo 2017
 Giovanni Almondo – Roero Bric Valdiana 2020
 Hilberg-Pasquero – Nebbiolo D'alba Superiore Mon Suri 2020
 Icardi – Barolo Serra Riserva 2016
 Il Chiosso – Gattinara Galizja 2016
 La Colombera – Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2021
 La Scolca – Soldati La Scolca d'Antan Brut Rosé 2011
 La Spinetta – Barbaresco Staderi 2020
 La Spinetta – Barbaresco Valeirano 2020
 La Spinetta – Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2022
 Livia Fontana – Barolo Villero 2019
 Luigi Baudana – Barolo Baudana 2019
 Malvirà – Roero Mombeltramo Riserva 2019
 Marchesi Alfieri – Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2020
 Marchesi di Barolo – Barolo Cannubi 2019
 Marengo – Barolo Brunate 2019
 Marziano Abbona – Barolo 2019
 Massimo Rattalino – Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2016
 Massolino Vigna Rionda – Barolo Vigna Rionda Riserva 2017
 Mauro Molino – Barolo Gallinotto 2019
 Mauro Veglio – Barolo Paiagallo 2019
 Michele Chiarlo – Barolo Cerequio Riserva 2016



Moccagatta – Barbaresco Basarin 2020
Montalbera – **Ruchè di Castagnole** Monferrato Limpronta Riserva 2020
 Montaribaldi – Barbaresco Rio Sordo 2019
 Morgassi Superiore – Monferrato Bianco Timorgasso 2022
 Nervi – Gattinara Vigna Molsino 2019
 Nervi – Gattinara Vigna Valferana 2019
 Nicola Bergaglio – Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2022
 Orsolani – Caluso Spumante Metodo Classico Cuvée Tradizione 1968 2017
 Paitin – Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2020
 Paolo Conterno – Barolo Ginestra 2019
 Paolo Manzone – Barolo Riserva 2017
 Paolo Scavino – Barolo Bric Dèl Fiasc 2019
 Paride Iaretti – Gattinara Pietro 2019
 Parusso – Barolo Bussia 2019
 Pasquale Pelissero – Barbaresco Bricco San Giuliano 2020
 Pelassa – Barolo San Lorenzo di Verduno 2019
 Pelissero – Barbaresco Vanotu 2020
 Piero Busso – Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2019
 Pio Cesare – Barolo Ornato 2019
 Pira – Barolo Vignarionda 2019
 Poderi Colla – Barolo Bussia Dardi Le Rose 2019
 Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Lazzarito Vigna Preve 2019
 Prunotto – Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2017
 Punset – Barbaresco San Cristoforo Campo Quadro Riserva 2016
 Ratti – Barolo Rocche dell'Annunziata 2019
 Renato Corino – Barolo Rocche dell'Annunziata 2019
 Reva – Barolo Cannubi 2019
 Roberto Ferraris – Nizza Liberta 2020
 Rocche Costamagna – Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2017
 Rocche dei Manzoni – Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2011
 Rocche dei Manzoni – Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2019
 Sara Vezza – Barolo Millenovecento48 Riserva 2017
 Scagliola – Barbera d'Asti Superiore Sansi Antologia 2018
 Scarpa – Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2017
 Schiavenza – Barolo Cerretta 2019
 Schiavenza – Barolo Prapò 2019
 Silvio Grasso – Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2019
 Sottimano – Barbaresco Pajoré 2020
 Tenuta Carretta – Barolo Cannubi 2018
 Tenuta Cucco – Barolo Bricco Voghera 2019
 Tenuta Garetto – Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2021
 Tenuta Olim Bauda – Nizza Bauda Riserva 2019
 Tenuta Santa Caterina – Grignolino d'Asti Monferace 2018
 Tenute Sella – Lessona San Sebastiano Allo Zoppo 2015
 Travaglini – Gattinara Tre Vigne 2019
 Vietti – Barolo Lazzarito 2019
 Vigne Marina Coppi – Colli Tortonesi Timorasso Fausto 2021
 Vigneti Massa – Colli Tortonesi Barbera Monleale 2019
 Villa Sparina – Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 Anni 2011

Lombardia



Ar.Pe.Pe. – Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2016
 Barone Pizzini – Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Riserva 2015
 Bellavista – Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016
 Berlucchi – Franciacorta Nature Blanc De Blancs '61 2016
 Bosio – Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2016
 Ca' del Bosco – Curtefranca Chardonnay 2019
 Ca' del Bosco – Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2014
 Ca' del Bosco – Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2018
 Cantine I Gessi – Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé Rosé Mariacristina 2017
 Castello Bonomi – Franciacorta Brut Cruperdu Grande Annata 2016
 Contadi Castaldi – Franciacorta Zéro 2018
 Conte Vistarino – Pinot Nero dell'oltrepò Pavese Pernice 2020
 Enrico Gatti – Franciacorta Brut Nature La Casella Riserva 2015
 Fay – Valtellina Superiore Valgella Ca' Morei 2019
 Ferghettina – Franciacorta Non Dosato Riserva 33 2015
 Fratelli Berlucchi – Franciacorta Zero Casadelle Colonne Riserva 2014
 Giorgi – Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut Gran Cuvée Storica Giorgi 1870 2019
 I Barisei – Franciacorta Dosaggio Zero Francesco Battista Riserva 2013
 La Montina – Franciacorta Nature Quor 2016
 Le Marchesine – Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva 2014
 Mamete Prevostini – Sforzato di Valtellina Corte di Cama 2020
 Mirabella – Franciacorta Dosaggio Zero Dom Riserva 2016
 Monte Rossa – Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie N° 24
 Monte Rossa – Franciacorta Brut Nature Cabochon Doppiozero Mill. 2018
 Mosnel – Franciacorta Pas Dosé Riserva 2009
 Muratori – Franciacorta Brut Millè Riserva 2012
 Nino Negri – Sfursat di Valtellina 5 Stelle 2020
 Retica – Bramito 2019
 Ricci Curbastro – Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2013
 Triacca – Sforzato di Valtellina Il Monastero 2019
 Uberti – Franciacorta Dosaggio Zero Sublimis Riserva 2015
 Uberti – Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2016

Alto Adige

Abbazia di Novacella – Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2021
 Arunda – Alto Adige Spumante Extra Brut Riserva 2017
 Cantina Andriano – Alto Adige Chardonnay Doran Riserva 2020
 Cantina Bolzano – Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2021
 Cantina Colterenzio – Alto Adige Bianco Lr Riserva 2019
 Cantina Colterenzio – Alto Adige Sauvignon Lafò 2021
 Cantina Merano – Alto Adige Pinot Bianco Five Years Riserva 2017
 Cantina Terlano – Alto Adige Terlaner Nova Domus Riserva 2020
 Cantina Terlano – Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity 2010
 Cantina Tramin – Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2020
 Cantina Tramin – Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2021
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2022
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Valle Isarco Kerner Orange Kaleidoscope Raffaele Fischetti 2021
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Valle Isarco Riesling Aristos 2022



Elena Walch – Alto Adige Chardonnay Vigna Castel Ringberg Riserva 2020
 Franz Haas – Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2019
 Franz Haas – Manna 2021
 Gaffer Von Feldenreich – Alto Adige Sauvignon 2021
 Girlan – Alto Adige Pinot Nero Curlan Riserva 2020
 Girlan – Alto Adige Pinot Nero Trattmann Riserva 2020
 Gump Hof Markus Prackwieser – Alto Adige Sauvignon Blanc Renaissance Riserva 2020
 Köfererhof – Alto Adige Valle Isarco Riesling R 2021
 Kellerei Kaltern Caldaro – Alto Adige Lagrein Kunst.Stück Riserva 2020
 Kettmeir – Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2017
 Kurtatsch Cortaccia – Alto Adige Chardonnay Freienfeld Riserva 2020
 Laimburg – Alto Adige Gewürztraminer Elyönd Riserva 2020
 Muri-Gries – Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva 2020
 Nals Margreid – Alto Adige Bianco Nama 2019
 Nals Margreid – Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2021
 Peter Zemmer – Alto Adige Chardonnay Crivelli Riserva 2020
 Pfannenstielhof – Alto Adige Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel 2017
 San Michele Appiano – Alto Adige Bianco Appius 2018
 Taschlerhof – Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Lahner 2021
 Tenuta Peter Sölva – Alto Adige Cabernet Sauvignon Amistar Edizione 2019
 Tenuta Waldgries – Alto Adige Lagrein Roblinus De' Waldgries 2018
 Tiefenbrunner – Alto Adige Sauvignon Rachtl Riserva 2020

Trentino

Abate Nero – Trento Brut Cuvée dell'abate Riserva 2012
 Cantine Monfort – Trento Dosaggio Zero Le Général Blanc Riserva 2015
 Cavit – Trento Brut Altemasi Graal Riserva 2016
 Cesarini Sforza – Trento Brut Aquila Reale Riserva 2013
 Corvée – Trentino Pinot Nero Àgole 2021
 Endrizzi – Trento Dosaggio Zero Masetto Privé Riserva 2013
 Ferrari – Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012
 Ferrari – Trento Brut Perlé Nero Riserva 2016
 Ferrari – Trento Brut Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012
 Foradori – Granato 2020
 Letrari – Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2012
 Letrari – Trento Dosaggio Zero Riserva 2017
 Marco Donati – Teroldego Rotaliano Sangue di Drago 2020
 Maso Martis – Trento Brut Madame Martis Riserva 2013
 Moser – Trento Brut 51,151
 Nicola Biasi – Vin De La Neu 2021
 Pojer E Sandri – Essenzia 2019
 San Leonardo – San Leonardo 2018
 San Leonardo – Villa Gresti 2019

Friuli Venezia Giulia

Barone Ritter De Zahony – Palava Edda Cristina 2021
 Branko – Capo Branko 2022
 Castello di Buttrio – Friuli Colli Orientali Sauvignon Ettaro Riserva 2020
 Collavini – Collio Bianco Broy 2021
 Damijan Podversic – Collio Bianco Kaplja 2019



Draga – Ribolla Gialla Miklus 2018
 Edi Keber – Collio Bianco 2021
 Giovanni Dri Il Roncat – Ramandolo Uve Decembrine 2018
 Jermann – Vintage Tunina 2021
 Jermann – W... Dreams 2021
 La Roncaia – Friuli Colli Orientali Picolit 2018
 La Tunella – Friuli Colli Orientali Biancosesto 2021
 Le Vigne di Zamò – Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Tullio Zamò 2020
 Lis Neris – Friuli Isonzo Sauvignon Picol 2021
 Livio Felluga – Rosazzo Terre Alte 2020
 Livon – Braide Alte 2021
 Pighin – Collio Bianco Soreli 2021
 Raccaro – Collio Friulano 2022
 Raccaro – Collio Malvasia 2022
 Ronco del Gelso – Riesling Schulz 2021
 Russiz Superiore – Collio Bianco Col Disòre 2018
 Schiopetto – Collio Pinot Bianco 2022
 Scubla – Friuli Colli Orientali Bianco Pomédes 2021
 Specogna – Friuli Colli Orientali Bianco Identità Roche Bernarde 2021
 Toros – Collio Friulano 2022
 Toros – Collio Pinot Bianco 2022
 Valentino Butussi – Friuli Colli Orientali Sauvignon Genesis 2021
 Venica & Venica – Collio Friulano Roncodelle Cime 2022
 Venica & Venica – Collio Sauvignon Roncodelle Mele 2022
 Vie di Romans – Dut'un 2020
 Vie di Romans – Friuli Isonzo Pinot Grigio Dessimis 2021
 Villa De Puppi Rosa Bosco – Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc Rosa Bosco 2022
 Villa Parens – Sauvignon Privé Vintage 2015
 Villa Russiz – Collio Sauvignon De La Tour 2022
 Volpe Pasini – Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2022
 Zidarich – Vitovska Kamen 2020
 Zorzettig – Friuli Colli Orientali I Fiori di Leonie Myò Vigneti di Spessa 2020
 Zuani – Collio Bianco Zuani Riserva 2020

Veneto

Aldegheri – Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011
 Allegrini – La Poja 2018
 Anselmi – I Capitelli 2022
 Astoria – Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Arzanà
 Begali – Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva 2018
 Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 2013
 Brigaldara – Amarone della Valpolicella Riserva 2013
 Brunelli – Amarone della Valpolicella Classico Campo Inferi Riserva 2017
 Cecilia Beretta – Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano Riserva 2017
 Fattori – Amarone della Valpolicella Col De La Bastia 2019
 Fongaro – Lessini Durello Pas Dosé Nera Riserva 2015
 Fratelli Giuliani – Amarone della Valpolicella I Prognai 2017
 Gamba – Amarone della Valpolicella Classico Campedel Riserva 2016
 Inama – Vulcaia Fumé 2021
 La Collina dei Ciliegi – Amarone della Valpolicella Ciliegio 2018
 Le Ragose – Amarone della Valpolicella Classico Marta Galli Riserva 2012



Le Salette – Amarone della Valpolicella Classico Pergole Vece Riserva2018
 Maculan – Prato di Canzio 2018
 Masi Agricola – Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva 2017
 Monte del Frà – Amarone della Valpolicella Classico Scarnocchio Riserva2017
 Monte Tondo – Soave Classico Superiore Foscarin Slavinus 2021
 Monte Zovo – Lugana Le Civaie Terralbe Riserva 2019
 Opificio del Pinot Nero – Buvoli Metodo Classico Extra Brut Super Sei
 Pasqua – Y By 11 Minutes Rosé 2021
 Pieropan – Soave Classico La Rocca 2021
 Pietro Zardini – Amarone della Valpolicella Decem Riserva 2012
 Piero Zardini – Amarone della Valpolicella Leone Zardini Riserva 2017
 Roeno – Trento Brut Nature Dèkatos Riserva 2012
 Romano Dal Forno – Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 2016
 Romano Dal Forno – Valpolicella Superiore Vigneto di Monte Lodoletta 2016
 Rubinelli Vajol – Amarone della Valpolicella Classico 2016
 Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Classico Gioè 2013
 Sartori – Amarone della Valpolicella Linea I Saltari Riserva 2015
 Serafini&Vidotto – Montello E Colli Asolani Il Rosso dell'abazia 2019
 Speri – Amarone della Valpolicella Classico Sant'urbano 2019
 Stefano Accordini – Amarone della Valpolicella Classico IL Fornetto Riserva 2016
 Suavia – Soave Classico Monte Carbonare 2021
 Tamellini – Soave Classico Le Bine De Costiola 2021
 Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva2017
 Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria Riserva2016
 Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva 2015
 Tommaso Bussola – Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto 2011
 Val De Pol – Corletta 2020
 Valentina Cubi – Amarone della Valpolicella Classico Morar Riserva 2006
 Villa Sandi – Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta 2022
 Zenato – Amarone della Valpolicella Classico 2018

Liguria

Bio Vio – Riviera Ligure di Ponente Pigato Grand Père 2021
 Bruna – Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan 2021
 Cà Du Ferrà – Colline di Levante Vermentino Luccicante 2022
 Cascinadelle Terre Rosse – Apogèò 2022
 Giacomelli – Colli di Luni Vermentino Giardino dei Vescovi 2021
 Ka' Manciné – Rossese di Dolceacqua Galeae 2022
 La Baia del Sole Federici – Colli di Luni Vermentino Sarticola 2022
 Lunae Bosoni – Colli di Luni Vermentino Cavagino 2022
 Ottaviano Lambruschi – Colli di Luni Vermentino Costa Marina 2022
 Possa – Cinque Terre 2022
 Tenuta Anfosso – Rossese di Dolceacqua Superiore Poggio Pini 2021

Emilia Romagna

Cantine Ceci – Otello Nero di Lambrusco 1813 2022
 Caviccholi – Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2022
 Cleto Chiarli – Lambrusco di Sorbara Lambrusco del Fondatore 2022
 Fattoria Nicolucci – Romagna Sangiovese Superiore Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva 2020



Giovanna Madonna – Romagna Sangiovese Bertinoro Ombroso Riserva 2020
 La Tosa – Gutturino Superiore Vignamorello 2021
 San Patrignano – Romagna Sangiovese Superiore Avi Riserva 2020
 Tenuta La Viola – Romagna Sangiovese Bertinoro P. Honorii Riserva 2019
 Umberto Cesari – Resultum 2019
 Venturini Baldini – Reggiano Lambrusco Spumante Rubino del Cerro 2022

Toscana

Altesino – Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018
 Antinori – Solaia 2020
 Antinori – Tignanello 2020
 Argentiera – Bolgheri Superiore Argentiera 2020
 Argiano – Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2018
 Badia a Coltibuono – Montebello 2018
 Banfi – Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2017
 Banfi – Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2018
 Batavigna – Miticaia 2018
 Biondi Santi Tenuta Greppo – Brunello di Montalcino 2017
 Biondi Santi Tenuta Greppo – Brunello di Montalcino Riserva 2016
 Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2019
 Brancaia – Il Blu 2020
 Ca' Marcanda – Bolgheri Rosso Camarcanda 2020
 Ca' Marcanda – Bolgheri Rosso Magari 2021
 Caiarossa – Caiarossa 2020
 Camigliano – Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018
 Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018
 Canneto – Vino Nobile di Montepulciano Casina di Doro 2019
 Capanna – Brunello di Montalcino 2018
 Capannelle – 50 & 50 2019
 Caparzo Borgo Scopeto – Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2018
 Capezzana – Ghiaie della Furba 2019
 Casanova della Spinetta – Il Nero di Casanova 2019
 Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Etichetta Bianca 2018
 Castellare di Castellina – I Sodi di S. Niccolò 2019
 Castello del Terriccio – Gian Annibale 2019
 Castello del Terriccio – Lupicaia 2018
 Castello di Albola – Chianti Classico Il Solatio Gran Selezione 2019
 Castello di Bolgheri – Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2020
 Castello di Fonterutoli – Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 2020
 Castello di Fonterutoli – Siepi 2020
 Castello di Querceto – Chianti Classico La Corte Gran Selezione 2020
 Castello di Vicarello – Castello di Vicarello 2018
 Castello di Volpaia – Chianti Classico Gran Selezione Il Puro Vigneto Casanova 2019
 Castello Monsanto – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Il Poggio 2018
 Castello Tricerchi – Brunello di Montalcino 2018
 Cesani – Vernaccia di San Gimignano Sanice Riserva 2020
 Ciacci Piccolomini d'Aragona – Brunello di Montalcino Pianrosso 2018
 Col d'Orcia – Brunello di Montalcino Poggio Al Vento Riserva 2016
 Col di Lamo – Brunello di Montalcino Riserva 2016
 Colline San Biagio – Quattordicisei 2018
 Dievole – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Sessina 2019



Donatella Cinelli Colombini – Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2018
 Duemani – Duemani 2020
 Falchini – Campora 2016
 Falchini – Vernaccia di San Gimignano Vigna A Solatio Riserva 2019
 Fassati – Vino Nobile di Montepulciano Salarco Riserva 2015
 Fattoria Ambra – Carmignano Montalbiolo Riserva 2019
 Fattoria dei Barbi – Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2018
 Fattoria del Cerro – Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2019
 Fattoria Le Pupille – Le Pupille 2019
 Fattoria Le Pupille – Saffredi 2020
 Fattoria San Giusto A Rentennano – Percarlo 2019
 Fèlsina – Fontalloro 2020
 Fèlsina – Maestro Raro 2020
 Fontodi – Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2020
 Fontodi – Flaccianello della Pieve 2020
 Frescobaldi – Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2018
 Fuligni – Brunello di Montalcino 2018
 Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto – Brunello di Montalcino 2018
 Grattamacco Collemassari – Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2020
 Guado Al Tasso – Bolgheri Superiore Guado Al Tasso 2020
 Gualdo del Re – I'rennero 2020
 Il Borro – Il Borro 2019
 Il Marroneto – Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2018
 Il Palagione – Vernaccia di San Gimignano Lyra 2020
 Il Viaggio di Landò – Prima Fermata 2022
 Isole E Olena – Cepparello 2020
 La Corsa – Mandrione 2021
 La Fiorita – Brunello di Montalcino 2018
 Lamole di Lamole – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Grospoli 2020
 Le Chiuse – Brunello di Montalcino 2018
 Le Cinciole – Camalaione 2018
 Le Potazzine – Brunello di Montalcino 2018
 Lisini – Brunello di Montalcino 2018
 Masseto – Massetino 2021
 Masseto – Masseto 2020
 Mastrojanni – Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'asino 2018
 Michele Satta – Cavaliere 2020
 Mocali – Brunello di Montalcino Le Raunate 2018
 Montepepe – Degeres 2019
 Monteverro – Monteverro 2020
 Orma – Orma 2021
 Ormani – Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 2019
 Ornellaia – Bolgheri Bianco Ornellaia 2020
 Ornellaia – Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2020
 Palazzo – Brunello di Montalcino Cosimo 2018
 Panizzi – Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2021
 Petra – Petra 2020
 Petrolo – Val d'Arno di Sopra Merlot Galatrona 2020
 Piaggia – Carmignano Riserva 2020
 Pian delle Vigne – Brunello di Montalcino 2018
 Pietro Beconcini – Tempranillo Prephilloxera Vigna Le Nicchie 2019
 Pietroso – Brunello di Montalcino Quarantennale 2018



Rassegna Appuntamenti legati alla Fiera Nazionale di Moncalvo

Ultime cene in Monferrato con la Cucina del Tartufo

MONCALVO

● Ultimi appuntamenti con "La Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino".

Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti hanno proposto e proporranno a cena il loro menu a base di tartufo bianco accompagnato da pregiati vini del territorio. Come da tradizione, terminata la Fiera Nazionale del Tartufo bianco di Moncalvo tenutasi le ultime due domeniche di ottobre, il tartufo continua a essere il re indiscusso dei menu autunnali dei ristoranti del moncalvese, almeno sino alla Fiera Nazionale del Bue Grasso che sostituirà il menu in molti ristoranti del territorio. A inaugurare la rassegna è stata l'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**.

Lo scorso weekend doppio appuntamento al "Corona Reale"



Moncalvo. Ha ospitato ad ottobre la Fiera Nazionale del Tartufo

di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc e al ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aleamat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista invece della quarta serata che si terrà questa sera, 17 novembre, con i vini di Grazzano "Sulin". Quinta serata domani, 18 novembre, presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Bi-

letta. Ultimi due appuntamenti il prossimo fine settimana. Resta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà il 24 novembre al ristorante "Boccadoro" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. **AL.AN.**



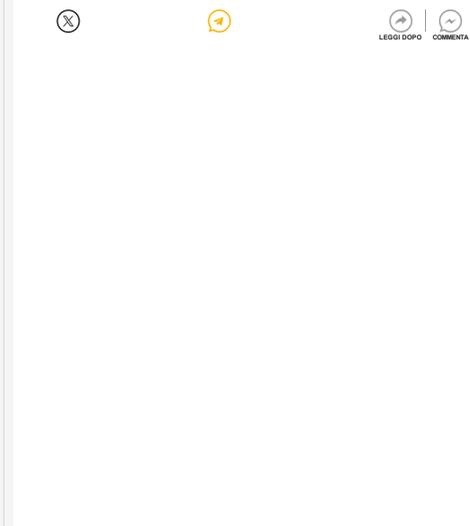


13 NOVEMBRE 2023 17:34

La vendemmia ora si fa anche di notte

Non solo rimedio alle alte temperature. La sveglia presto ha una ragione piuttosto tecnica. Se raccolte prima del sorgere del sole le uve mantengono una temperatura più giusta per la macerazione che avverrà in cantina

LEGGI ANCHE CONTENUTO SPONSORIZZATO



Unsplash

Tenuta Contessa Entellina, Sicilia Occidentale. Qui la vendemmia inizia in pieno agosto, ma fa troppo caldo per lavorare di giorno. L'estate torrida e gli effetti del climate change non risparmiano la vigna né i suoi custodi. Così, per raccogliere queste uve Chardonnay, i vendemmiatori di Donna Fugata si sono svegliati addirittura all'alba. Non solo rimedio alle alte temperature. La sveglia presto ha una ragione piuttosto tecnica. Se raccolte prima del sorgere del sole le uve mantengono una temperatura più giusta per la macerazione che avverrà in cantina.

Donnafugata ha scelto l'alba come momento perfetto per raccogliere. Ma in tutta Italia c'è una piccola tradizione di vendemmia che si svolge in orario serale. Solitamente è applicata ai vitigni precoci e ai piccoli appezzamenti. Viene praticata in diversi territori. Con i bianchi e con i rossi.

La cantina **Montalbera**, in Monferrato, ha scelto da poco di provare con le uve di Ruché, un vitigno a bacca rossa. Il motivo? Evitare gli sbalzi termici nel trasporto dalla vigna alla cantina.

Unsplash

Ma pratiche del genere sono anche un'interessante frontiera di turismo esperienziale. Quest'anno, la realtà veneta Villa di Sarah, ha deciso di estendere la vendemmia notturna a tutti i suoi 21 ettari di vigneto. All'evento organizzato in tenuta erano presenti circa 200 persone. La cantina, che produce Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ha pure scritto un disciplinare. Con tanto di logo da stampare sulle bottiglie. Può essere usato anche da altre cantine. A patto che si rispettino le regole inserite nel documento.

Dietro il marketing e le motivazioni tecniche, c'è anche il cambiamento climatico a spingere questo tipo di soluzioni. Questo settembre è stato il più caldo in assoluto nella storia del nostro Paese, e anche ottobre ha mostrato notevoli anomalie. Gli sbalzi meteorologici, poi, sono il nemico numero uno del vino. Il sole brucia le piante e le grandinate distruggono le vigne.

Vendemmiare quando non c'è il sole, è solo una delle soluzioni creative per resistere. Per salvare l'uva, e le altre coltivazioni bisognerà pensarne altre.

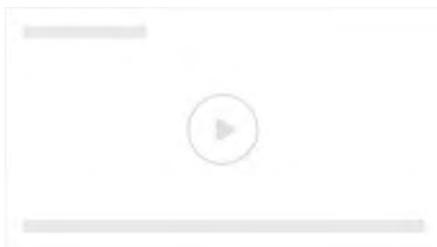
CORRELATI

- BENI CULTURALI E SMOG
Reggia di Caserta e inquinamento: l'ENEA ne misura l'impatto
- LO SAPETE CHE?
Dalla CO2 al cemento
- LA RUBRICA
E-Garden: trasloco verde
- FILM E AMBIENTE
Monde Fest: cinema "in cammino"
- A CHIAVENNA
AMALPI Center: conoscere e valorizzare il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TI POTREBBE INTERESSARE



VINO VENDEMMIA VIGNETI CAMBIAMENTO CLIMATICO CLIMA

patrimonio alpino



CONTRO LA PLASTICA
**CleanAlp: proteggere
le montagne**



SNACK VIDEO



COMMENTI

Disclaimer

COMMENTA

Scrivi qui il tuo commento (massimo 300 caratteri)



PUBBLICA SU FACEBOOK



MEDIASET

MEDIASET INFINITY

PRIVACY

CORPORATE

COOKIE

Copyright © 1999-2023 RTI S.p.A. Business Digital - P.Iva 03976881007 - Tutti i diritti riservati - Per la pubblicità Mediamond S.p.A. - RTI S.p.A., Mediaset N.V., sede legale Amsterdam (Paesi Bassi) - Uffici Viale Europa 46, 20093 Cologno Monzese (MI)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



"Il Mio Nudo" DOC Chardonnay targato Montalbera

Il vino bianco per un Natale non convenzionale

📅 10/11/2023 📁 Categoria: **Vino**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Photo credits: fonte ufficio stampa

Natale, si sa, fa rima con spumanti ma è anche una buona occasione per stupire i nostri ospiti con una scelta meno convenzionale che fa intendere una buona cultura del vino. Se alla Vigilia, come da migliore tradizione, si serve il pesce, accompagnatelo con un'ottima bottiglia di Langhe Doc Chardonnay di **Montalbera**, un vino bianco prodotto nella cantina storica della famiglia a Castiglione Tinella nelle Langhe.

Eleganza, setosità, piacevolezza, struttura potente ma allo stesso tempo gradevolezza nel ricordo delle grandi metodologie enologiche francesi. Sentore di miele d'acacia, albicocca, leggeri frutti tropicali lasciati al sole donano emozioni uniche e ne fanno il vino ideale da servire con antipasti leggeri e con piatti di pesce.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Prezzo consigliato in enoteca: 15 euro

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Condividi



Ti piace?

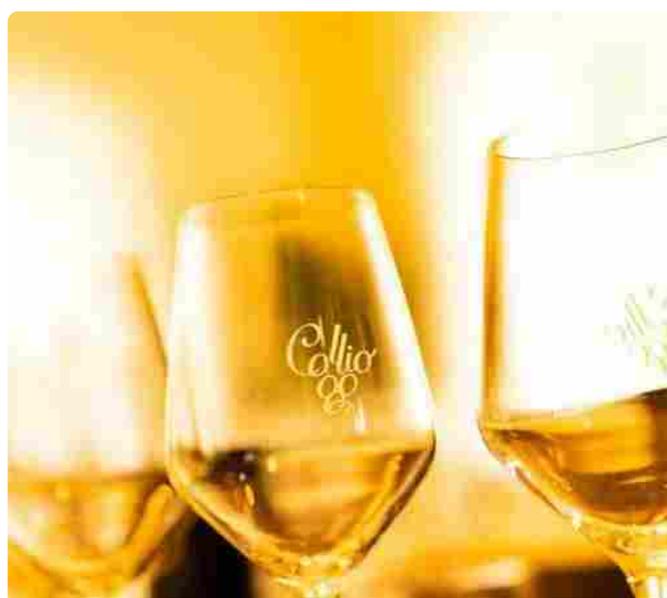


PRECEDENTE
BISCOTTI DI SAN MARTINO SICILIANI



SEGUENTE
Nasce Global Training Group il primo polo italiano per la formazione nel settore della somministrazione

Potrebbe interessarti anche...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Rassegna Gli appuntamenti sono legati alla Fiera Nazionale di Moncalvo

Cucina del tartufo bianco: le conviviali nei ristoranti

MONCALVO

● Prosegue la "Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino". Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo bianco accompagnato da pregiati vini del territorio.

Come da tradizione, terminata la Fiera Nazionale del Tartufo bianco di Moncalvo tenutasi le ultime due domeniche di ottobre, il tartufo continua a essere il re indiscusso dei menu autunnali dei ristoranti del moncalvese. A inaugurare la ras-



Moncalvo. Un momento della recente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco

segna è stata l'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**. Secondo appuntamento questa sera, venerdì 10 novembre, alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc. Terza serata sabato 11 novembre al ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Alemat.

L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista invece della quarta serata in calendario il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta.

Sesta serata del programma il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà di scena il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. **AL.AN.**



Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

HOME ARCHIVIO CANTINE IMPORTATORI MARKETING CHI SIAMO



Home > Brevissime > Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo...

Brevissime

Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi

Di **Fabio Italiano** - 5 Novembre 2023

3 0



«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la "cattedrale" del rosso autoctono "Ruchè". Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato** appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione», ha commentato **Franco Morando**, **Direttore Generale di Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il 15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle

f 793 Fans MI PIACE

610 Follower SEGUI

X 11,971 Follower SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)
 Calabria (64) Campania (226)
 Emilia Romagna (273)
 Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (101)
 Liguria (50) Lombardia (342)
 Marche (184) Molise (16)
 Piemonte (780) Puglia (172)
 Sardegna (94) Sicilia (349)
 Toscana (812)
 Trentino Alto Adige (142) Umbria (123)
 Valle d'Aosta (12) Veneto (672)

Vetrina Cantine



nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè Laccento, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza», ha affermato Franco Morando, che poi ha spiegato: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come Montalbera, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha rassicurato Franco Morando. «Trai vini prodotti da Montalbera spicca il celebre rosso Ruchè di Castagnole Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il **Direttore Generale di Montalbera Franco Morando**.

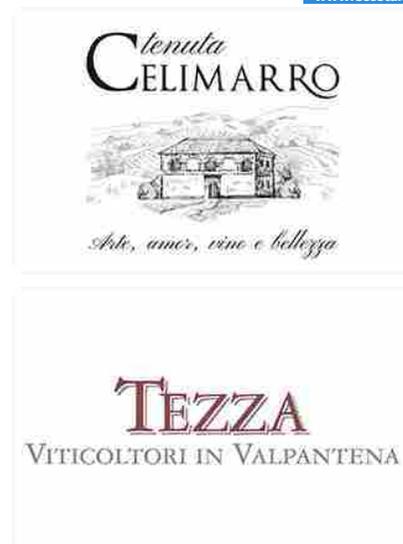
Il Ruchè di Castagnole di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta Montalbera, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

[Franco Morando](#) [Montalbera](#) [Montalbera Monferrato](#) [Ruchè](#) [Ruchè di Castagnole Monferrato](#)

[Vendemmia 2023](#)



- Partner -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Share





DA MONTALBERA LE UVE RUCHE' VENDEMMIATE IN NOTTURNA

L'azienda agricola Montalbera trae le sue origini a Castiglione Tinella dove il capostipite l'avviò a inizio XX secolo e dove ancora oggi produce ottimi Barbera e Moscato; il fulcro della sua attività negli anni '80 del secolo scorso si è però spostato nel circondario di Castagnole Monferrato. In questa nuova località, in un unico grande appezzamento, vengono coltivati principalmente le uve necessarie alla produzione della chicca della zona: il Ruchè. È questo un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona della provincia di Asti, la sua origine, secondo la tradizione, viene fatta risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco da cui il nome. La sua coltivazione, perdutasi nelle pieghe degli anni, o dei secoli, ha avuto modo di rivivere una seconda giovinezza a partire dagli anni settanta del secolo scorso grazie a don Giacomo Cauda che riscoprì il vitigno salvandolo dall'estinzione. Il sacerdote trovò infatti come prebenda della parrocchia di san Mauro martire a Castagnole Monferrato anche dieci filari di Ruchè; di questo vitigno dimenticato si appassionò immediatamente innamorandosene a cominciare dall'acino ancora in vigna; seguito poi da altri viticoltori iniziò la vinificazione: visti i lusinghieri risultati furono in molti a ricominciare a impiantare questa varietà.

La sua storia si arricchì ben presto nel 1987 con il riconoscimento della Doc e nel 2010 della Docg

portandolo all'attenzione degli estimatori che oggi lo apprezzano per le sue caratteristiche davvero uniche.

Fin dal suo primo affermarsi la famiglia Morando, proprietaria di tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato e del vino che produce diventando leader del suo mercato.

A fronte della vendemmia 2023 **Franco Morando**, direttore dell'azienda, ha voluto esprimere alcune considerazioni circa il fatto che, come tutte le imprese in ambito vitivinicolo, anche la sua ha accusato un calo, sia pure contenuto, della produzione che comunque non è andato a discapito della qualità tanto da poter affermare: "L'andamento della vendemmia è risultato positivo; il calo stimato in circa il 15% delle uve raccolte, conseguenza soprattutto della forte escursione termica, non ha pregiudicato la maturazione degli acini che è sta-



per i diritti dei lavoratori impegnati, dovrà proseguire con il lavoro consueto in cantina con l'aiuto di tutti i collaboratori per mantenere gli ottimi livelli qualitativi dei vini che saranno a tempo debito proposti sul mercato", ha aggiunto.

La vendemmia appena conclusa, ha poi avuto modo di commentare, deve sicuramente essere grata a qualche pioggia in più rispetto a quella dell'anno precedente; tuttavia l'agricoltore rima-

ta così eccellente da permettere vini di grande qualità. Il merito per il risultato deve però essere riconosciuto anche all'intuizione di variare la prassi di raccolta".

Per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle particelle più esposte, e quindi con frutti già in sovra maturazione, si è fatto ricorso ad una "vendemmia notturna"; sono stati così preservati profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa.

"Questo sacrificio, compiuto nel rispetto massimo per i diritti dei lavoratori impegnati, dovrà proseguire con il lavoro consueto in cantina con l'aiuto di tutti i collaboratori per mantenere gli ottimi livelli qualitativi dei vini che saranno a tempo debito proposti sul mercato", ha aggiunto.

La vendemmia appena conclusa, ha poi avuto modo di commentare, deve sicuramente essere grata a qualche pioggia in più rispetto a quella dell'anno precedente; tuttavia l'agricoltore rima-

ne perplesso di fronte all'evolversi di stagioni con andamento sempre più imprevedibile che costringono a cambiare continuamente gli schemi e programmi di lavoro.

Tornando nello specifico della realtà **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, relativamente alla campagna testé conclusa ha affermato: "Le coltivazioni hanno avuto la fortuna di non essere state colpite dalle forti grandinate che stanno estremizzando l'andamento climatico italiano e che diventano viepiù pregiudizio per la produzione enologica. A fronte dell'oggettiva diminuzione della quantità, per compensare ci affideremo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi così da caratterizzare l'annata 2023 con una grande affermazione qualitativa specialmente per il Ruchè che, come prevede il disciplinare, viene prodotto insieme ad altri soltanto 6 paesi del circondario; i viticoltori che lo coltivano custodiscono i segreti di un vino estremamente elegante, setoso, di grandi piacevoli organolettiche che si presentano all'estimatore, non importa quale sia il suo livello di preparazione alla degustazione, con un grande equilibrio che soddisfa pienamente il suo gusto moderno e attento a piacevoli innovazioni che affondano le proprie radici prime in un remoto passato".

> Di. Esse. Bi.



Home » Primo Piano » terre, vino e cucina » Ecco le cantine astigiane al Merano Wine Festival

ECCO LE CANTINE ASTIGIANE AL MERANO WINE FESTIVAL

2 Novembre 2023 | terre, vino e cucina

La Barbera d'Asti di Braida (Rocchetta Tanaro), Scarpa (Nizza Monferrato), La Ghera (Moasca), il Nizza di Cascina Valle Asinari (San Marzano Oliveto), il Grignolino di **Montalbera**: ecco la rappresentanza dell'Astigiano al Merano Wine Festival 2023, la cui edizione numero 32 andrà in scena da domani 3 novembre al 7 novembre 2023.

L'evento raggruppa in sé produttori, visitatori, stampa e operatori del settore di tutto il mondo, in un convivio fatto di attualità, storia, confronti e bellezza: più di 650 cantine, oltre 3000 addetti ai lavori, 7000 visitatori sono i numeri della kermesse.

Il cuore dell'evento è un'esposizione di vini provenienti da tutta Italia e dal mondo, che si differenziano per un'elevata qualità, tecniche produttive uniche ed eccellenza espressiva. Attorno all'evento tante altre iniziative: masterclass, degustazioni guidate da esperti per addentrarsi nel mondo dell'enologia, la sezione "Territorium" dedicata all'approfondimento dei territori più vocati alla viticoltura, "Consortium" la sezione dedicata ai Consorzi, come enti fondamentali per il racconto e la valorizzazione dei prodotti autoctoni delle aree più vocate d'Italia.

Tra le firme dei vini che si sono aggiudicate i "Platinum Award", i migliori vini secondo "The Winehunter", Helmuth Kocher, l'astigiana Braida ottiene il massimo riconoscimento con l'iconico Bracco dell'Uccellone Barbera d'Asti 2020, che lo scorso anno ha festeggiato le prime quaranta vendemmie: unica Barbera tra i vini premiati per il Piemonte

MN



CONDIVIDERE:



< PRECEDENTE

SUCCESSIVO >

Asti affida la città all'Arma: i carabinieri inaugurano una vetrina in piazza San Secondo

San Marzanotto ricorda i suoi imprenditori e l'avvocato Mirate



Smontati gli stand, fino al 24 novembre si prosegue con la rassegna gastronomica in sette ristoranti del territorio

“Zappino d'Argento” a Curzietti

Dopo il “Tartufo d'Oro” il cercatore e commerciante astigiano a Moncalvo fa il bis



Bis di Davide Curzietti alla seconda giornata della Fiera nazionale del Tartufo in foto con Fabio Carosso, assessore e vice presidente della Regione e Marco Protopapa, assessore Agricoltura della Regione Piemonte. Nella foto a destra il presidente della Fiera Michele Rampone esamina i tartufi

MONCALVO – E' ancora Davide Curzietti a primeggiare alla Fiera nazionale del Tartufo. Dopo aver fatto suo il “Tartufo d'Oro” in occasione della prima giornata, il cercatore e commerciante di astigiano ha concesso il bis domenica conquistando lo “Zappino d'Argento”. E come sette giorni prima il “solitario” con cui l'operatore di San Marzano Oliveto si è presentato all'esame della giuria ha toccato i sei etti, anzi li ha superati facendo segnare alla bilancia 605 grammi, cinque in più di quella presentata nella prima domenica. Un “diamante” che prima di essere presentato in concorso era ancora alla ricerca di un padrone. Piazza d'onore al “solitario” di 230 grammi presentato dal torinese Cristian Invito e terzo posto al tartufo da 185 grammi

presentato da Paolo Paolini ed Alberto Baratella di Givoletto (Torino). In gara anche esemplari in gruppo con le due sezioni loro riservate, quella dei commercianti e ristoratori ha visto due solo plateau iscritti e successo al ristorante “Centrale” di Moncalvo grazie ad un profumato piatto da 990 grammi. Alle sue spalle quello da 705 grammi presentato da Eurof'unghi di Alba. Tre plateau, invece, nella sezione dei trifolauo con affermazione del milanese Massimo Catalani di Cormano con 508 grammi, secondo posto per i 610 grammi di tartufi presentati da Isolino Inquartana di Calliano che ha preceduto Dario Pastrone di Chiusano d'Asti in concorso con un piatto di 300 grammi di pregiato tartufo bianco.

Una domenica che ha nuovamente richiamato nella cittadina aleramica migliaia di visitatori, pronti ad affollare gli oltre 150 stand presenti nell'area fieristica di piazza Carlo Alberto. Smontati gli stand, la Fiera nazionale prosegue simbolicamente a tavola grazie alla *Rassegna gastronomica* che da trentasette anni è ad essa abbinata. Un cartellone che accompagnerà l'intero mese di novembre a partire da domani, venerdì, per concludersi **venerdì 24 novembre** toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio. Hanno aderito all'edizione 2023 l'osteria “L'antico granaio” di Calliano il cui menu terrà a battesimo il cartellone domani sera, con piatti

in abbinamento ai vini della **Montalbera** di Castagnole Monferrato. La settimana successiva sarà la volta della trattoria vineria “Corona Reale” di Moncalvo ed i vini Hic et Nunc (10 novembre). Alla prima il “Ristorante di Crea” sulla piazza dell'omonimo santuario coi vini Alemat (11 novembre), Osteria “Aleramo” di Moncalvo si sposa con la cantina Sulin (17 novembre). Conferma anche per l'agriturismo “Bispeder” a Casorzo ed i vini Edoardo Biletta (18 novembre). Si sconfinna nuovamente nell'Alessandrino per la sesta e penultima data al ristorante “I Due Buoi” ad Olivola con i vini Bracco dei Guazzi (23 novembre) così come per la conclusione che sarà presso il ristorante “Bocadoro” di Ponzano e le etichette della Tenuta Tenaglia (24 novembre).





A tavola con il tartufo

La Fiera nazionale di Moncalvo prosegue simbolicamente grazie alla rassegna gastronomica che da trentasette anni è ad essa abbinata

di **Redazione** — 31 Ottobre 2023

in **Casale, Cittadina, Cronaca, Cronaca Monferrina, Prima Pagina**



Energica
L'ENERGIA DEL MONFERRATO

muoversi
in città senza
guardare l'età

Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter
 Condividi su Whatsapp



MONCALVO – Domenica 29 ottobre la giornata ha nuovamente richiamato nella cittadina aleramica migliaia di visitatori, pronti ad affollare gli oltre 150 stand presenti nell'area fieristica di piazza Carlo Alberto. Smontati gli stand, la Fiera nazionale del Tartufo di Moncalvo prosegue simbolicamente a tavola grazie alla Rassegna gastronomica che da trentasette



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



anni è ad essa abbinata. Un cartellone che accompagnerà l'intero mese di novembre a partire da domani, venerdì, per concludersi venerdì 24 toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio. Hanno aderito all'edizione 2023 l'osteria "L'antico granaio" di Calliano il cui menu terrà a battesimo il cartellone domani sera, con piatti in abbinamento ai vini della Montalbera di Castagnole Monferrato.

La settimana successiva sarà la volta della trattoria vineria "Corona Reale" di Moncalvo ed i vini Hic et Nunc (10 novembre). Alla prima il ristorante "Di Crea" sulla piazza dell'omonimo santuario coi vini Alemat (11 novembre), Osteria "Aleramo" di Moncalvo si sposa con la cantina Sulin (17 novembre). Conferma anche per l'agriturismo "Bispeder" a Casorzo ed i vini Edoardo Biletta (18 novembre). Si sconfinava nuovamente nell'Alessandrino per la sesta e penultima data al ristorante "I Due Buoi" ad Olivola con i vini Bricco dei Guazzi (23 novembre) così come per la conclusione che sarà presso il ristorante "Boccardo" di Ponzano e le etichette della Tenuta Tenaglia (24 novembre).

Ti potrebbe anche interessare

- ▶ **"Maestri di Cantina", il format dedicato al turismo del vino**
- ▶ **Canottieri: in A1 femminile certezza playoff dopo il 2-2 contro Rungg**
- ▶ **Pareggio-maratona in A2 maschile**

Tags: Fiera tartufo Moncalvo

Articolo Precedente

"Maestri di Cantina", il format dedicato al turismo del vino

Effettua [il login](#) per poter aggiungere i tuoi commenti

UNITI NEL DONO

UNISCITI A NOI!



SPIRITUALITÀ

Un dono dal card. De Don come pregare con la Paro

Dopo un primo ciclo di cinque riflessioni su cosa è...

EDICOLA DIGITALE



GLI APPUNTAMENTI DEL WEEK END



Messa presieduta dal Vescovo al cimitero urbano

DI REDAZIONE 28 OTTOBRE 2023

LEGGI TUTTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Alassio Magazine: il territorio è protagonista

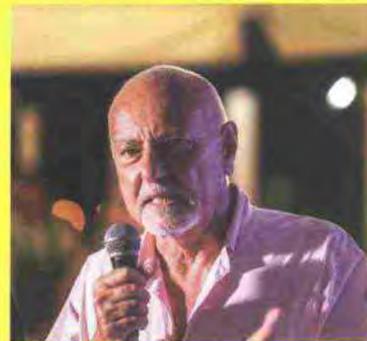
di ELISA DE MARTINO foto LMDC - UN MONDO DI COLORI



L'evento organizzato da Alassio Magazine per presentare il suo nuovo numero è ormai entrato a far parte del calendario dell'estate alassina. Consolidato nel tempo, è diventato un must, tutti lo aspettano con entusiasmo e vogliono parteciparvi. Così come il Magazine che presenta. In sette anni è stato fatto un grande cammino. Oggi Alassio Magazine rappresenta uno sbocco sul mare del nord ovest, quel nord ovest che fa le cose, tanto da essere distribuito in Costa Azzurra (grazie alla Camera di Commercio Italiana di Nizza), nella Riviera di Ponente, arrivando fin nelle Langhe, quindi nel Roero e Monferrato, luoghi dove si respira l'eccellenza. E Alassio Magazine, così come gli altri Magazine territoriali del gruppo Mediapress, cerca di esprimere il meglio che i territori offrono, miscelando il cartaceo, il digitale e l'onlife, cioè le persone. Le community spesso sono virtuali, ma sono meglio dal vivo. E la serata del 16 luglio sulla Terrazza del Diana Grand Hotel Alassio, uno degli hotel più belli della Riviera, ne è stata una dimostrazione evidente. 500 ospiti, con tanti clienti e investitori della rivista, una suggestiva location fronte mare e il nuovo numero della rivista. Un numero internazionale grazie alla traduzione in francese. Un inserto speciale su i 100 anni di



Franco Fasano, Andrea Cenni e Nick The Nightfly



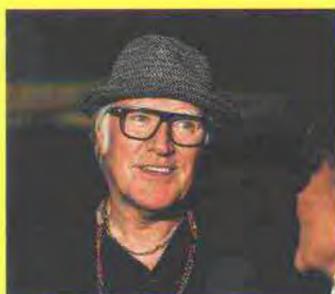
Enzo Ghigo



Marco Melgrati



Magda Rosso e Angelo Gattieri



Nick The Nightfly



Guido Barosio



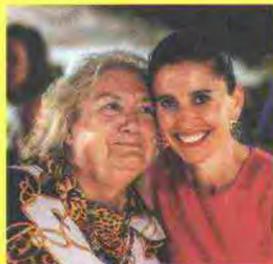
Magda Rosso con Gianfranco Vissani



Hanbury Tennis Club interamente tradotto in inglese e realizzato dalla coordinatrice editoriale della rivista Magda Rosso, con l'ausilio di Bruno Schivo. Volto di copertina e protagonista della cover story 2023, Neri Marcorè, affezionatissimo ad Alassio e presentatore per tre anni consecutivi del Festival della Cultura della città. Ad accompagnare la serata la musica del DJ Rudy Mas in perfetta armonia con il sax di Raffaele Esposto, e il catering realizzato dal Diana Grand Hotel assieme allo chef Ivano Ricchebono, stella Michelin che, durante la serata, si è interfacciato direttamente con gli ospiti preparando loro un classico della cucina ligure durante un irresistibile show cooking: le trofie al pesto, cucinate sul momento, piatto per piatto. Un'esaltazione del territorio. Ed è proprio il territorio il vero protagonista della serata (realizzata anche grazie al contributo di importanti sponsor suoi rappresentanti: Tenuta **Montalbera**, partner tecnico per il vino e Gino Spa, concessionaria ufficiale Mercedes-Benz). «L'Italia è un punto nella lista dei desideri di tutti, al primo posto, il Paese in cui tutti vogliono andare – interviene Andrea Cenni durante lo speech – ed è un momento di esaltazione ma anche di responsabilità perché evidentemente rappresentiamo una qualità che gli altri vedono in noi. Allora cosa dobbiamo fare? Tentare di fare meglio possibile quello che gli altri già vogliono da noi, senza inventare grandi cose». Un'affermazione approfondita da Guido Barosio: «Tutti i dati concordano che, dopo il Covid,



Magda Rosso



Piera Olivieri e Alma Hasa



Francisca Peña e Isabella Bioletti



Andrea Della Valle e Fabrizia Conti



TORINO MAGAZINE PERSONAGGI&RITI



Andrea Cenni



Marzia Boaglio



Rudy Mas e Raffaele Esposto



Durante lo show cooking



I vini di Tenuta Montalbera



Ivano Ricchebono



la ripresa del turismo mondiale è straordinaria e, all'interno di questi numeri, l'Italia cresce moltissimo restando in testa alla lista dei desideri. Abbiamo già vinto? No. Noi siamo, se non proprio i campioni in carica, i favoriti. L'Italia deve trovare risorse per il coordinamento, per la cultura, per la formazione, deve aggredire i mercati, deve studiare e ancora studiare, deve far crescere gli operatori e il loro entusiasmo. Allora, se facciamo così, quella partita dove oggi noi siamo i favoriti, la possiamo anche vincere. Se ci addormentiamo sugli allori, come tante volte accadde nello sport, saremo sempre i favoriti ma non vinceremo».

Altri temi fondamentali per il territorio sono il cinema, il food e la musica. Alla domanda se le grandi produzioni siano o meno importanti per l'Italia è stato interrogato Enzo Ghigo, direttore del Museo del Cinema di Torino, che ha confermato il ritorno di investimento, non solo in termini economici ma anche di visibilità, portando gli esempi di *La legge di Lidia Poët* a Torino e di *The White Lotus* a Taormina. La ristorazione e l'enogastronomia sono diventati elementi di valore tanto da condizionare la scelta di un viaggio. Un elemento importante anche per la Liguria che «deve sempre di più far conoscere le proprie peculiarità, quelle della città di Alassio, del territorio e dell'entroterra con le sue incredibili eccellenze», ha sottolineato il sindaco Marco Melgrati. E continuando a parlare di ciò che fa bene al territorio, sono stati chiamati a intervenire anche due grandi esponenti della musica: Nick The Nightfly (voito di copertina di Alassio Magazine 2022) e Franco Fasano, grande cantautore e compositore di origini alassine, affezionato ad Alassio e al suono del suo mare. Insomma, la valorizzazione turistica del nostro territorio può arrivare da tanti elementi diversi, servono impegno, competenza e passione. Serve unire la qualità della comunicazione alla modernità delle veicolazioni possibili. Come fa e intende continuare a fare Alassio Magazine.



Carolina Pasqualini con un'amica



Martina Montagna e Lucia Leone



Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Montalbera				
	Firenzespettacolo.it	03/01/2024	<i>Un ATTO di VINO</i>	2
	Corriere.it/blog	01/01/2024	<i>2023 dicembre Il dito nel piatto</i>	6
	Vanityfair.it	29/12/2023	<i>Le migliori bollicine per brindare a buon prezzo: 24 bottiglie per il 2024</i>	7
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	20/12/2023	<i>Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola</i>	23
	Corriere.it/blog	20/12/2023	<i>Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i vini sulla tavola di Natale e Capodann</i>	32
42/43	La Gazzetta dello Sport	15/12/2023	<i>Continuo a battermi contro la mediocrità come voleva il maestro Veronelli (P.Bergonzi/L.Gardini)</i>	35
	Forbes.it	13/12/2023	<i>La lista dei 100 manager di Forbes Italia nel 2021</i>	37
39+43	La Stampa - Ed. Asti	07/12/2023	<i>La Ferrari dei vini</i>	41
	Easynnewsweb.com	04/12/2023	<i>Montalbera Newsletter Novembre 2023</i>	43
	Comunicati-stampa.net	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	44
	FOODAY.IT	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il primo 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	45
	Turismodelgusto.com	01/12/2023	<i>Luca Gardini premia il Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Laccento di Montalbera</i>	47
	Atnews.it	30/11/2023	<i>Luca Gardini assegna il primo 100/100 della denominazione Ruche' a Montalbera</i>	51
Rubrica Laccento				
	Reggionline.com	15/12/2023	<i>Natale, gli eventi del weekend a Reggio Emilia e provincia</i>	52
156/57	Xtra	01/12/2023	<i>Tea time</i>	56



Il nostro sito non utilizza cookies per la profilazione dei visitatori ma è possibile che ciò sia effettuato da plugin in applicazioni di terze parti necessario al loro funzionamento. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera [Sito Garante privacy](#)

Accetto

Redazione Store Abbonamenti Newsletter Privacy



- HOME
- CITY
- TREND
- CARTELLONE
- EVENTI IN
- TOSCANA
- WINE
- NEWS
- INTERVIEW
- ENGLISH
- TEXT
- LIBRI

📡 COSA FARE

Maggio è un bel Viaggio

Home > Wine News > Un ATTO di... VINO

Un ATTO di... VINO

God Save The Wine giovedì 25 gennaio torna nel locale stellato di Vito Mollica in Palazzo Portinari. Prevendite aperte, posti limitati....

- DATA 03/01/2024



Acquista qui il tuo biglietto > <https://www.firenzespettacolo.it/store/negoziario/eventi/un-atto-di-vino-god-save-the-wine-da-atto-di-vito-mollica-giovedi-25-gennaio-ore-19-31/>

DINNER & DEGUSTAZIONE VINI ILLIMITATA

SHOP ONLINE

Sconti, Omaggi & Promozioni per concerti, teatri, eventi, ristoranti, wellness

OUR BURGERS ARE SO FAMOUS... THEY HAVE THEIR OWN CHAUFFEURS

ORDER NOW!

a new way for wine tasting

THE WINE LOVERS COMMUNITY

www.godsavethewine.com

GROTTA GIUSTI

INGRESSO PISCINA TERMALE E GROTTA TERMALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



58 euro tutto compreso

(56 euro + 2 euro diritti prev.)

info > 055 212911 – info@firenzespettacolo.it

E' passato solo un anno dal bellissimo God Save The Wine nei locali di Palazzo Portinari, ma già festeggiamo di nuovo, perchè saremo con la nostra serata per la prima volta da **ATTO di Vito Mollica**.

Il noto Chef stellato ha infatti deciso di proseguire dallo scorso settembre il suo "viaggio" nell'eccellenza culinaria scegliendo un nome che riflette la sua crescita e il continuo impegno per un'ospitalità impeccabile e sapori autentici.

Palazzo Portinari Salvati si conferma quindi il prestigioso "palcoscenico" dove ogni dettaglio è meticolosamente orchestrato per incantare e lo è anche per la nostra serata con la quale vi invitiamo a riscoprirlo con occhi nuovi.

La proposta enogastronomica è fedele all'ideazione di menù stagionali di impronta tradizionale, ma dal gusto internazionale, sempre ed esclusivamente realizzati con materie prime di eccezionale qualità. Oltre la proposta fine dining sono rimaste invariate anche le offerte di Salotto Portinari Bistrot e dell'Eye Cocktail Bar, tre situazioni distinte all'interno di un unico percorso multisensoriale, aperto dalla mattina fino a tarda sera, caratterizzato da un costante dialogo tra passato e presente, dove le opere artistiche di valore storico convivono con il design e dove la proposta gastronomica si adatta alle molteplici esigenze dei fiorentini e dei turisti.

La cucina di Vito si è portata ancora più avanti e lo dimostra l'ultimo menu che ha salutato la conferma della stella Michelin: tra gli antipasti Melanzana Glassata al Miso, Cioccolato e Lamponi, Gamberi Rossi Marinati, Cime di Rapa e Mela Annurca, tra i primi i Cappelletti Ripieni di Radicchio Tardivo, Vacherin Mont D'or e Pinoli di San Rossore, il Risotto al Melograno con Salmi di Lepre, i Cannelloni di Fagianella con Cipolla Di Certaldo E Salsa All'uovo. Grandeur e concretezza anche tra i secondi pesce con il Dentice Reale, Cannolicchi, Pomodori Arrostiti E Olive Taggiasche oppure carne con Agnello del Casentino Fondente, Cicoria alle Acciughe e Peperone Crusco e l'iconico Piccione alla Brace, Uva Sangiovese e Nocino.

Nelle nostre interviste su Firenze Spettacolo e sul sito www.godsavethewine.com potrete leggere come abbinarli con i vini delle aziende ospiti, ma tante altre scoperte le farete con i nostri vini e le possibilità di abbinamento date dal menu a buffet preparato per la nostra serata: stimoli e curiosità ideali per mettere alla prova i vini.

Inizieremo dallo Champagne, con una nuova maison da provare, le bollicine storiche da Valdobbiadene e assaggeremo ben quattro diversi vitigni autoctoni piemontesi (dal bianco Timorasso al Ruchè passando per la Barbera) e ovviamente come sempre tanta Toscana, quella classica e quella biodinamica. Completano la serata distillati selezionati e la presenza di Fabio Barbagnini, valente chef con la sua proposta gastronomica legata al foie gras.

L'altro grande tema che affrontiamo insieme è l'anno che verrà, questo enigmatico 2024. Proviamo a capire quello che ci aspetta: volendo credere all'oroscopo cinese sarà l'anno del Drago Verde di Legno, un simbolo che promette fortuna, prosperità e un flusso di energia



NEWSLETTER

Aggiornamenti settimanali
eventi in città e non solo...

CARTELLONE CULTURA



OGGI a FIRENZE e in TOSCANA

La nostra agenda quotidiana: i principali spettacoli, eventi, curiosità...



La settimana dello Spettacolo a Firenze e in Toscana

Il meglio di musica, danza, teatro e oltre...



Maratona in Compagnia: Il Festival dei Popoli

Da sabato 4 a domenica 12 novembre il meglio del cinema documentario internazionale e grandi ospiti.



positiva, forse il migliore degli auguri che possiamo fare in questo momento...

Andrea Gori

Un Atto di...Vino

GIOVEDÌ 25 GENNAIO 2024 ore 19.31

ATTO di Vito Mollica - Palazzo Portinari

Firenze, via del Corso 6

Vini Protagonisti

ENOMUNDUS

importatore

Champagne De Corvette Blanc de Blanc - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

Champagne De Corvette Tradition Brut - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

MONTALBERA

Castagnole Monferrato (AT)

120+1

Langhe doc chardonnay 2022

Laccento 2022

Lequilibrio 2021

ROCCA DELLE MACIE

Famiglia Zingarelli

Castellina in Chianti

Maxime Blin Champagne Carte Blanche Brut

Famiglia Zingarelli Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2021

FATTORIA VARRAMISTA

Montopoli Valdarno (Pi)

Varramista 2019

varramista 2017

Varramista 2008

Varramista 2005

Frasca 2021

Frasca 2020

LA LECCIA

Montespertoli

Cantagrillo - Trebbiano Toscana Igt - 2021

Rubedo - Vino Spumante Metodo Classico Pas Dose' - 2018

La Leccia - Chianti Superiore Docg - 2022

La Leccia - Chianti Riserva Docg - 2021

Gotarossa - Sangiovese Toscana Igt - 2020

FATTORIA DI BACCHERETO

TERRE A MANO

Carmignano

Terre a Mano - Carmignano DOCG 2019

Terre a Mano - Carmignano DOCG 2020

Sassarcarlo Terre a Mano - Bianco Toscano IGT 2020

Sassarcarlo Terre a Mano - Bianco Toscano IGT 2021

VinSanto di Carmignano DOC 2014



Leggere per non dimenticare

Il ciclo di incontri a cura di Anna Benedetti alla Biblioteca delle Oblate. A Dicembre...



VIDEO & INTERVISTE



Lo SHOCK di FIRENZE: La Vera Pandemia di una Città e 4 "vaccini" + 1 per affrontarla

In libreria, nelle edicole e sui siti online. Analisi e proposte controcorrente di Franco Camarlinghi (la "profezia" dell'86), Marcello Mancini, Stefano Fabbri, Massimo T. Mazza, Leonardo Tozzi



VIDEO: 40 anni di Firenze Spettacolo

Il videomaker milanese Oscar Covini ci ha chiesto, in occasione dei nostri primi 40 anni di storia, di raccontare il nostro cammino.



Mezzogiorno di Fuoco: Teatri Chiusi, ora Basta!

Le video interviste di Firenze Spettacolo con i protagonisti del mondo dello spettacolo, della



CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO



Il dito nel piatto

Archivio

Sbarcati in Antartide i panettoni Fiasconaro. E' il "dolce" abbraccio delle Feste, in omaggio ai ricercatori italiani della 39° spedizione

28 DICEMBRE 2023 | di Marisa Fumagalli



Un dolce omaggio per le Feste, un pensiero che va lontano, molto lontano. Per allietare i 140 e più partecipanti alla 39° spedizione italiana in Antartide 2023-2024. A mandare questo "abbraccio da casa" ai tecnici, ai ricercatori e agli esperti militari (Esercito, Marina, Aeronautica, Arma dei Carabinieri) ci ha pensato la pluripremiata azienda Fiasconaro di Castelbuono (Palermo) con i suoi panettoni. Che hanno raggiunto le due stazioni italiane "Mario Zucchelli" e "Concordia". E' un'iniziativa originale, di forte valenza simbolica, per creare quel clima di festa familiare contribuendo ad allietare quei momenti in cui la distanza da casa è maggiormente percepita. Commenta il maestro pasticcere Nicola Fiasconaro: "Con il dolce simbolo delle Feste, il Panettone, abbiamo voluto rendere omaggio ai ricercatori italiani, impegnati ogni anno a vivere e a

lavorare in un ambiente così estremo, in nome della scienza. Trascorrendo le festività di Natale e Capodanno lontano dalle loro famiglie, dagli amici e dai loro paesi di origine". In Antartide, attualmente, sono in corso le attività di 31 progetti di ricerca nell'ambito delle scienze dell'atmosfera, geologia, paleoclima, biologia, oceanografia ed astronomia. Le missioni italiane in Antartide, fianziate dal ministero dell'Università e della Ricerca (MIUR) nell'ambito del Programma Nazionale di Ricerche in Antartide (PNRA) sono gestite dal CNR per il coordinamento scientifico; dall'ENEA per la pianificazione e l'organizzazione logistica delle attività presso le basi antartiche; e dall'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

cerca nel blog

Cerca



IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.

IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

eventi
expo
guide
Iniziative
libri
novità
personaggi
premi
prodotti
ristoranti
sapori
Senza categoria
solidarietà
Tendenze

IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Dall'Etna alla tavola di Heinz Beck ("La Pergola" 3 stelle Michelin), l'irresistibile scalata degli "extravergini" del fotografo Signorelli
- 2 Solidarietà di Natale/ Vino, olio, cibi, panettone "sospeso". Proposte e idee regalo
- 3 Stoccafisso norvegese: italiani primi consumatori nel mondo. La nuove ricette
- 4 La fantasia delle Feste a tavola. Gara fra le proposte gourmet più originali: panettoni in prima fila (Ma c'è anche il cotechino)
- 5 Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i per i vini sulla tavola di Natale e Capodanno

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.



JUAN CAMILO BERNAL

VINI E COCKTAIL

Le migliori bollicine per brindare a buon prezzo: 24 bottiglie per il 2024

Franciacorta, Trentodoc, Prosecco, ma anche metodi classici da ogni regione d'Italia e vini frizzantini, rifermentati in bottiglia per bere bene e spendere poco

DI MARGO SCHACHTER
29 DICEMBRE 2023

Un brindisi. Il tappo che salta. I bicchieri che fanno cin cin. C'è una cosa che accomuna il Capodanno di tutti gli italiani, sono delle bollicine per brindare al nuovo anno. Champagne, Prosecco, un metodo classico come Franciacorta o TrentoDoc, poco importa, l'importante è che sia bolla.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

La macro tendenza dice risparmio

Come Ceves-Uni, osservatorio economico fondato nel 1991 alla Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, confermano nella consueta nota di fine anno che «gran parte degli italiani non si mostra più fedele ai brand noti, scegliendo un vino secondo l'occasione di consumo e le possibilità del proprio portafogli», spiegano, visti anche gli aumenti sullo scaffale e nelle liste dei vini del menu dal 15 al 26%, variabili da grande distribuzione a horeca e da tipologia a tipologia. Per il fatidico brindisi al 2024 saranno circa 35-38 milioni le bottiglie stappate in calo del 8% rispetto al 2022, dicono le previsioni. **«Privilegiate le bottiglie fra 5 e 9 euro di prima fascia negli acquisti sullo scaffale; fra i top players la fascia più gettonata varia fra 40-50 euro in ristoranti e locali. Per il brindisi, tra le bollicine più gettonate Altalanga e TrentoDoc».** Secondo l'Osservatorio Wine Monitor di Nomisma, gli spumanti sono l'unica categoria di vini che cresce anche a volume in GDO, anche se a trainare le vendite sono i vini generici che si caratterizzano per un differenziale di prezzo importante rispetto agli charmat secco a marchio DOC e DOCG (-30%) e che dunque sono le bollicine per brindare preferite perché più convenienti.

Vini frizzantini e metodo ancestrale

Se da un lato il tema economico si fa sentire, dall'altro questo non significa necessariamente dover rinunciare alla qualità di ciò che si beve. Non ci sono solo metodi charmant o metodi classici fra cui scegliere, e negli ultimi anni si stanno facendo largo una nuova categoria di vini: i riferimentati in bottiglia. Sono vini frizzanti prodotti attraverso una seconda fermentazione che avviene all'interno della bottiglia, da qui la presenza sul fondo dei lieviti esausti, in Italia li chiamiamo "con il fondo", in Francia più elegantemente sur lies. Hanno un'effervescenza inferiore agli spumanti, sono chiusi quindi con un tappo a corona come quello della birra, e di solito anche gradazioni alcoliche più basse, sotto ai 12°. Sono vini funky, divertenti, adatti ad un aperitivo, o perché no ad un brindisi low cost. Grazie ad una lavorazione meno laboriosa, il loro prezzo raramente supera i 20€, per vini naturali, identificativi del produttore e del territorio (basta dare un occhio su **Tannico**).

Per fare un brindisi al 2024, ecco allora 24 bottiglie italiane da scegliere, fra grandi classici, nuovi vini di tendenza, piccole cantine e produttori da scovare anche nei prossimi 12 mesi



Metodo Classico - Peck

Peck celebra i suoi 140 anni con una speciale etichetta di vino spumante Metodo Classico Pas Dosè 2018, frutto di un giardino di vigne ad alberello. Un Pinot Nero dal profilo intenso, profondo ed elegantemente asciutto. Presso i 3 negozi Peck di Milano - nell' enoteca di via Spadari 9 e nel negozio di Forte dei Marmi.

Prezzo: 75 €



Secolo Novo Dosaggio Zero - Le Marchesine

Chardonnay in purezza, affinato per almeno 72 mesi in bottiglia, le cui uve provengono dal vigneto **La Santissima di Gussago** (BS) a 270 metri di altitudine, la zona più pregiata del Franciacorta. La massima espressione della territorialità, dovuta alla mancata aggiunta di zuccheri.

Prezzo: riserva 2014 a 45 €

Compra su [atracWine](#) a 47,96 €



No Alcool - Toselli

Come in un vino «normale», qui vivono le peculiarità delle uve bianche. Dal sapore morbido, con note molto fruttate, intenso, dolce, ma con un'ottima freschezza e mineralità, adatto per essere consumato da tutti.

Prezzo: 6,50 €



Metodo Classico Almaneti - Librandi

Le uve Chardonnay, coltivate nell'area di Rocca di Neto/Casabona, donano a questo vino un carattere unico, mentre il terreno argilloso e calcareo ne accentua la complessità. La vinificazione in acciaio, la rifermentazione secondo il metodo classico e il lungo affinamento in acciaio con permanenza sui lieviti per 24 mesi conferiscono al vino eleganza e complessità.

Prezzo: 20 €



Pinot Nero 2021 Trentino Superiore DOC Cavit - Brusafer

Dal colore rosso granato vivo e bouquet complesso ed elegante, al palato esprime struttura di grande equilibrio e una grande persistenza di sapori, che esaltano nel retrogusto fruttato e setoso. **Prezzo: 16 €**



Michei 823 Trento Doc Riserva - Hofstätter

Ci vuole tanta fatica ma soprattutto pazienza per lavorare le vigne in alta montagna. Per il vignaiolo altoatesino Martin Foradori Hofstätter quella pazienza si è tradotta anche in attesa: 60 mesi è infatti il tempo di affinamento del nuovo **Michei 823 Trento Doc Riserva**, prodotto con uve 100% Pinot Nero. Questo spumante metodo classico nasce infatti a Maso Michei, una tenuta di alta montagna, avvolta dalle piccole Dolomiti, nel Trentino meridionale, sopra alla cittadina di Ala, e situata tra i 790 e gli 850 metri sul livello del mare. **Prezzo: 42 €**



On Attend Les Invités - Cantine Laretta

On Attend Les Invités, un Metodo Classico prodotto con i migliori grappoli di Pinot Nero, affinato per 36 mesi sui lieviti, a Gazzola (Piacenza).

Prezzo: 26,80 €



Zoe Metodo Classico - Tenute Pacelli

Metodo Classico base Riesling allevato e spumantizzato in Calabria. Colore giallo paglierino carico e perlage finissimo e persistente. Al naso una bilanciata carica fruttata, mai invasiva, che, unita al lieve sentore d'idrocarburo, tipico delle uve Riesling (e del Magliocco per la versione rosata). Disponibile Brut, Pas Dosé e Rosé Brut, annate 2016 (50 mesi) e 2017 (60 mesi). Biologico (12,5%).



Pigro Metodo Classico Brut - Cantine Romagnoli

"Pigro" delle Cantine Romagnoli, in terra piacentina, 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay con una rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico con aggiunta di lieviti selezionati, affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.



Lambrusco di Sorbara Doc "Radice" 2022 - Paltrinieri

Prodotto da vigneti con terreno ricco di limo a Cristo di Sorbara, in provincia di Modena, terra di antichissima tradizione enologica. Dopo la rifermentazione naturale in bottiglia con lieviti indigeni viene lasciato affinare per 6 mesi. Ideale come aperitivo tra amici e colleghi, ma anche per accompagnare piatti a base di pesce di fiume. **Prezzo:** 12,40 €



Gran Cattedrale Metodo Classico Brut Bosca

Dal color giallo paglierino intenso con riflessi dorati e perlage fine e persistente, Gran Cattedrale, non affina in una semplice cantina, ma in un luogo unico, di rara bellezza: la Gran Cattedrale di Canelli riconosciuta, insieme alle altre tre del territorio, come Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2014. Note fresche, fruttate che si alternano a note più complesse e ossidate di frutta secca e candita.

Prezzo: 9,90 €



Emozione Unica Villa Franciacorta Extra Brut 2017

"Unica" perché prodotta per la prima e sola volta con 50% Chardonnay e 50% Pinot nero nel 2017, anno della gelata in cui si perse l'80% del raccolto e il restante 20% apparteneva solo ed esclusivamente alle vigne vecchie (45 anni) e ai cru di collina le cui uve sono solitamente dedicate alle riserve. Bottiglie esclusive prodotte solo in 30.000 pezzi di cui 19.000 degorgiate in versione extra Brut; le rimanenti riposeranno per anni sui lieviti a rendere così ancor più speciale un vino già Unico nel suo genere. Emozione Unica 2017 è vessillo della serietà di una grande cantina che porta avanti la filosofia non solo di produrre con le proprie uve ma, anche in un anno tanto difficile, compiendo la scelta - antieconomica ma coerente - di prolungare a 4 anni e mezzo il periodo di rifermentazione.

Prezzo: 42 €



Prosecco D.O.C. Treviso Legatura Spago - Follador

Vino attenuato da uve D.O.C. che esprime i gusti e profumi tipici del Prosecco. Di colore giallo paglierino intenso e perlage vivace. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa. Ideale per aperitivi, accompagna elegantemente primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.

Prezzo: 8.70 €



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Mionetto

Dalle colline dell'area del Prosecco Superiore D.O.C.G. di Valdobbiadene, questo spumante ha profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.



SHEBEKO

San Carlo Moscato d'Asti DOCG Montalbera

Prodotto a Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte), vino leggermente frizzante che nasce da un cru a Castiglione Tinella, territorio vocato per il Moscato. Una proposta fuori dal coro che valorizza un territorio e un vitigno conosciuto nel mondo.

Compra su Vinomigliore a 8,90 €



Spumante Ferrari Demi-Sec

Oltre venti mesi di affinamento in bottiglia per questo Demi-Sec amabile e dalla marcata rotondità: un Trentodoc che sa come esaltare il fine pasto. Amabile e armonioso, con un fondo di frutta matura e sentori di pasticceria si accosta perfettamente a dessert e panettone.

Compra su Amazon a 26,80

FOOD&DRINKSTYLE



Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola

É arrivato il momento di pensare al menu di Natale e con esso anche al vino da abbinare e mettere in tavola. Non solo, ecco anche i migliori vini da regalare per le feste.



di **Alessandra Basile** — 20 Dicembre 2023 in **Food&DrinkStyle** Tempo di lettura: 8 minuti

Home » **Food&DrinkStyle** » **Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Questi sono i giorni in cui ci si inizia a interrogare su **cosa portare in tavola a Natale**. Il **menu in primis**, ma anche il **vino di Natale** perché per una giornata così speciale non si può di certo scegliere un vino qualsiasi. È importante scegliere un vino che si abbin bene alle portate che stiamo studiando e che ci faccia fare bella figura con gli ospiti. E poi non dimentichiamo che il vino è sempre un'ottima scelta come **idea regalo di Natale**. Quindi, se stai cercando un **vino pregiato da regalare** o dei **vini natalizi** per il tuo menu, in questo articolo troverai diverse proposte di vini rossi e bianchi da tutta Italia. Anche perché soprattutto in questo periodo mi sento chiedere "Mi consigli un **vino da regalare a Natale?**" *Et voilà.*



L'aperitivo con il Vermut Masseo del Monastero di Bose

Come tutte le feste che si rispettino, anche il pranzo di Natale deve iniziare con un aperitivo. Ti consiglio il Vermut prodotto da San Masseo, in precedenza un monastero benedettino, attualmente retto dai Monaci di Bose, che ha quasi mille anni e che si trova ai piedi di Assisi. Questo Vermut è ottenuto **partendo dal vino Assisi Grechetto Dop di Todi**, in cui hanno riposato per il tempo necessario le erbe aromatiche tipiche della preparazione del vermut come l'assenzio, il ginepro e altre botaniche tratte dalla vegetazione mediterranea come la maggiorana, il timo, la melissa e la salvia. Di colore rosso ambrato con riflessi dorati, all'olfatto presenta sentori minerali, al gusto si presenta **morbido e dolce con una nota finale lievemente amara**. Perfetto per "dare il la" ai festeggiamenti di Natale.

CATEGORIE

BEAUTY&FITSTYLE	(90)
FOOD&DRINKSTYLE	(149)
LIFESTYLE	(139)
MOTORSTYLE	(108)
MUSICSTYLE	(61)
TECHSTYLE	(124)
TRAVELSTYLE	(82)

ARTICOLI PIÙ LETTI



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef "Cosa cucino per il cenone di Capodanno?"

Tutti gli anni ...



Space Dreamers: la mostra che da Milano ti porta nello spazio Immagina di essere in una stanza buia

con vista sul ...



Vini per Natale – Le Morette Lugana Doc Mandolara

Partiamo dal Veneto con questa **carrellata di vini per le feste** con un'etichetta che parla di beneficenza. Anche perché, da tempo Natale per Le Morette è sinonimo di solidarietà. Del resto, se non si fa del bene a Natale quando farlo? [L'azienda vitivinicola di Valerio, Fabio e Paolo Zenato](#) ha presentato un **vino per Natale che è una limited edition di Lugana Doc Mandolara** a supporto di **Più di un Sogno**. La fondazione, con sede a Zevio (Verona), si occupa di garantire un **sostegno continuativo alle persone con disabilità intellettiva e alle loro famiglie**. La firma della nuova etichetta è di **Ale Giorgini**, **illustratore e designer vicentino**, vincitore nel 2017 del Good Design Award del Chicago Museum of Design e fondatore di Illustri Festival, biennale internazionale di illustrazione di cui è stato direttore artistico dal 2013 al 2019. Il terreno argilloso rappresentato in etichetta evoca la terra in cui si coltivano le viti di Turbiana, varietà che dà vita al vino più rappresentativo de Le Morette, il Lugana Doc Mandolara. Con la sua **spiccata mineralità e importante struttura**, incarna le peculiarità del **terroir del lago di Garda** e si distingue per l'**inconfondibile eleganza**.



Roggiano Morellino di Scansano Docg di Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

Continuiamo con il filone dei **vini di Natale con una nota solidale**. In questo caso ti consiglio l'**edizione limitata di Roggiano dei Vignaioli del Morellino di Scansano** creata dai ragazzi del progetto L'Orto Giusto di Orbetello (Grosseto). Parte del ricavato delle vendite della bottiglia andrà a sostenere il progetto di agricoltura sociale ideato dalla Cooperativa Beata Veronica, che prevede l'inserimento lavorativo in ambito agricolo di persone con disabilità. Attraverso la coltivazione e la cura di un orto, **i ragazzi coinvolti possono sviluppare le loro autonomie personali**, imparare un mestiere e sperimentare una vera inclusione lavorativa. L'etichetta di Roggiano è stata selezionata tra i disegni prodotti dai partecipanti al progetto dopo una visita in cantina. **Un vino di Natale toscano da portare in tavola o da regalare.**



Vino pregiato da regalare – Amarone della Valpolicella Classico DOCG Allegrini

Continuiamo con i **vini natalizi** tornando in Veneto. Dal 1854, Allegrini produce vini acclamati da appassionati e critici. L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG Allegrini rappresenta il *savoir faire* dell'arte vinicola e trova la sua celebrazione perfetta sulle tavole delle feste. Con una **tonalità rosso rubino intenso**, quasi granato, questo vino straordinario rivela al naso una complessità ineguagliabile. **Note di ciliegia sotto spirito**, confettura di more, viola appassita, cioccolato nero, caffè e tabacco compongono un **bouquet avvolgente**. Al palato, l'Amarone Allegrini sorprende con un equilibrio perfetto, freschezza e morbidezza, una sinfonia di sapori esaltata da tannini levigati. Ecco perché oltre ad essere **un'etichetta ideale per il pranzo di Natale**, si presta benissimo anche come **vino da regalare**.



Vino per Natale – Barbera D’Asti DOCG Superiore Mabel

Proseguiamo con **Bosca**, la casa spumantiera fondata a Canelli nel 1831, che declina anche sui vini fermi. In questa rassegna dedicata ai vini di Natale non può mancare il vincitore della medaglia oro al **Decanter World Wine Awards 2023**. Si tratta di un vino rosso fermo affinato 12 mesi circa in tonneaux e barriques proveniente da vitigno Barbera 100%. Presenta un colore rosso rubino con riflessi granata dopo l'invecchiamento. Al palato sentiamo note di frutti rossi maturi con note di vaniglia, tabacco tostato e sottofondo di liquerizia. Si abbina perfettamente con piatti speziati, formaggi, risotti, secondi di carne. Da segnalare che è **disponibile nei formati da 1,5 l e 3 l**: super conviviali per le grosse tavolate di Natale!



Montalbera Nizza DOCG La Mia Nuda

Rimaniamo in Piemonte con questo Nizza Docg di **Montalbera**, un rosso di grande profondità e fascino, **una Barbera in purezza** che si riconosce per **la potenza, l'eleganza e la setosità** che ben si accompagnano a portate dal sapore intenso. Il colore rosso rubino, il profumo intenso con sentori di cassis, il tannino persistente e un'acidità che sorprende sono alcune delle caratteristiche di questo vino che non tradisce la cifra stilistica di **Montalbera**. Ecco, quindi, un **vino per festeggiare il Natale**, espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.



Vini per festeggiare il Natale – Broy Bianco Collio 2020 di Collavini

É arrivato il momento di spostarci in [Friuli](#) da Collavini. Il loro Broy Bianco, dopo un appassimento in fruttaio per le **uve di friulano e chardonnay** e una breve macerazione per il **sauvignon**, segue l'unione dei mosti e la fermentazione, parte in acciaio e parte in legno. Se in genere l'affinamento su fecce nobili dura fino alla seconda primavera successiva alla vendemmia, **Broy 2020 ha riposato per un ulteriore anno, migliorando il suo livello qualitativo**. Dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdolini, il blend di Collavini al naso ricorda frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. In bocca il corpo potente, caldo e morbido è bilanciato da una piacevole freschezza e mineralità.



Vini natalizi – Tre cru, tre terroir, tre Gran Selezione di Castello Fonterutoli

I vini sono sempre un'ottima idea regalo. E se ti stai chiedendo **quale vino regalare a Natale**, sappi che **Castello Fonterutoli – la Tenuta storica della Famiglia Mazzei** – ha creato Tre cru, tre terroir, tre Gran Selezione, **una speciale confezione con le tre Gran Selezione Chianti Classico DOCG**. Si tratta di **un vero e proprio percorso di degustazione** pensato per gli appassionati di vino più esigenti; tre cru di Sangiovese in purezza molto espressivi: Castello Fonterutoli – Gran Selezione dal 1995 -, Vicoregio 36 – l'avanguardia del Sangiovese – e Badiola – Gran Selezione in altitudine -. In etichetta, per la prima volta con questa annata 2020 attualmente in commercio, campeggiano le tre differenti UGA (unità geografiche aggiuntive) a sottolineare il legame con i diversi terroir della Tenuta, ognuno dei quali regala caratteristiche diverse ad ogni vino. Un'esperienza di degustazione, un viaggio tra le punte di diamante del Chianti Classico per i winelover più esperti e curiosi.



Vino per Natale – Piemonte DOC Grignolino “Le Nocche” di Vinchio Vaglio

Eccoci con un **vino per le feste che porta in tavola le colline del Monferrato**, infatti, l'uva Grignolino è tipica proprio di queste zone. Si tratta di **un vitigno che richiede una grande attenzione**, non è assolutamente facile da coltivarlo. Ma da Vinchio Vaglio sanno il fatto loro ed **il risultato è un vino finissimo** che ti voglio proporre per Natale. Si accompagna perfettamente a risotto al castelmagno, flan di zucchine con fonduta, carpione estivo (uovo, zucchine, petto di pollo), aringa alla maniera contadina, finanziaria.





Vino per Natale – Tutte le proposte dello Stivale

In questo articolo abbiamo visto come **tutta l'Italia, da Nord a Sud, da Est ad Ovest, abbia proposte interessanti come vini per le feste.** Si tratta di etichette particolari, con una storia da raccontare e la raccontano tramite i profumi e i sapori che sono in grado di regalare, trasmettendo le caratteristiche del territorio e della famiglia da cui provengono. Sono **vini da regalare a Natale** o da portare sulla tavola e condividerli con i nostri ospiti per celebrare le feste.

Articolo Precedente

Regali di Natale per papà: ecco cosa regalare

Articolo Successivo

Inaugurata la nuova area della Ferretti Group Superyacht Yard di Ancona



Alessandra Basile

Sono una giornalista: scrivo, faccio foto e video. Soffro se sto troppo lontana dal mio cane, dalla mia reflex, dalla mia auto o dal mio pianoforte. Però metto in pericolo le dita con la fitboxe. Avere stile per me significa avere consapevolezza di sé e tradurla in ogni azione e scelta quotidiana.

[f](#) [in](#) [@](#)

ARTICOLI CORRELATI

FOOD&DRINKSTYLE



Brindisi di Capodanno: 10 champagne e spumanti

© 30 DICEMBRE 2023

FOOD&DRINKSTYLE



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef

© 28 DICEMBRE 2023

FOOD&DRINKSTYLE



Pandoro artigianale: non solo Verona!

© 22 DICEMBRE 2023

FOOD&DRINKSTYLE



Regali di Natale per papà: ecco cosa regalare

© 19 DICEMBRE 2023

BEAUTY&FITSTYLE (90)

FOOD&DRINKSTYLE (149)

LIFESTYLE (139)

MOTORSTYLE (108)

MUSICSTYLE (61)

TECHSTYLE (124)

TRAVELSTYLE (82)

ARTICOLI PIÙ LETTI



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef

ARTICOLI PIÙ LETTI



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef "Cosa cucino per il cenone di Capodanno?".

Tutti gli anni ...



Space Dreamers: la mostra che da Milano ti porta nello spazio **immagina di essere in una stanza buia con vista sul ...**



Asus Zenbook 14, recensione del computer che punta tutto sullo schermo **In questo periodo ho avuto modo di provare un computer ...**

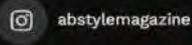


Come fare cocktail a casa: le ricette del drink Amaro Montenegro "Liquore delle virtùdi", è così che Gabriele D'Annunzio aveva definito ...



Domande anonime Instagram: come funziona NGL. Probabilmente nelle ultime settimane ti sarà capitato di vedere qualcuno ...

SEGUI AB STYLE MAGAZINE SU INSTAGRAM



abstylemagazine











Carica altro ...

Segui su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Cucina

Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i per i vini sulla tavola di Natale e Capodanno

20 DICEMBRE 2023 | di Marisa Fumagalli



Dal Prosecco allo Spumante metodo classico. Per continuare con i Rossi, i Bianchi e i vini da abbinare con il panettone. Chiamiamole "Feste in bottiglia". Ma il bello viene quando c'è da indicare qualche etichetta; da Nord a Sud l'Italia vinicola è tutta un programma e le

segnalazioni diventano un rebus. Ci proviamo, in base ad alcune conoscenze dirette. Cominciamo dalle bollicine venete: Col Sandago (Susegana/Tv), la bella tenuta del produttore-artista Martino Zanetti, propone varie etichette (foto in alto), tra cui "Antico" (vitigno Glera in purezza), Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG-Brut Nature. Avanti con il Cartizze (Prosecco pregiato) "La Rivetta" (3 bicchieri del Gambero Rosso) di Villa Sandi (Crocetta del Montello/Tv); del Gruppo Santa Margherita segnaliamo il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Refrontolo Extra Brut. Quindi, il Valdobbiadene DOCG (Coste di Levante, di Ponente e di Mezzodì) di Col Vetoraz (Valdobbiadene/Tv). Per l'etichetta (e non solo), firmata dall'americana Ceci Johnson, ecco l'ARTISTICO "Aquarius blanc de blancs" di Valdo (Valdobbiadene). Passiamo allo "Champagne italiano", ovvero le bollicine Metodo Classico. In primis, dalla Cantina Costaripa (Moniga del Garda/Bs) dell'enologo numero uno Mattia Vezzola, il "Grande Annata Brut 2017" (uve chardonnay provenienti dal Lago di Garda). Più a Est, in Friuli, dall'azienda Collavini di Corno di Rosazzo (Udine) lo spumante "Applause": oltre il gusto, c'è l'elegante etichetta (con la ballerina), ad hoc per un momento di festa. Come scordare qui le Cantine Ferrari di Trento? Il top è il "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore", ma le proposte sono varie. Non dimenticando il motto di "zio Gino" (che ha ormai passato il testimone ai nipoti): "Bollicine a tutto pasto". Lasciamo il Nord Est per spostarci in Toscana, indicando lo spumante "Leonia Pomino Brut Millesimato 2018" di Frescobaldi.



Un volo in Sicilia per dare conto di alcuni vini bianchi (fermi): dall'azienda familiare Serafica, tra le scoscese pendici del versante sud dell'Etna, c'è il terroir da cui nasce il "Versante Sud 2021" (blend di vitigni siciliani/foto), prodotto in sole 1.483 bottiglie. Donnafugata (Contessa Entellina/Pa) – nome molto conosciuto delle viticoltura siciliana – oltre che per i prodotti si distingue per le inconfondibili immagini delle etichette (qui c'è lo zampino delle donne di famiglia, Gabriella Rallo e la figlia Josè), che diventano un valore aggiunto. Tra i bianchi, segnaliamo il "Chiarandà". Inoltre, l'"Etna Bianco Doc Isolano 2021", che, con i due rossi (Tancredi 2019 Terre Siciliane ed Etna Rosso cuordilava 2019) fa parte della Confezione cornice firmata da Dolce&Gabbana (gli stessi stilisti firmano la "latta" che contiene il Panettone siciliano di Fiasconaro). Restando sull'Etna: dalle tenute Tascante (Tasca d'Almerita), i Vini di Contrada, ovvero 4 Etna Rossi: Pianodario, Rampante, Sciaranuova, Sciaranuova Vigna Vecchia.



Introdotti i vini rossi, viriamo verso la Puglia dove Tinazzi (Feudo Croce, Carosino/Ta) produce, tra gli altri, "Diodoro" (un rosso carico), Primitivo di Manduria. Risaliamo la Penisola fino alla centrale Umbria. Sosta a Torgiano (Perugia), per indicare due vini di Lungarotti: Rubesco Riserva Vigna Monticchio e Torgiano Rosso Riserva DOCG. (Lungarotti si è aggiudicata il Premio Sostenibilità Amorim ai "Green Awards 2023" by "The Drink Business"). Di nuovo al Nord. Precisamente a Gargagnago di Valpolicella (Vr) presso le Cantine Masi, regno dell'Amarone (foto). Non c'è che l'imbarazzo della scelta: dal Campofiorin Rosso Veronese al pregiato Costasera Amarone Classico DOCG. Per il panettone, Masi ha in serbo "Angelorum", Recioto della Valpolicella Docg. E siamo al dolce. Ancora a Nord Est per citare il "Torcolato" di Breganze, bianco passito Doc della provincia di Vicenza; Maculan è uno dei migliori produttori. Quindi, si va in Piemonte: regione famosa per i rossi Barolo e Barbaresco (con alcune aziende top) ma anche per i bianchi come il Moscato d'Asti: menzione al Moscato d'Asti DOCG San Carlo di Montalbera (Castagnole Monferrato/At). E si finisce ancora in Sicilia per indicare uno dei migliori passiti di Pantelleria: il Ben Ryé di Donnafugata (foto). Ma, avendo un debole per il Marsala (a nostro avviso, non abbastanza valorizzato), citiamo quello delle Cantine Pellegrino (dal 1880): secco, semisecco, dolce. Dalle vigne di Pantelleria, Pellegrino produce anche il Passito. Al riguardo, propone "Pantesco", panettone prodotto dalla Pasticceria Delizia Lo Faso (Bolognetta/Pa), farcito con le uvette di Pantelleria. In tema di Panettoni, ci ha sorpreso il Panettone al "dulce de leche" delle Fattorie Garofalo (site nella provincia di Caserta), con burro, crema e latte di bufala, ricoperto di glassa di cioccolato. Viene preparato da "Dolce e Salato" (Gioia Sannitica Caserta).



STYLEGAZZETTA



Parla il fondatore e presidente di Ca' del Bosco: «Franciacorta ora è sinonimo di bollicine di qualità, ma c'è ancora tanto da fare»

di Pier Bergonzi

S

e Franciacorta ora è sinonimo di spumante italiano di qualità, parte del merito è anche, o soprattutto, di Maurizio Zanella. È il signor Ca' del Bosco, regista di una storia che ha oltre 50 anni ed è la storia del Rinascimento del vino italiano. Sua mamma, Annamaria Clementi, partì da Milano negli Anni 60 per comprare una casa di campagna a Erbusco, lì dove oggi batte il cuore della Franciacorta. Era una casa nel bosco, con 10 filari di viti rossa coltivati e trasformati in un improbabile vino. Maurizio era uno studente ribelle che cercava un senso diverso della vita. Dopo un viaggio in Francia, decise di lasciare Milano per andare a vivere nella casa del bosco e produrre il "suo" vino. L'incontro con alcune leggende come Piero Antinori, Mario Incisa della Rocchetta, Angelo Gaja e soprattutto l'amicizia con Luigi Veronelli, lo mettono al centro di una "rivoluzione" che darà identità ai vini italiani, finalmente in grado di affacciarsi sul mercato globale e giocare la partita alla

Vino&arte
La cantina di Ca' del Bosco è uno spettacolare museo (anche a cielo aperto). Qui sotto l'opera di Igor Mitoraj «Eros della luce», ma trovate anche sculture di Arnaldo Pomodoro, Botero, Bombardieri e Mimmo Paladino



«Per gusto personale sono più legato ai vini di Borgogna e Piemonte»

pari con chiunque. Ca' del Bosco è ora una delle Cantine più prestigiose d'Italia, e basta la parola per far pensare a bottiglie (soprattutto spumanti) di valore assoluto. Bottiglie che sono sulle migliori tavole del mondo. A uno sguardo dal Natale siamo andati a Erbusco, nella sua casa nel bosco, che oggi è una cantina altamente innovativa, per parlare di vino e dintorni.

► **Galcotto fa quindi un viaggio in Francia nei primi Anni 70.**

«Borgogna e Champagne, prima tappa la cantina Romanée-Conti. Ma non avevamo coscienza di che cosa fosse quell'azienda, né io, che avevo 17 anni ed ero lì per bigliare una settimana di scuola, né i produttori che erano con me, tale era l'ignoranza del nostro Paese. Lì però ho capito che la mia vita poteva avere una svolta. Mi sarei occupato di vino».

► **Lei era un po' ribelle, un po' sessantottino...**

«Lo ero stato. Avevo perso due anni di liceo, prima allo Zaccaria e poi al Volta perché, invece di andare a scuola, stavo con Capanna a far protesta alla Statale. Lo trovavo molto più interessante. Poi, dopo il viaggio in Francia, convinsi mia mamma a lasciarmi andare a Erbusco nella casa di campagna».

► **La mamma è Annamaria Clementi e la piccola fattoria iniziale era la Ca' del Bosco?**

«Arrivai qui per la vendemmia di quei dieci filari che il contadino trasformava in un vino molto vicino all'aceto... Era un rosso che si produceva un po' in tutta la Franciacorta da uve di Cabernet e Merlot e si chiamava "Bordunsi magher", che in dialetto bresciano stava per vino di Bordeaux magro, bordolese leggero. Decisi di provarci io...».

► **Ora il Franciacorta è diventato ormai un brand molto riconoscibile.**

«Direi abbastanza, ma c'è molto da fare. In Italia, soprattutto al Nord, è sinonimo di spumante metodo classico. Il fenomeno si affievolisce al Centro per diventare episodico o quasi nullo al Sud e lo stesso vale per il mondo, dove tutto ciò che è bollicina è Prosecco. Ma ci sono nicchie alte, a Tokyo come a New York, che valorizzano molto i nostri vini».

► **Come gusto è più Bordeaux o Borgogna. Piemontese o Toscana?**

«Borgogna e Piemonte».

► **La bottiglia più buona mai degustata?**

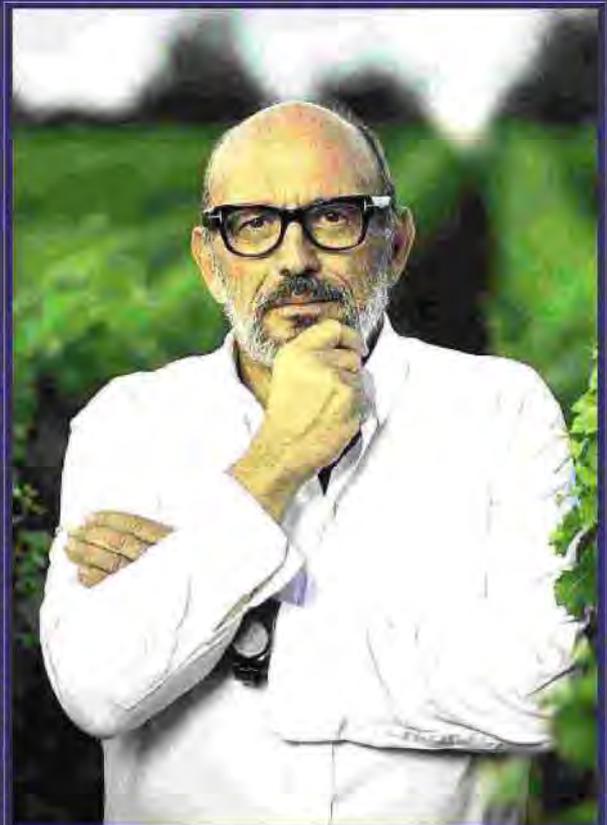
«Borgogna Una La Tache, di Romanée-Conti di annate come il 1971, il '78 o '85».

► **La bottiglia numero uno della sua collezione privata?**

«Ante, ma sono molto legato a Chateau Margaux e Chateau d'Yquem del 1928, la data di nascita di mia madre».

L'INTERVISTA

ZANELLA



Chi è Maurizio Zanella. 67 anni, fondatore e presidente di Ca' del Bosco. In alto è con alcuni grandissimi. Era il gruppo del «Rinascimento del vino italiano». Da sinistra si riconoscono Bruno Ceretto, Piero Antinori, Giacomo Bologna, Maurizio Zanella, Mario Schiopetto, Franco Biondi Santi, Marcello Ceretto, Jacopo Binadi Santi, Nicola Incisa della Rocchetta e Angelo Gaja.

Continuo a battermi contro la mediocrità come voleva il maestro Veronelli

► **E di produttori italiani?**

«Ho i migliori, delle più grandi annate di quelli che considero i miei compagni di ondata del cosiddetto Rinascimento italiano. Personaggi come Gaja, Biondi Santi, Antinori, Incisa della Rocchetta, Ceretto, Bologna, Hamer, Felluga e Schiopetto... Ho una foto, di cui sono orgoglioso, in cui siamo tutti insieme. Di Gaja e Incisa ho verticali importanti».

► **Il personaggio chiave di questo Rinascimento?**

«Primo, per distacco è Luigi Veronelli. E poi Giacomo Tachis».

► **Veronelli è stato importante anche per lei, per Ca' del Bosco...**

«Senza di lui adesso non saremmo qui a parlare. Ho avuto la fortuna di essere preso sotto la sua ala quando ero all'inizio del mio percorso e, per 20 anni, mi ha aiutato a crescere e a pensare in grande. Lui ha insegnato a tutti che prima c'è la vigna, il lavoro degli agricoltori, e poi c'è l'enologo».

► **Una frase, un insegnamento di Veronelli che lo caratterizza?**

«L'intolleranza verso la mediocrità che soltanto un laureato in Filosofia, anarchico, come Veronelli poteva avere. Con lui si andava da Remi Krug, da Pinchiorri o dal barone Rothschild come nei centri sociali. Era un ribelle illuminato. Ha fatto una battaglia a favore dell'agricoltura ottenendo grandi risultati. Dialogava con Mario Soldati come con Ave Ninchi, con la stessa capacità di persuasione comunicativa. È stato un potente acceleratore del cambiamento. Sosteneva che il miglior vino industriale è peggio del peggior vino contadino. Era una provocazione, sapeva benissimo che non era vero, ma era un mantra che è servito a dar valore a chi lavora nelle campagne».

► **Che cosa dobbiamo fare per crescere?**

«Dobbiamo avere pazienza. Abbiamo fatto tanto negli ultimi 60 anni, ma dobbiamo avere coscienza che siamo ancora giovani. E dobbiamo essere convinti che va ricercata la qualità assoluta, senza compromessi. La lezione di Veronelli è sempre valida».

ICONA

«Annamaria Clementi» Il meglio di uno spumante



Barissima
Annamaria Clementi Riserva Speciale 1980

● Il vino bandiera di Ca' del Bosco, non poteva che chiamarsi «Annamaria Clementi», in omaggio alla mamma di Maurizio Zanella che nei primi Anni 80 comprò la Ca' nel Bosco, la casa nel bosco di Erbusco e il impianto i primi vigneti. Annamaria Clementi è l'eccellenza della Franciacorta, un Metodo Classico di quelli che più ricordano i grandi Champagne (che spesso battono nelle degustazioni alla cieca). Frutto delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Nero e una piccola parte di Pinot bianco, fermenta in botti di rovere per 6 mesi e resta sui lieviti per 8 anni. Ha bollicine finissime profumi di fiori bianchi e vaniglia. Al gusto è un trionfo di sapori delicati e persistenza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



TOP 10 LE NOSTRE SCELTE

Levin Champagne Premier Cru Des Etalles 29,90 euro	Ferrari Trento Brut Maximum 22,90 euro	Pianeta Chardonnay Stollia Menfi Doc 25,90 euro	Lunae Colli di Luni Vermentino Etichetta grigia 11,90 euro	Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 99,90 euro	Paololeo Negroamaro Barricato Orfeo 21,90 euro	Montalbera Ruchè Riserva Limpronta 19,90 euro	Allegrini Verona La Grola 25,90 euro	Mascarello e figlio Barolo Monprivato 299,90 euro	Ca' del Monte Amarone Riserva Eremo Alto 49,90 euro

Prezzi Il costo di queste bottiglie è quello che trovate nei negozi (e anche nello shopping online) di Signorvino.

Bollicine, rosé o grandi rossi comunque vada sarà una Festa



La nuova cantina è arte

Qui sopra un'immagine della cantina Ca' del Bosco a Erbusco, in provincia di Brescia, nel cuore della Franciacorta. L'azienda produce vino fin dall'inizio della fine degli Anni 60. Il primo vino esce nel 1972 come «Franciacorta Pinot». Di recente, la cantina che accoglie ogni anno oltre 20 mila visitatori è stata completamente rinnovata percorrendo, ancora una volta, i tempi. Le nuove strutture interne sono state progettate da Faiconi Architettura, con cui Ca' del Bosco collabora ormai fin dagli Anni 90. Si comincia con la nuova Accoglienza, struttura ricettiva completata nel 2021. Il percorso continua ed è un lungo tuffo nella modernità artistica. Lo spazio del Prestige Immersion è una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33 mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate. Nella parte interrata c'è la nuova area di affinamento che può accogliere fino a 4 milioni di bottiglie. Ancora una volta Ca' del Bosco apre una strada e anticipa le tendenze.

Il trionfo della scultura

Maurizio Zanello è da sempre appassionato di scultura oltre che di vino. Se vi capitate di visitare Ca' del Bosco, a Erbusco, entrerete da «Canalicolo solare» di Arnaldo Pomodoro, poi tra il parco e la cantina, potrete incontrare gli «Eroi di Luco» di Igor Mitoraj, «Elogio dell'ombra» di Bruno Pomeda, «Il peso del tempo» di Stefano Bombardieri, «Egg Concept» di Spirito Costa e il «Testimone» di Mimmo Paladino.

CONSIGLI



di Luca Gardini

La Grande Bellezza del vino sta nella sua infinita capacità di sorprendere. Tutti sanno che le stesse uve danno risultati diversi a seconda del terreno su cui vengono coltivate, alla quota e alla stagione. Ma anche lo stesso vino della medesima vendemmia può essere diverso perché quello che accade dentro ogni singola bottiglia è una magia di cui nessuno conosce la formula. È ognuno di noi può cogliere sfumature diverse nel profumo o nel sapore dello stesso bicchiere.

Gusti Questa premessa ci serve a far capire che la scelta dei vini per la tavola delle feste può, e forse deve, essere assolutamente soggettiva. Quello che piace tanto al nonno, può essere diverso da quello che gradiscono il papà o la mamma. Una cosa è certa: ci sono vini che possono davvero far felici tutti i palati. Le Feste sono, per tradizione, il momento che

esalta le bollicine, dallo champagne agli spumanti, sia metodo classico come il Trentodoc o il Franciacorta o come il Prosecco. Gli appassionati del genere amano degustare le bollicine per tutto il pasto. Va benissimo, soprattutto se si tratta delle versioni Rosé o Brut.

Panettone Tutti sanno che le bollicine sono perfette con gli antipasti, tuttavia noi consigliamo di provarli anche con il panettone o i dolci lievitati. È vero che l'abbinamento tradizionale è con il Moscato e con i Demi Sec che hanno un alto residuo zuccherino, ma potreste essere stupiti dalla bontà dell'abbinamento con un ottimo brut. Le sfumature agrimate di un Franciacorta o di un Trentodoc si sposerebbero benissimo con l'arancio e il cedro che caratterizzano il panettone. A proposito di vini da degustare a tutto pasto: vi consigliamo i rosati, ma anche i bianchi strutturati che rappresentano una validissima alternativa al lambrusco con i tortellini o i cappellerti in brodo.

I migliori abbinamenti

Qui sopra una degustazione di Amarone Santa Sofia in uno dei 36 negozi di Signorvino, dove è possibile abbinare le migliori bottiglie alle eccellenze della gastronomia italiana.

A tutto pasto
Consigliamo anche i bianchi strutturati pure in alternativa al lambrusco con i tortellini

La temperatura
Le bollicine si degustano intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 e i rossi a 14

LA MAPPA

Ecco il meglio nei negozi di Signorvino

Con le scelte dei vini delle Feste si conclude il viaggio in compagnia di Signorvino attraverso le tante eccellenze della nostra cultura enologica. Con l'aiuto di Luca Gardini, campione del mondo del sommelier nel 2010, vi proponiamo anche questa volta dieci bottiglie di qualità che trovate nei negozi di Signorvino, che sono già oltre 30 in Italia. Inquadrando il QRcode qui sotto avrete la mappa di tutti i negozi di Signorvino.



I rossi, neanche a dirlo, sono "il" vino per definizione. E quando capita di trovarne uno davvero buono, lo si vorrebbe bere sempre, non soltanto con i secondi (anche con alcune preparazioni di pesce) cui sono storicamente dedicati.

Freschi Un consiglio importante: attenti alle temperature dei vini. Quando sono troppo freddi, non consentono di assaporare tutte le qualità e quando sono troppo caldi finiscono per sembrare tutti troppo "rottondi", poco acidi e quindi poco freschi. Le bollicine si degustano alla grande intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 gradi, i rossi a 14 gradi. Anche un grande rosso come un Brunello, un Barolo o un Amarone vanno serviti un po' freschi, non troppo per evitare i "morosi" dei tannini, ma sotto i 15 gradi risulteranno molto più bevibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'25"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Nominativo	Ruolo	Azienda
1 Adriano Accardo	Managing Director	TikTok Southern Europe
2 Alice Acciarri	General Manager Italia	eBay
3 Pierluigi Antonelli	CEO	Angelini Pharma
4 Marco Balducci	CEO	Nhood Italia
5 Dario Baroni	AD	McDonald's Italia
6 Fabio Benasso	Presidente e CEO	Accenture Italy
7 Luca Bernabei	AD	Lux Vide
8 Matteo Bernardi	CEO	Illumia
9 Veronica Bertozzi	CEO	Msgm
10 Valentina Bosetti	Presidente	Tema
11 Giuliano Caldo	General Manager	EasyPark Italia
12 luigi capello	CEO	LVenture Group
13 Pippo Cannillo	Presidente e AD	Maiora
14 Massimo Carrara	Presidente	Cartiere Carrara
15 Giuseppe Casareto	CEO	Caffitaly
16 Diego Cavallari	Country Manager	Acer Italia
17 Pietro Colucci	Presidente	Sostenya
18 Gianpietro Corbari	AD	Pam Panorama
19 Guido Curto	Direttore	Consorzio Residenze Reali Sabaude
20 Gilda D'Incerti	Fond. e CEO	PQE Group
21 Silvia De Dominicis	Presidente e AD	Johnson & Johnson Medical



Nominativo	Ruolo	Azienda
22 Giovanni Del Vecchio	Managing Director	Giorgetti
23 Giuseppe Di Franco	Presidente e AD	Atos Italia
24 Massimo Di Risio	AD	Dr. Automobiles Group
25 Andrea Duilio	AD	Sky Italia
26 Danilo Falappa	DG	Innoliving
27 Francesco Farinetti	AD	Green Pea
28 Fabrizio Ferri	CEO	Finncantieri Cina
29 Paola Giambelli	Fond, e Managing Director	Palazzo Parigi
30 giacomo gigantiello	CEO	Axa Italia
31 Giovanni Giuliani	AD	Zurich Italia
32 Marco Gobetti	AD	Ferragamo
33 William Griffini	CEO e Partner	Carter & Benson
34 Lidi Grimaldi	Managing Director	Interbrand
35 R. Guarino e D. Tavaniello	Fondatori e CoCEO	Hippocrates Holding
36 Marco Hannappel	Pres. e AD	Philip Morris Italia
37 Riccardo Iovino	CEO	EdiliziAcrobatica
38 Alessandro Ippolito	VP Technology e Country Manager	Oracle Italia
39 Mariaceleste Lauro	CEO	Alilauro
40 Gianluca Lilli	Country Managing Director	ABB
41 Fabrizio Longo	Brand Director	Audi Italy
42 Giovanni Lo Storto	Direttore Generale	Università LUISS Guido Carli
43 Nicoletta Luppi	Presidente e AD	MSD Italia
44 Piero Luxardo	Presidente	Luxardo
45 Mauro Macchi	AD	Accenture Italia
46 Ivan Maero	CEO	Noleggioelettrico
47 Salvatore Manfredi	AD	Fenix Pharma
48 Gianmatteo Manghi	AD	Cisco Italia
49 Gabriele Marchina	AD	Automation Service
50 Anna Mareschi Danieli	Vice Chairwoman	Acciaierie Bertoli Safau

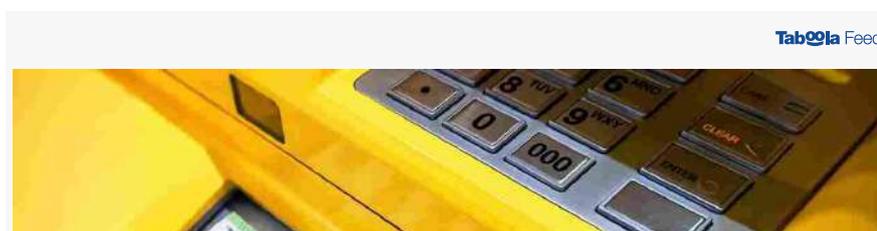


Nominativo	Ruolo	Azienda
51 Maurizio Marinella	CEO	E. Marinella
52 Marco Marsili	AD	Shell Italia E&P
53 Piero Marzot	Titolare e Direttore	Turin Palace Hotel
54 Bernardo Mattarella	AD	Medio Credito Centrale
55 Ivan Mazzoleni	CEO	Flowe
56 Renato Mazzoncini	AD e DG	A2A
57 Alessandro Monterosso	Fond. e CEO	PatchAI
58 Franco Morando	CEO e DG	Morando e Montalbera
59 Mauro Mordini	Country Manager	IWG Italia
60 Raffaella Moro	CEO	Reair
61 Gian Maria Morra	Fondatore	GMM Farma
62 Gilberto Negrini	CEO	B&B Italia Group
63 Ettore Nicoletto	CEO	Bertani Domains
64 Giancarlo Nicosanti Monterastelli	CEO	Unicuro
65 Andrea orcel	AD	Unicredit
66 Massimo Palermo	Country Manager Italy&Malta	Fortinet
67 Lorenzo Palleroni	CEO	Vontobel Wealth Management Italy
68 Gianluca Perrelli	CEO	Buzzoole
69 Davide Luigi e Daniele Giovanni Petraz	Co-Managing Partners	GLP
70 Emilio Petrone	AD	Mooney
71 Marco Piantanida	AD	Haribo
72 Tullio Pirovano	CEO	Lutech
73 Stefano Pompili	AD	Sopra Steria
74 Antonio Porro	AD	Mondadori
75 Livio Proli	AD	Missoni
76 Andrea Quacivi	AD	Sogei
77 Francesco Rattalino	Direttore	ESCP Business School Turin Campus
78 Stefano Rebattoni	AD	IBM Italia

Nominativo	Ruolo	Azienda
79 Pier Francesco Rimbotti	Fondatore e AD	Infrastrutture
80 Emanuele Rissone	CEO	Forever Bambù
81 Luca Rossi	Senior VP e Presidente	Lenovo e divisione IDG
82 Cosimo Rummo	Presidente e AD	Rummo
83 Ugo Salerno	Presidente e AD	Rina
84 Monica Santini	AD	Santini
85 Giovanni Savio	Global CEO	Planet Smart City
86 Giampiero Savorelli	AD	HP Italia
87 Dario Scannapieco	AD e DG	Cassa Depositi e Prestiti
88 Gabriella Scapicchio	CEO	Le Village by CA Milano
89 Luca Spada	Fondatore e Presidente	Eolo
90 matteo storchi	Presidente e AD	Comer Industries
91 Simone Terreni	Fondatore CEO e Managing Director	Inside Factory e VoipVoice
92 angelo trocchia	CEO	Safilo
93 Massimo Tuzzi	CEO	Terra Moretti
94 Stefano Rosa Uliana	CEO	Calligaris
95 Giovanni Vecchio	Direttore	Euronext Italia
96 Benedetto Vigna	AD	Ferrari
97 Francesco Zaccariello	CEO	eFarma
98 Alessandro Zollo	AD e DG	Bancomat
99 Enrico Zoppas	Presidente e AD	Acqua Minerale San Benedetto
100 Alberto Zunino	AD	Gruppo Manifatture Italiane

Sono fondatori di società di successo, amministratori delegati di multinazionali e top manager con carriere pluriennali alle spalle. Ancora una volta Forbes Italia ha selezionato i capitani d'impresa che con lungimiranza e capacità stanno guidando le aziende fuori dalla crisi della pandemia.

CONDIVIDI





DEGUSTAZIONE DELLA COLDIRETTI, LA BARBERA D'ASTI 2023 SFIORA L'ECCELLENZA



La Ferrari dei vini

ROBERTA FAVRIN - PAGINA 43

Tra i temi d'attualità più dibattuti spicca la querelle con Bruxelles per le nuove regole che mettono a rischio milioni di etichette già pronte

Anteprima Barbera d'Asti di Coldiretti tutte promosse ma brilla la Docg di Agliano

IL CASO

ROBERTA FAVRIN

La Barbera d'Asti del 2023, l'anno più caldo della storia, sfiora l'eccellenza. La conferma di quanto il vitigno più diffuso in Piemonte - solo in provincia di Asti sono 5700 gli ettari coltivati da quasi 2500 aziende - sia resiliente al cambiamento climatico arriva dall'Anteprima organizzata martedì sera da Coldiretti, al Palatarufo in piazza San Secondo. La ventiduesima edizione della degustazione comparata ha promosso a pieni voti i vini che stanno maturando nelle cantine astigiane. Sotto la guida di Vincenzo Gerbi (professore di scienze viticole ed enologiche all'Università di Torino), produt-

tori, tecnici del settore e appassionati hanno passato all'esame 24 etichette provenienti dalle principali aree viticole della provincia. Il massimo dei voti (A++) è andato ad una Barbera d'Asti Docg di Agliano «un vino affascinante per colore, profumi, acidità», ha spiegato Gerbi. L'estate calda e seccata ha fatto salire il grado alcolico a 15,37 ma l'esperienza al palato è risultata superba, tanto da farla paragonare al Fassone Piemontese, altra eccellenza della tavola piemontese al centro di una campagna di promozione di Coldiretti. Altri quattro campioni provenienti da Castelnuovo Don Bosco, Montegrosso, San Damiano e Sessame hanno guadagnato l'A++, sette i campioni meritevoli di A+, altrettanti hanno guadagnato un A pie-

no, quattro hanno un A-, uno solo il campione è finito in categoria B++. Se l'anno scorso a catturare l'attenzione degli esperti era stata l'elevata gradazione dei vini, mediamente superiori ai 15 gradi di alcool svolto ma con punte di 16,5 e 17, quest'anno la media si è abbassata a 14,4, sono solo 4 i campioni oltre i 15 gradi. Alcuni dei giudizi più entusiastici sono andati a vini che passavano di poco i 13,5 gradi. «Non c'è una regola fissa, ognuno deve trovare la sua strada - ha commentato Secondo Rabbione, responsabile del Centro studi Vini del Piemonte che ha curato l'analisi organolettica dei vini - oggi ci sono strumenti e indici di qualità che aiutano i vignaioli a stabilire il momento giusto per la vendemmia». Che, anche a detta di Gerbi «resta la scelta nodale

per stabilire il futuro del vino e avviarlo a un promettente invecchiamento piuttosto che alla pronta beva». Gerbi partecipa ai gruppi di ricerca impegnati a rendere la viticoltura sempre più resiliente al cambiamento climatico. Uno dei più interessanti, condotto dall'Università di Piacenza in collaborazione con il Centro di ricerca Crea-Ve di Asti, riguarda proprio il vitigno Barbera. Mario Fregoni, luminare e presidente onorario dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino, ha inoltre suggerito l'utilizzo di «vitis vinifera franca di piede», ovvero non derivante da barbatella ma con radici proprie, più resistente a siccità e alte temperature. Soluzione attuabile anche nell'Astigiano? «È sicuramente interessante lavorare sul Dna di viti antiche, bi-

sogna tuttavia valutare con attenzione il rischio di un possibile ritorno della fillossera», rileva Gerbi. Tra i te-

mi più dibattuti spicca la querelle con Bruxelles sulle nuove regole per l'etichettatura. Un cavillo burocratico

rischia di mandare al macero milioni di etichette: «E' una follia a cui ci stiamo opponendo con i nostri uffici

all'Ue» commenta Fabio Carosso, vice presidente della Regione, a margine dell'evento Coldiretti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GIUDIZIO DI LUCA GARDINI

Il re dei palati incorona **Montalbera** Sul podio il Ruché Docg Laccento 2022

I vini di **Montalbera**, 125 ettari tra Monferrato e Langhe, conquistano il palato di Luca Gardini, tra i più noti esperti di vini al mondo. Il critico ha assegnato il punteggio di 100/100 al **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022**, che ha ottenuto negli anni altri prestigiosi crediti nazionali e internazionali. Il Ruché Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita, ha ottenuto 98/100 mentre il Nizza

Docg La Mia Nuda 2021 ha sfiorato il massimo punteggio ottenendo 99+. La cantina della famiglia Morando ha 110 ettari di proprietà in un unico appezzamento a Castagnole Monferrato. Da lì proviene il 60% della produzione di Ruché, vitigno autoctono dalle caratteristiche uniche, a cui **Montalbera** ha dedicato ingenti investimenti, a cominciare dalla ricerca per tracciarne la patente genetica. ROB. FAV. —

In provincia
ci sono 5700 ettari
coltivati da quasi
2500 aziende

Il vitigno
è resiliente
ai cambiamenti
climatici



VINCENZO GERBI
DOCENTE DI SCIENZE
VITIVINICOLE
E ENOLOGICHE



Interessante
lavorare sul Dna
bisogna valutare
il rischio del ritorno
della fillossera



L'anteprima della degustazione comparata organizzata martedì sera da Coldiretti, al Palatartufo in piazza San Secondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Montalbera Newsletter Novembre 2023

LA PRIMA VOLTA Questanno per la prima volta l'Azienda è riuscita ad ottenere uno dei massimi riconoscimenti del vino italiano, un prestigioso premio che tutti i grandi produttori inseguono: i Cinque Grappoli della guida Bibenda. I degustatori della Federazione Italiana Sommelier capitanati da Franco Maria Ricci hanno ritenuto giusto premiare il Ruchè Riserva Limpronta 2020 di **Montalbera**. Questo risultato con grande soddisfazione ci ripaga dei quindici anni (la prima annata è stata la 2008) trascorsi a lavorare ed investire sul Ruchè Riserva, un vino che per noi è la massima espressione della longevità e della finezza delle migliori uve di Ruchè che i nostri terroir di Castagnole Monferrato possono dare. In tanti ritenevano questo progetto enoico sbagliato in quanto si pensa che il Ruchè sia un vino aromatico solo dannata, che assolutamente non può affinare in legno. Evidentemente una convinzione



LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA**

Search for:

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA Montalbera**, premiata con 100/100 sul Ruche' **Laccento** 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di **Montalbera**, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

01/12/2023

Categoria: Uncategorized

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovraturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020**, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** e circa il 15% del Grignolino d' Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.



Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHÈ a MONTALBERA

MONTALBERO, premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

01/12/2023 Categoria: Uncategorized

Redazione



Fooday

Il Web Magazine specializzato nella comunicazione di tutto quanto gira intorno al mondo del food & beverage.

info@fooday.it

RUBRICHE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **Laccento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrarmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa

il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di

famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

<https://www.montalbera.it>



Pubblica con noi



Collabora con
Fooday

Scopri le opportunità

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

Luca Gardini premia il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento di Montalbera

Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.



Luca Gardini

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino. Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività. Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovraturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.



98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante. "Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta **Franco Morando** – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".



Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle sue cantine in Castagnole Monferrato.



Franco Morando

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore



attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Redazione Centrale TdG



Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.

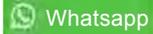


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Luca Gardini assegna il “primo” 100/100 della denominazione Ruchè a Montalbera

Montalbera premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022



Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrasmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneaux di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

“Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta Franco Morando – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani”.

ATNews

Copyright © 2011 - 2023 - Testata Associata Anso

ww.atnews.it è una Testata giornalistica registrata presso il Registro Periodici del Tribunale di Asti al numero 8/2012.

Editore: Associazione Culturale L' Astigiano 3.0

Tel. +39 328.8521505 - Fax +39 0141.1850374

Partita IVA: 01549760054

e-mail: info@atnews.it



TORNA SU

ATTUALITÀ