

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
	Gamberorosso.it	20/02/2025	<i>Nel Monferrato si produce un pregiato vino rosso che ha rischiato l'oblio. Ecco qual e' e le miglior</i>	2
	Gazzettadimilano.it	14/02/2025	<i>Barolo, Barbaresco e Roero, lunedì' 17 Hotel Melia'</i>	13
	Grandistoriedipiccoliborghiblogspot.com	12/02/2025	<i>BAROLO, BARBARESCO e ROERO Lunedì' 17 febbraio 2025 Hotel Melia' MILANO, Via Masaccio 19</i>	19
	Ioelivino.it	12/02/2025	<i>Barolo, Barbaresco e Roero a Milano</i>	22
	Allevents.in	05/02/2025	<i>Barolo, Barbaresco &amp; Roero   Milano</i>	23
	FOODAY.IT	03/02/2025	<i>Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano lunedì' 17 febbraio</i>	24
	Recencinema.it	03/02/2025	<i>Laccento© Craft Beer Montalbera: unitalian grape ale realizzata con il Ruche'</i>	28
1	La Prima di Winenews.it	31/01/2025	<i>Vini rossi in calo, trend chiaro. Ma i fuoriclasse, come i vini delle Langhe, fanno storia a</i>	30
	Winenews.it	31/01/2025	<i>Vini rossi in calo, trend chiaro. Ma i fuori classe, come i vini delle Langhe, fanno storia a se'</i>	31
54/59	Civilta' della Tavola	01/01/2025	<i>Attivita' e riunioni conviviali</i>	32





DI UN COLORE NUOVO

Esempio

Importo **10.000€** Rata **154€** Durata **84 MESI** TAN fisso **6,99%** TAEG **7,99%**

Costo totale del credito **2.961,80€** Importo totale dovuto **12.961,80€**

L'erogazione del prestito è soggetta alla valutazione del merito creditizio.

Solo per  
NUOVI  
CLIENTI

Richiedi in Filiale.

Publicità. Per le condizioni economiche consultare il Modulo Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori in fase di richiesta del prestito. Prodotto venduto da UniCredit S.p.A. per residenti in Italia.

Notizie Vino

# Nel Monferrato si produce un pregiato vino rosso che ha rischiato l'oblio. Ecco qual è e le migliori etichette sotto i 20 euro

19 Feb 2025, 17:31 | a cura di [William Pregentelli](#)



**A Milano c'è un ristorante siciliano che ci ha molto stupito**



**Quanto costano i ristoranti con Stelle e Forchette. Ecco la mappa dei menu di alta cucina**

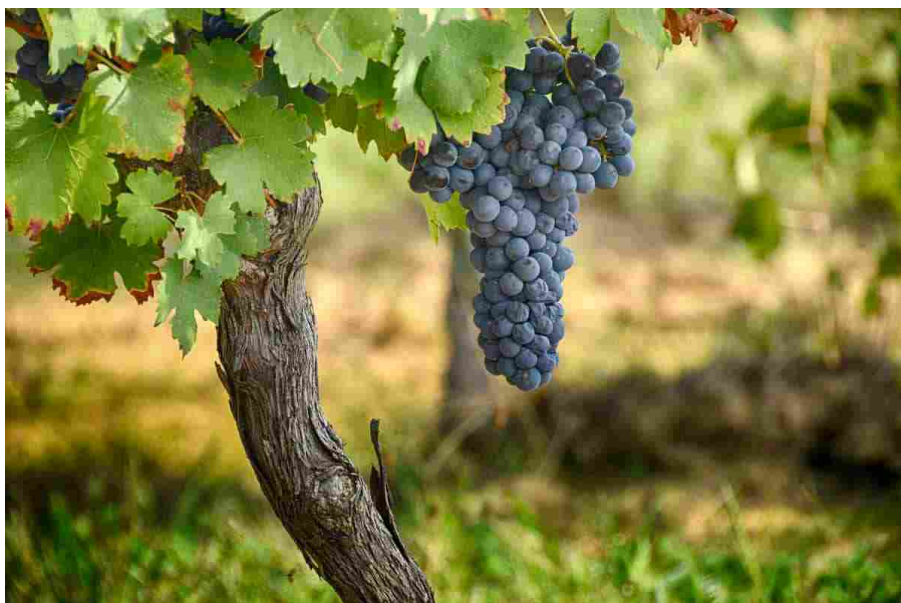
Nell'ampia tavolozza ampelografica piemontese c'è spazio anche per questo vitigno semi-aromatico, riscoperto negli anni Sessanta da un parroco di un piccolo paesino del Monferrato. Ecco le etichette dal migliore rapporto qualità-prezzo

LOADING...



Avete mai sentito parlare di **vitigni aromatici**? Sono uve ricche di **terpeni**, sostanze presenti nella buccia che regalano profumi caratteristici a queste uve, che poi si amalgamano con quelli dati dal processo di fermentazione. Anche i meno esperti sanno riconoscere un vino prodotto da uve **moscato** o da **gewürztraminer**, proprio perché i loro **aromi** sono **molto peculiari** e difficili da confondere con quelli di altre uve.

Oltre a quelli aromatici, ci sono anche i cosiddetti **vitigni semi-aromatici**. Il nome parla già da sé: anche qui siamo in presenza di terpeni, in quantità minore rispetto agli aromatici, ma comunque l'**identità olfattiva risulta ben espressa** e riconducibile al vitigno. Una di queste uve è il **ruché**.



## Il Ruché. Origine e caratteristiche del vitigno



"L'Europa continuerà a promuovere il vino nell'ambito del consumo responsabile". La presa di posizione del commissario all'Agricoltura



"Fanno bene i viticoltori a contestare gli alert sulle etichette di vino". Zaia appoggia le proteste contro la Commissione Ue



Ecco come si prepara il rotolo di cioccolata, il dolce delle nonne amato dai bambini



**Il Piemonte** è l'unica regione d'Italia in cui è coltivato il ruché. Ma zoomando sul vigneto regionale, dobbiamo puntare la nostra attenzione sulle colline intorno a **Castagnole Monferrato**; più sporadicamente compare anche nelle vigne dell'**Alessandrino**. Come per molte uve, le origini si perdono nelle nebbie della storia. Partendo dal nome, alcuni lo farebbero derivare da "**roncet**", una malattia virale a cui questo vitigno risponde in maniera più efficace rispetto ad altre uve regionali.



Castagnole Monferrato

Altri studiosi, invece, ritengono che possa provenire addirittura dalla **Borgogna** e che si sia acclimatato in Piemonte intorno al **XVIII secolo**, ma le **testimonianze** di questo itinerario sembrano piuttosto **scarse**. La notizia certa, piuttosto, è che la fortuna moderna del vitigno si deve a un religioso, **Don Giacomo Cauda**: fu lui, infatti, negli **anni Sessanta** a riscoprire questo vitigno quasi abbandonato, **salvandolo dall'oblio**.

Il vitigno è protagonista di una denominazione a esso dedicata, **Ruché di Castagnole Monferrato**, nata nel **1987** e divenuta **DOCG nel 2010**. Di certo la sua creazione è stata uno **stimolo** per i produttori che hanno deciso di puntare su un'uva poco conosciuta e fino ad allora poco coltivata. All'inizio parlavamo di identità aromatica: quella del ruché è fatta di **fragranze floreali e fruttate che ricordano la rosa e le fragoline di bosco mature**, cui si aggiungono affascinanti **striature speziate**.

## **I Ruché dal migliore rapporto qualità-prezzo**

Se abbiamo pungolato la vostra curiosità, ecco una lista di **Ruché** che abbiamo apprezzato di più per il rapporto qualità-prezzo e che abbiamo inserito nelle guide **Berebene 2025 del Gambero Rosso** e **Vini d'Italia 2025 del Gambero Rosso**: sono vini reperibili in enoteca o negli shop on-line a **meno di 20 euro**.



**Ruché di Castagnole M.to 'Na Vota '23 - Cantine Sant'Agata**



### Il Ruché di Castagnole Monferrato 'Na Vota '23

propone profumi di rosa e prugna, è di notevole struttura, fitto e pieno, ancora segnato dalla nota tannica ma con un finale lungo ed equilibrato.

**Cantine Sant'Agata**, azienda della famiglia **Cavallero**, nata all'inizio del secolo scorso, è tra le più importanti per la produzione di vini da uve ruché, di cui propone svariate versioni. I vigneti aziendali sono situati in diversi comuni e zone di denominazione, da Portacomaro a Gavi a Monforte d'Alba, e oltre al ruché vedono la presenza di barbera, cortese, nebbiolo, per una produzione d'impianto moderno e di bella nitidezza tecnica.



### Ruché di Castagnole M.to Laccento '23 - Montalbera

Il **Ruché di Castagnole Monferrato Laccento '23** al naso è ampio e complesso nelle sue note floreali, di prugna e di liquirizia, mentre il palato è strutturato, con un tannino presente ma elegante, pieno, morbido e lungo.

La famiglia **Morando** dell'azienda **Montalbera**, oggi alla terza generazione di produttori di vino, è da sempre legata a una varietà piemontese poco nota e particolare: il ruchè. Questo rosso semiaromatico trova nel territorio di Castiglione un ottimo terroir per esprimersi, in ben tre versioni. D'altronde più della metà del ruchè della denominazione di Castagnole Monferrato è di proprietà di questa azienda, che da sempre lo valorizza al meglio. Si coltivano anche moscato, barbera, chardonnay, viognier e grignolino.



### **Ruché di Castagnole Monferrato Sant'Eufemia '23 - Ferraris Agricola**

Il **Ruché di Castagnole Monferrato Sant'Eufemia '23** al naso ha toni floreali e di frutti rossi, mentre il palato è equilibrato, con tannini delicati, di buona pienezza e con un finale lungo e piacevole.



Una storia intrecciata a doppio filo con gli USA quella di **Ferraris Agricola**. Dapprima sono stati infatti i risparmi del bisnonno Luigi, emigrato in America, a darle il via, e, più recentemente, il californiano Randall Grahm ha dato un importante contributo alla nascita della linea ruchè. È Luigi Ferraris però, nipote omonimo, che nel 1999 ha ristrutturato completamente la vecchia cantina, dando nuova linfa a una realtà con oltre un secolo di vita.



### **Ruché di Castagnole Monferrato Xenio '23 - Fabrizia Caldera**

Lo **Xenio '23** al naso evidenzia sentori floreali e di frutti rossi di bosco, per un palato di grande piacevolezza, scorrevole e immediato. Quattro generazioni si sono succedute alla guida di **Fabrizia Caldera**, che ha sede a Portacomaro Stazione, a pochi chilometri da Asti. Oggi Fabrizia Caldera, insieme col marito Roberto e il figlio Fabio, porta avanti una filosofia di territorio e coerenza, per la maggior parte con vitigni autoctoni, che rispecchiano i suoli da cui provengono. Si producono vini da barbera, moscato, cortese e grignolino, con una particolare attenzione per il ruché.



### **Ruché di Castagnole M.to San Pietro Realto '23 - Bersano**

Ben realizzati il **Ruché di Castagnole Monferrato San Pietro Realto '23**, dai profumi di bacche rosse, rosa e prugna, dal palato austero ma di buona polpa.

Azienda di riferimento per il panorama astigiano e non solo, la **Bersano**, da trent'anni proprietà delle famiglie **Massimelli** e **Soave**, può contare su undici tenute aziendali, situate tra Astigiano, Alto Monferrato e Langhe, che danno vita a un'ampia gamma di etichette, nella quale troviamo alcune tra le più importanti denominazioni regionali. I vini prodotti sono pensati per valorizzare al meglio le diverse tipologie e i diversi territori d'origine.



### **Ruché di Castagnole M.to Viari '23 - Accornero** **Giulio e Figli**

Buono il **Ruché di Castagnole M.to Viari '23** della famiglia **Accornero**, che può vantare una tradizione più che secolare nel mondo agricolo, che vede una svolta nel 1957 quando **Giulio Accornero** decide di iniziare a vinificare in proprio le uve. Sono oggi i figli Ermanno e Massimo a portare avanti l'azienda, all'insegna dell'eccellenza e nel rispetto del proprio territorio, caratterizzato da un terreno calcareo-marnoso che dona ai vini ricchezza e un buon potenziale di invecchiamento.



### **Ruché di Castagnole M.to Caresana '23 - Pierfrancesco Gatto**

Il **Ruché di Castagnole Monferrato Caresana '23** presenta una buona fittezza tannica, ricco di polpa e di piacevole beva. **Pierfrancesco Gatto**, alla guida della cantina da oltre trent'anni, è l'attuale rappresentante di questa secolare famiglia del vino, ma nonostante il tempo passi, e si succedano i cambiamenti, i valori rimangono gli stessi: territorio e tradizione. I vitigni coltivati sono principalmente barbera, ruchè e grignolino, e i vini rispecchiano i vari terroir da cui provengono: Castagnole Monferrato e Montemagno.

- > **Scopri i vini dal miglior rapporto qualità-prezzo**
- > **Scopri come degustare il vino. Guida per principianti**
- > **Il glossario del vino**



venerdì, Febbraio 14, 2025 Sign in / Join

GAZZETTA DELLA LOMBARDIA GAZZETTA DELL'EMILIA ROMAGNA GAZZETTA DI ROMA GAZZETTA DI NAPOLI GAZZETTA DI SALERNO

SAPORI CONDIVISI CHARME HOME CONTATTI PUBBLICITA'

**GAZZETTA**  
diMilano.it**HOME** **GAZZETTAECONOMY** **CULTURA** **EVENTI** **GAZZETTASTYLE** **FOOD** **SALUTE E BENESSERE**  
**SPORT** **RUBRICHE**

Home &gt; FOOD&amp;WINE &gt; Barolo, Barbaresco e Roero, lunedì 17 Hotel Melià

# Barolo, Barbaresco e Roero, lunedì 17 Hotel Melià

By redazione - 14 Febbraio 2025



E' in programma lunedì 17 febbraio il tradizionale e importante appuntamento di Go Wine a Milano, dedicato ai grandi rossi di Langa che raggiunge nel 2025 il traguardo della 22<sup>a</sup> edizione.

L'Associazione con sede nazionale ad Alba, conferma e rilancia questo evento, che è la tappa principale di un tour che nel 2025 coinvolge 6 grandi città italiane.

Oltre Milano, il tour è stato promosso a **Torino** in novembre e a **Bologna** il prossimo lunedì 10 febbraio. Seguiranno nei prossimi mesi gli appuntamenti di **Genova (11 marzo)**, **Firenze (27 marzo)**, **Roma (15 maggio)**.

## POST POPOLARI



[Il paradosso, in Italia qualità della vita migliore che negli USA.](#)

14 Dicembre 2019



[Gazebo a sostegno di Salvini sabato 2 a Monza.](#)

31 Gennaio 2019



[Elena di Sparta, sabato 5 e domenica 6 all'EcoTeatro.](#)

21 Febbraio 2022



[Monticello Spa & Fit insieme a Treadom per l'ambiente.](#)

3 Giugno 2023



[Festa della Mamma da Scalo Milano domenica 12 maggio.](#)

17 Aprile 2019



[Un radar di Arpa Lombardia monitora h24 la frana di Tavernola...](#)

26 Agosto 2021



[TheFork x Milano Design Week: dove la cucina incontra il design](#)

8 Aprile 2024



[Best Next Models, i vincitori del contest.](#)

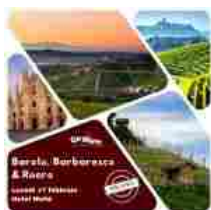
6 Luglio 2021

[vedi di più >](#)



Barolo, Barbaresco & Roero a Milano, in programma **lunedì 17 febbraio**, diventa una sorta di anteprima per la Lombardia, una prima grande occasione onorata da **oltre 40 cantine di Langhe e Roero** presenti direttamente ad incontrare il pubblico di Milano, con i **primi assaggi delle nuove annate** e il racconto di tanti protagonisti del vino piemontese.

Alcuni special guest raccontano il **Piemonte intorno**: vitigni e territori di altre zone vocate della regione.



In scena l'annata 2021 per il Barolo, il 2022 per il Barbaresco, un'importante presenza anche per il Roero, con i nebbioli della riva sinistra del Tanaro e con altre interessanti cantine che si affiancano al parterre dei protagonisti.

«Un appuntamento di riferimento per la città di Milano» afferma il presidente dell'associazione Massimo Corrado «che dopo il grande successo di Grandi Langhe a Torino, promosso dal Consorzio di Tutela, diventa il primo evento di anteprima nel capoluogo lombardo».

L'evento prevede un'ampia fascia pomeridiana, a partire dalle ore 14,30, per favorire la presenza degli operatori di settore; a seguire dalle ore 18 porte aperte al pubblico degli enoappassionati e dei molti soci Go Wine che frequentano gli eventi milanesi dell'associazione.



Un'occasione speciale ed unica per tutti per approfondire e per degustare i grandi rossi piemontesi e per conoscere il profilo delle cantine direttamente presenti all'evento, con focus anche su annate anteriori di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Collabora con Go Wine all'evento **Paolo Porfidio**, laurea in enologia e head sommelier presso l'Excelsior Gallia di Milano. E' stato Best Under 30 per il Gambero Rosso nel 2020 e Miglior Sommelier d'Italia per Identità Golose 2023. Sarà Porfidio a condurre una **masterclass**, rivolta principalmente a operatori del settore selezionati e stampa, a cui si offrirà l'opportunità di un ulteriore approfondimento

Esponenti della grande ristorazione di Milano saranno presenti all'Hotel Melià per confronti e assaggi con le cantine.

**Per info e prenotazioni** scrivere a [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) oppure compilare il form di prenotazione online al link: <https://www.gowinet.it/evento/barolo-barbaresco-roero-milano-17-febbraio-2025/>

#### **Orari del banco d'assaggio:**

- **14:30-18:00:** turno riservato ad un pubblico di giornalisti, operatori del settore ristorazione ed enoteche;
- **18:00-22:00:** turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

#### **Di seguito l'elenco (in aggiornamento) delle cantine protagoniste dell'evento:**

**Adriano Marco e Vittorio** – Alba (Cn)

**Agnelli Viassone** –Alba (Cn)

**Alario Claudio** – Diano d'Alba (Cn)





**Alessandria F.lli** – Verduno (Cn)

**Bera** – Neviglie (Cn)

**Boasso Franco** – Serralunga d'Alba (Cn)

**Boglietti Enzo** – La Morra (Cn)

**Silvano Bolmida** – Monforte d'Alba (Cn)

**Bric Castelvej** – Canale (Cn)

**Bricco Maiolica** – Diano d'Alba (Cn)

**Bussia Soprana** – Monforte d'Alba (Cn)

**Cantina Mascarello Michele & figli** – La Morra (Cn)

**Casavecchia** – Diano d'Alba (Cn)

**Castello di Verduno** – Verduno (Cn)

**Cordero Gabriele** – Priocca (Cn)

**L'Astemia** – Barolo (Cn)

**Montalbera** – Castagnole Monferrato (At)

**Negro Angelo e figli** – Monteu Roero (Cn)

**Palladino** – Serralunga d'Alba (Cn)

**Piazzo** – Alba (Cn)

**Ponchione Maurizio** – Govone (Cn)

**Diego Rivetti** – Piobesi d'Alba (Cn)

**San Biagio** – La Morra (Cn)

**Savigliano Fratelli** – Diano d'Alba (Cn)

**Sordo** – Castiglione Falletto (Cn)

**Taliano Michele** – Montà (Cn)

**G.D. Vajra** – Barolo (Cn)





**Villadoria** – Serralunga d'Alba (Cn)  
**Voerzio e Martini** – La Morra (Cn)

*Piccole Vigne del Piemonte con le cantine*

**Cà di Caire** – Montà (Cn)

**Cascina Gavetta** – Novello (Cn)

**Cornarea** – Canale (Cn)

**Dosio Vigneti** – La Morra (Cn)

**I Dof Mati** – Fara Novarese (No)

**Torraccia del Piantavigna** – Ghemme (No)

**Special Guest**

*Raccontano il Piemonte intorno: vitigni e territori, le cantine*

**Associazione Albugnano 549**

**Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg**

**Carlin de Paolo** – San Damiano d'Asti (At)

**Caudrina** – Castiglione Tinella (Cn)

**Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato**

**L'Autin** – Bibiana (To)

**Travaglini** – Gattinara (Vc)

*Conclude la degustazione*

**Antica Distilleria Sibona**

Vermouth di Torino Rosso Superiore "Civico 10" (da uve nebbiolo)



Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni

E le altre selezioni della Distilleria.

Il servizio food è a cura del

**CONSORZIO COCCONATO RIVIERA DEL MONFERRATO**

**Condividi:**

- Facebook
- WhatsApp
- LinkedIn
- Twitter
- E-mail
- Stampa
- Reddit
- Pocket
- Telegram

[agroalimentare](#)
[attualità milano](#)
[barbaresco](#)
[barolo](#)
[enogastronomia](#)
[gowine](#)
[hotel melia](#)
[milano attualità](#)
[news milano](#)
[notizie milano](#)
[roero](#)
[vini piemontesi](#)
[vino](#)

MORE FROM AUTHOR



Ernst Knam crea la pralina di San Valentino con il Brachetto d'Acqui DOCG



Asta unica dedicata ai vini da Pandolfini il 19 febbraio



Tellywine, intelligenza artificiale al servizio del vino italiano



Only4U e Autentico Milano: esperienze territoriali e gastronomiche



Comehome e Jack Daniel's lanciano "Apple Hour"



Edulè: l'essenza della Calabria



Antiche Essenze Mediterranee: autenticità e qualità



Un brindisi sostenibile con Mumm Cordon Rouge



El Portefino Gourmet: business lunch che si rinnova

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

MERCOLEDÌ 12 FEBBRAIO 2025

BAROLO, BARBARESCO e ROERO Lunedì 17 febbraio 2025 Hotel Melià – MILANO, Via Masaccio 19



**A disposizione anche un servizio di etilometro professionale per offrire più tranquillità ai partecipanti**

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano lunedì 17 febbraio! Torna anche nel febbraio 2025 l'appuntamento di grande successo che Go Wine dedica con un'attenzione speciale alle nuove annate **del Barolo**, del **Barbaresco** e del **Roero**.

Un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

L'evento si svolge nelle sale del Hotel Melià di Via Masaccio, 19, alla presenza diretta delle cantine che incontreranno il pubblico.

**Secondo tradizione vi sarà spazio anche per annate anteriori.** Si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

L'evento sarà arricchito dalla presenza al banco d'assaggio anche di altre cantine provenienti da aree diverse del Piemonte.

**Una Masterclass di approfondimento sulle nuove annate di Barolo e Roero arricchisce l'evento, maggiori dettagli nei prossimi giorni.**

Un'informazione preventiva è necessaria, prima di presentare cantine e vini: l'associazione Go Wine si è dotata di un etilometro professionale che sarà lunedì 17 febbraio a servizio del pubblico; con un piccolo costo di segreteria di euro 1,00.

L'evento è rivolto a professionisti del settore, soci Go Wine e simpatizzanti. **Vi aspettiamo!**

**Ecco l'elenco delle cantine che partecipano direttamente all'evento**

Adriano Marco e Vittorio - Alba (Cn)  
 Agnelli Viassone - Alba (Cn)  
 Alario Claudio - Diano d'Alba (Cn)  
 Alessandria F.lli - Verduno (Cn)  
 Angelo Negro - Monteu Roero (Cn)  
 Bera - Neviglie (Cn)  
 Boasso Franco - Serralunga d'Alba (Cn)  
 Boglietti Enzo - La Morra (Cn)  
 Silvano Bolmida - Monforte d'Alba (Cn)  
 Bric Castelvej - Canale (Cn)

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

**andrea de franceschi**

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (195)

▼ febbraio (66)

[BAROLO, BARBARESCO e ROERO](#)  
Lunedì 17 febbraio ...

[TÉA DEL KOSMO ENTRA NELLA GUIDA MICHELIN 2025](#)

[UN INIZIO D'ANNO DI SUCCESSI PER DIVERSITY ARK: ...](#)

[Visitate l'Italia! Promozione e pubblicità turisti...](#)

[PREMIO MACULAN: TORNA LA COMPETIZIONE PER I MIGLIO...](#)

[DRAGON BALL Z. LA BATTAGLIA DEGLI DEI](#)

[Il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano conclud...](#)

[L'ASSEMBLEA ANNUALE DI ANEF SI TERRÀ DURANTE APRES...](#)

["MUNCH. Il grido interiore" 11 febbraio - 2 giugno...](#)

[CODICE DELLA STRADA: I CONSORZI DEL VINO DELL'UMB...](#)

[IL QATAR REALIZZERÀ UN PADIGLIONE NAZIONALE PERMAN...](#)

[RIPARTE LA LUNGA PRIMAVERA DI CAIAROSSA, CON LA PR...](#)

[MUSEO NOVECENTO presenta SUPERNOVECENTO](#)

[VILLANI SALUMI, DAL CUORE DELL'EMILIA ALLA VETTA D...](#)

[VAN GOGH. POETI E AMANTI](#)



**Bricco Maiolica** – Diano d'Alba (Cn)  
**Bussia Soprana** – Monforte d'Alba (Cn)  
**Cantina Mascarello Michele & figli** – La Morra (Cn)  
**Casavecchia** – Diano d'Alba (Cn)  
**Castello di Verduno** – Verduno (Cn)  
**Cordero Gabriele** - Priocca (Cn)  
**L'Astemia** – Barolo (Cn)  
**Montalbera** – Castagnole Monferrato (At)  
**Palladino** – Serralunga d'Alba (Cn)  
**Piazzo** - Alba (Cn)  
**Ponchione Maurizio** – Govone (Cn)  
**Diego Rivetti** – Piobesi d'Alba (Cn)  
**San Biagio** – La Morra (Cn)  
**Savigliano Fratelli** – Diano d'Alba (Cn)  
**Sordo** - Castiglione Falletto (Cn)  
**Taliano Michele** – Montà (Cn)  
**G.D. Vajra** - Barolo (Cn)  
**Villadoria** - Serralunga d'Alba (Cn)  
**Voerzio e Martini** - La Morra (Cn)

**Piccole Vigne del Piemonte con le cantine**

**Cà di Caire** - Montà (Cn)  
**Cascina Gavetta** - Novello (Cn)  
**Cornarea** – Canale (Cn)  
**Dosio Vigneti** – La Morra (Cn)  
**I Dof Mati** – Fara Novarese (No)  
**Torraccia del Piantavigna** – Ghemme (No)

**Special Guest**

**Raccontano il Piemonte intorno: vitigni e territori, le cantine**

**Associazione Albugnano 549**  
**Carlin de Paolo** – San Damiano d'Asti (At)  
**Caudrina** – Castiglione Tinella (Cn)  
**Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato**  
**Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg**  
**L'Autin** – Bibiana (To)  
**Travaglini** – Gattinara (Vc)

**Conclude la degustazione**

**Antica Distilleria Sibona**  
 Vermouth di Torino Rosso Superiore "Civico 10" (da uve nebbiolo)  
 Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni  
 E le altre selezioni della Distilleria.

**Servizio Food a cura del**  
**Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato**  
 con un piattino di prodotti tipici in abbinamento in omaggio  
 (Frittata dell'Agriturismo Marovè, Salame cotto, Coppa, Pane)

Sarà possibile integrare con un altro piatto, con pagamento a parte, con  
 Robiola di Cocconato, Antipasto piemontese, Salame cotto e crudo, Pane e grissini  
 Al costo di € 5

**Programma, orari e modalità di prenotazione:**

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da riceversi entro le ore 12 di lunedì 17 febbraio.

**Orari e turni di degustazione**

**Ore 14,30-18,00: Anteprema:** degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale). La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

**Ore 18,00-22,00:** turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo del biglietto di ingresso è di 25,00 € a persona (€ 18,00 Soci Go Wine, € 22,00 soci associazioni di settore) con degustazioni illimitate dei vini presenti all'evento.

KASANOVA, INNAMORARSI È UN  
ATTIMO!

GENOVA CAPITALE  
DELL'INNOVAZIONE TURISTICA  
IN ITAL...

TAI PING presenta "Hong Kong Walk  
On" by another...

SAN VALENTINO CON IL  
MOVIMENTO TURISMO DEL VINO  
DE...

LA ZONAZIONE PIONIERISTICA DI  
BENANTI: STORIA DI U...

Fra i monti della Carnia in Friuli  
Venezia Giulia ...

Il MAC – Museo d'Arte  
Contemporanea di Lissone com...

SAN VALENTINO CON LA BARBERA  
D'ASTI DOCG: VINO IDE...

Arte Fiera Si conclude l'edizione  
2025

L'Associazione italiana Città della  
Ceramica (AiCC...

"BRAIDA" A WINE PARIS 2025 CON  
FOCUS SU MOSCATO D'...

PREMIO OSVALDO LICINI BY  
FAINPLAST AD ARTE FIERA

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

È tempo di bilanci per la Doc  
Lugana: l'annata 202...

ABABO White Night Sabato 8  
febbraio 2025

Wine Paris 2025: venti aziende  
associate rappresen...

Niccolò Morgan Gandolfi  
COMPOSITIONS

TENUTA STELLA A PITTI TASTE  
2025: LA RIBOLLA GIA...

LA COLLEZIONE PRIMAVERA DI  
PAOLA PARONETTO

Annunciati i vincitori del concorso  
"Best Wine Hos...

Ultimi giorni per visitare la mostra  
DISNEY L...

Presentata questa mattina l'edizione  
2025 di Arte ...

BONVERRE A TASTE 2025 CON  
UNA NUOVA "STORIA" AL P...

Le Banquet Mostra personale di  
Vittorio Valiante ...

Demeter Italia: tutto pronto per Slow  
Wine Fair e ...

FARMO: WELLNESS CAKE, I LOVE  
YOU!

THE MODELS - Prima assoluta  
dmstfctn a cura di S...

COCCONATO D'ASTI CELEBRA LA  
SUA STORIA ENOGASTRONO...

DALL'ICONICO TEATRO DI LOS  
ANGELES ARRIVA SUL GR...

MENÙ SPECIALE A "THE PADEL  
RESORT" PER FESTEggiARE...

EUROVINUM: GRANDILANGHE 2025  
ALLE OGR DI TORINO

**Risparmia acquistando la degustazione online sul sito [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)!**

Chi prenota con pagamento online avrà una **riduzione sul costo**, ovvero:  
**€ 23,00 per il pubblico,**  
**€ 15,00 rid. soci Go Wine,**  
**€ 20,00 rid. soci associazioni di settore.**

**L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine** (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2025. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

**Clicca e prenota  
il tuo posto alla  
la degustazione**

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)

on febbraio 12, 2025



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

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

24 FEBBRAIO 2022 | 24 FEBBRAIO 2025 ANTON SOKOLOV...

I BACI DI GIULIETTA E ROMEO DI PASTICCERIA FLEGO: ...

PITTI TASTE 2025

Like an aggressive river a cura di Ruth Beraha...

IDEE ROMANTICHE PER BRINDARE A SAN VALENTINO

miart 2025: among friends

Slow Wine Fair 2025: packaging e trasporto del vin...

MOBILI FIVER PRESENTA LA NUOVA COLLEZIONE OLIVIA

SOLUTION BANK AFFIANCA CIPRIANI S.R.L. CON UN FINA...

Jason Hendrik Hansma IN OUR REAL LIFE a cura di Ga...

La memoria del cemento

L'artista Andrea Meregalli partecipa a Booming Co...

LA CASCINA DEI SAPORI PORTA IN TAVOLA I LAGHI BRE...

MILANO ART WEEK 2025: AL VIA DA OGGI LA CALL PER L...

Vera Gheno DA GRAMMARNAZI A GRAMMAMANTI: FARE COSE...

Da Eridania 198 pacchi alimentari alla Croce Rossa...

ABABO Art Week 6 - 9 febbraio 2025

Il Labirinto della Masone di Franco Maria Ricci p...

Il Consorzio Morellino di Scansano a Wine Paris 2025

Fuocherello ad Arte Fiera Pittura XXI Hall 25 st...

► gennaio (129)

► 2024 (2012)

► 2023 (2025)

► 2022 (1842)

► 2021 (1625)

► 2020 (1370)

► 2019 (1493)

► 2018 (1036)

► 2017 (909)

► 2016 (679)

► 2015 (92)

[Segnala una violazione](#)

## Barolo, Barbaresco e Roero a Milano

Lunedì 17 febbraio 2025 Hotel Melià MILANO, Via Masaccio 19 A disposizione anche un servizio di etilometro professionale per offrire più tranquillità ai partecipanti Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano lunedì 17 febbraio! Torna anche nel febbraio 2025 l'appuntamento di grande successo che Go Wine dedica con un'attenzione speciale alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti allevento con la



loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. L'evento si svolge nelle sale del Hotel Melià di Via Masaccio, 19, alla presenza diretta delle cantine che incontreranno il pubblico. Secondo tradizione vi sarà spazio anche per annate anteriori. Si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza. L'evento sarà arricchito dalla presenza al banco d'assaggio anche di altre cantine provenienti da aree diverse del Piemonte. Una Masterclass di approfondimento sulle nuove annate di Barolo e Roero arricchisce l'evento, maggiori dettagli nei prossimi giorni. Un'informazione preventiva è necessaria, prima di presentare cantine e vini: l'associazione Go Wine si è dotata di un etilometro professionale che sarà lunedì 17 febbraio a servizio del pubblico; con un piccolo costo di segreteria di euro 1,00. L'evento è rivolto a professionisti del settore, soci Go Wine e simpatizzanti. Ecco l'elenco delle cantine che partecipano direttamente allevento Adriano Marco e Vittorio Alba (Cn) Agnelli Viassone Alba (Cn) Alario Claudio Diano d'Alba (Cn) Alessandria F.lli Verduno (Cn) Angelo Negro Monteu Roero (Cn) Bera Neviglie (Cn) Boasso Franco Serralunga d'Alba (Cn) Boglietti Enzo La Morra (Cn) Silvano Bolmida Monforte d'Alba (Cn) Bric Castelvej Canale (Cn) Bricco Maiolica Diano d'Alba (Cn) Bussia Soprana Monforte d'Alba (Cn) Cantina Mascarello Michele & figli La Morra (Cn) Casavecchia Diano d'Alba (Cn) Castello di Verduno Verduno (Cn) Cordero Gabriele Priocca (Cn) L'Astemia Barolo (Cn) Montalbera Castagnole Monferrato (At) Palladino Serralunga d'Alba (Cn) Piazza Alba (Cn) Ponchione Maurizio Govone (Cn) Diego Rivetti Piobesi d'Alba (Cn) San Biagio La Morra (Cn) Savigliano Fratelli Diano d'Alba (Cn) Sordo Castiglione Falletto (Cn) Taliano Michele Montà (Cn) G.D. Vajra Barolo (Cn) Villadoria Serralunga d'Alba (Cn) Voerzio e Martini La Morra (Cn) Piccole Vigne del Piemonte con le cantine Cà di Caire Montà (Cn) Cascina Gavetta Novello (Cn) Cornarea Canale (Cn) Dosio Vigneti La Morra (Cn) I Dof Mati Fara Novarese (No) Torraccia del Piantavigna Ghemme (No) Special Guest Raccontano il Piemonte intorno: vitigni e territori, le cantine Associazione Albugnano 549 Carlin de Paolo San Damiano d'Asti (At) Caudrina Castiglione Tinella (Cn) Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg L'Autin Bibiana (To) Travaglini Gattinara (Vc) Conclude la degustazione Antica Distilleria Sibona Vermouth di Torino Rosso Superiore Civico 10 (da uve nebbiolo) Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni E le altre selezioni della Distilleria. Servizio Food a cura del Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato con un piattino di prodotti tipici in abbinamento in omaggio: (Frittata dell'Agriturismo Marovè, Salame cotto, Coppa, Pane) Sarà possibile integrare con un altro piatto, con pagamento a parte, con Robiola di Cocconato, Antipasto piemontese, Salame cotto e crudo, Pane e grissini Al costo di 5 Programma, orari e modalità di prenotazione: Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da riceversi entro le ore 12 di lunedì 17 febbraio. Orari e turni di degustazione Ore 14,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale). La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto. Ore 18,00-22,00: turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati. Il costo del biglietto di ingresso è di 25,00 a persona ( 18,00 Soci Go Wine, 22,00 soci associazioni di settore) con degustazioni illimitate dei vini presenti allevento. Risparmia acquistando la degustazione online sul sito [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)! Chi prenota con pagamento online avrà una riduzione sul costo, ovvero: 23,00 per il pubblico, 15,00 rid. soci Go Wine, 20,00 rid. soci associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2025. E' possibile indicare già allatto della prenotazione la volontà di associarsi.

## Barolo, Barbaresco & Roero | Milano

This website uses cookies to ensure you get the best experience on our website. Learn more Torna a Milano l'evento di degustazione Go Wine per celebrare i grandi nebbioli di Langhe e Roero, con un'attenzione speciale alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Hotel Melià ? Lunedì 17 febbraio 2025 Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un

percorso di anni e di affinamento. L'evento sarà arricchito dalla presenza al banco d'assaggio anche di altre cantine provenienti da aree diverse del Piemonte. Ecco un primo elenco delle cantine che partecipano direttamente all'evento Adriano Marco e Vittorio - Alba (Cn) Agnelli Viassone Alba (Cn) Alario Claudio Diano d'Alba (Cn) Bera Neviglie (Cn) Boasso Franco - Serralunga d'Alba (Cn) Boglietti Enzo La Morra (Cn) Silvano Bolmida Monforte d'Alba (Cn) Bric Castelvej - Canale (Cn) Bricco Maiolica Diano d'Alba (Cn) Bussia Soprana Monforte d'Alba (Cn) Cantina Mascarello Michele & figli La Morra (Cn) Cordero Gabriele - Priocca (Cn) Montalbera Castagnole Monferrato (At) Negro Angelo e figli - Monteu Roero (Cn) Palladino Serralunga d'Alba (Cn) Piazza - Alba (Cn) Ponchione Maurizio Govone (Cn) Diego Rivetti Piobesi d'Alba (Cn) San Biagio - La Morra (Cn) Savigliano Fratelli Diano d'Alba (Cn) Sordo - Castiglione Falletto (Cn) Taliano Michele Montà (Cn) G.D. Vajra - Barolo (Cn) Villadoria - Serralunga d'Alba (Cn) Voerzio e Martini - La Morra (Cn) Piccole Vigne del Piemonte con le cantine Cà di Caire - Montà (Cn) Cascina Gavetta - Novello (Cn) Dosio Vigneti La Morra (Cn) I Dof Mati Fara Novarese (No) Torraccia del Piantavigna Ghemme (No) Special Guest Raccontano il Piemonte intorno: vitigni e territori, le cantine Associazione Albugnano 549 Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato Travaglini Gattinara (Vc) Conclude la degustazione Antica Distilleria Sibona Food a cura del Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato Seguici per i dettagli! Info a stampa.eventi@gowinet.it ?? 0173 364631





# Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano lunedì 17 febbraio

Barolo, Barbaresco e Roero: Hotel Melià – Milano, Via Masaccio 19 A disposizione anche un servizio di etilometro professionale per offrire più tranquillità ai partecipanti

📅 03/02/2025 ➔ Categoria: **Vino**



Photo credits: fonte ufficio stampa

Torna anche nel febbraio 2025 l'appuntamento di grande successo che Go Wine dedica con un'attenzione speciale alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

L'evento si svolge nelle sale del Hotel Melià di Via Masaccio, 19, alla presenza diretta delle cantine che incontreranno il pubblico.

Secondo tradizione vi sarà spazio anche per annate anteriori. Si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno



nella longevità uno dei punti di forza.

L'evento sarà arricchito dalla presenza al banco d'assaggio anche di altre cantine provenienti da aree diverse del Piemonte.

Una Masterclass di approfondimento sulle nuove annate di Barolo e Roero arricchisce l'evento, maggiori dettagli nei prossimi giorni.

Un'informazione preventiva è necessaria, prima di presentare cantine e vini:

l'associazione Go Wine si è dotata di un etilometro professionale che sarà lunedì 17 febbraio a servizio del pubblico; con un piccolo costo di segreteria di euro 1,00.

L'evento è rivolto a professionisti del settore, soci Go Wine e simpatizzanti.

Ecco un primo elenco delle cantine che partecipano direttamente all'evento

Adriano Marco e Vittorio – Alba (Cn)

Agnelli Viassone –Alba (Cn)

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn)

Bera – Neviglie (Cn)

Boasso Franco – Serralunga d'Alba (Cn)

Boglietti Enzo – La Morra (Cn)

Silvano Bolmida – Monforte d'Alba (Cn)

Bric Castelvej – Canale (Cn)

Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn)

Bussia Soprana – Monforte d'Alba (Cn)

Cantina Mascarello Michele & figli – La Morra (Cn)

Cordero Gabriele – Priocca (Cn)

Montalbera – Castagnole Monferrato (At)

Negro Angelo e figli – Monteu Roero (Cn)

Palladino – Serralunga d'Alba (Cn)

Piazzo – Alba (Cn)

Ponchione Maurizio – Govone (Cn)

Diego Rivetti – Piobesi d’Alba (Cn)

San Biagio – La Morra (Cn)

Savigliano Fratelli – Diano d’Alba (Cn)

Sordo – Castiglione Falletto (Cn)

Taliano Michele – Montà (Cn)

G.D. Vajra – Barolo (Cn)

Villadoria – Serralunga d’Alba (Cn)

Voerzio e Martini – La Morra (Cn)

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine

Cà di Caire – Montà (Cn)

Cascina Gavetta – Novello (Cn)

Cornarea – Canale (Cn)

Dosio Vigneti – La Morra (Cn)

I Dof Mati – Fara Novarese (No)

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No)

Special Guest

Raccontano il Piemonte intorno: vitigni e territori, le cantine

Associazione Albugnano 549

Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No)

Travaglini – Gattinara (Vc)

Conclude la degustazione

## Antica Distilleria Sibona

Vermouth di Torino Rosso Superiore "Civico 10" (da uve nebbiolo)

Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni

E le altre selezioni della Distilleria.

Food a cura del Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da riceversi entro le ore 12 di lunedì 17 febbraio.

### Orari e turni di degustazione

Ore 14,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale).

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18,00-22,00: turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo del biglietto di ingresso è di 25,00 € a persona (€ 18,00 Soci Go Wine, € 22,00 soci associazioni di settore) con degustazioni illimitate dei vini presenti all'evento.

Risparmia acquistando la degustazione online sul sito [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)!

Chi prenota con pagamento online avrà una riduzione sul costo, ovvero:

€ 23,00 per il pubblico,

€ 15,00 rid. soci Go Wine,

€ 20,00 rid. soci associazioni di settore.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari).

L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2025. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)



# Recencinema.it

Cinema, Turismo e Food Experience


[Cinema e divano](#)
[Prossimamente](#)
[Cinefocus](#)
[Cortometraggi](#)
[Turismo](#)
[Food Experience](#)
[Chi siamo](#)


[Home](#) / [Food Experience](#) / [Laccento© Craft Beer Montalbera: un'italian grape ale realizzata con il Ruchè](#)

3 Febbraio 2025 - Birra, una questione di stile, Food Experience

## Laccento© Craft Beer Montalbera: un'italian grape ale realizzata con il Ruchè



**Birra e vino**, un connubio che potrebbe suonare strano soprattutto per le diverse nature dei due prodotti. Già da qualche anno, comunque, l'ibrido ha smesso di stupire diventando una **simbiosi** quasi spontanea ma assolutamente non scontata. In ambito brassicolo, le **grape ale** hanno acquisito un senso compiuto ma... attenzione, le **incognite** permangono e non è facile risolverle!

Partiamo dall'assunto secondo cui una **nuova birra** rappresenta sempre uno stimolo di **conoscenza inedita**, alla quale non ci si può sottrarre se si amano entrambi i mondi, il **"maltato"** e l'**"uvato"**. Eppure quella delle **"birre d'uva"** è davvero una dimensione piena di punti interrogativi, da affrontare talvolta in punta di piedi.

Vi raccontiamo oggi **Laccento© Craft Beer**, la prima IGA realizzata con **Ruchè DOCG**. A farla è l'**Azienda Agricola Montalbera** di proprietà della **famiglia Morando**, diva storica nel panorama vitivinicolo. Essa detiene ben **115 ettari vitati** (in prevalenza proprio a Ruchè) che si estendono fra le colline argillose-calcaree del **Monferrato** e delle **Langhe**.

È lecito chiedersi dove nasca l'idea di aggiungere alla **cotta** un **vino rosso** così particolare, emblema del territorio sabauda. Ebbene, è il frutto di un desiderio partorito da **Franco Morando**, finalizzato a "sincronizzare" due caratteri apparentemente opposti cercando di trovare un'armonia congrua e

### Meta

- [Accedi](#)
- [Feed dei contenuti](#)
- [Feed dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

convincente. A noi, purtroppo, in sede di **beer tasting** questo "matrimonio" non ha convinto.

## Il processo di produzione della Laccento© Craft Beer

Proseguendo analiticamente la descrizione, **Laccento© Craft Beer** fonde malto, luppolo e un vino tanto distintivo da essere apprezzato in tutto il mondo. La birra di **Laccento© Ruchè**, Montalbera la produce in un **laboratorio artigianale** prevedendo:

- 10 giorni di **fermentazione** per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoio di acciaio inox
- aggiunta di **2,5% di vino**
- 30 giorni di **maturazione**
- **imbottigliamento** senza pastorizzazione né microfiltrazione
- 15 giorni di **affinamento** in bottiglia



Ne deriva una birra color **rame**, e versandola in calice spicca una pregevole **effervescenza** capace di dar vita a un **capello di schiuma** piuttosto pannoso e discretamente persistente. Gli **aromi** sono tutti lì ma il sorso... beh, è impattante, certamente non banale e piuttosto dirompente. Da subito arriva in bocca un **sapore dolciastro**, che acquisisce immediata **potenza** sfociando in un **retrogusto** decisamente **amaro**, forse troppo.

**Laccento© Craft Beer** vuole essere audace ed è un aspetto interessante, senonché la **complessità** di questa birra e i **9,5° alcolici** che restituisce interamente creano un **effetto aggressivo**, non compatibile con la meditazione. Sconsigliato dunque berla da sola, meglio se servita in un contesto di **aperitivo** con affettati, ancora meglio se a **pranzo** o a **cena** in abbinamento a carni rosse, risotti, pasta al sugo bianco o pesce fritto (va a contrastare brillantemente l'elemento grasso e l'unto).

## Una birra in cerca di equilibrio

Il vero problema di questa birra secondo noi risiede nell'eccessiva nota amara, che permea il palato e ne condiziona la capacità di cogliere tutte le altre note. Lascia perplessi la scelta di mettere in cotta un rosso invece di un **bianco**. Tempo fa assaggiammo un'italian grape ale (di un'altra azienda) realizzata con il **Roero Arneis**, riscontrando un'**acidità** gradevole, in grado di bilanciare un primo grado di **amarezza** meschiando le due sensazioni di gusto.

Detto ciò, **Laccento© Craft Beer** possiede corpo, anima e caparbietà ma deve trovare un **equilibrio** fra le sue componenti. Ha tuttora una buona diffusione, iniziata con un lancio di 9.000 bottiglie 50 cl nel 2022 e proseguita con 14.000 bottiglie nell'anno 2023, destinate alla **ristorazione di qualità** e alle **enoteche**. Il costo attuale è di **€ 9,00**: potrebbe sembrare esagerato ma, dato l'impiego di **materie prime di pregio** e l'**elaborato processo di produzione**, non lo è e su questo nessun dubbio.

« Al di là del mare



### Samuele Pasquino

Classe 1981, mi sono laureato in Lettere presso l'Università degli Studi di Torino. Giornalista dal 2012, ho studiato storia del cinema specializzandomi nell'analisi di pellicole di tutti i generi dalla nascita della Settima Arte a oggi.

**WineNews.tv****Vini rossi in calo, trend chiaro. Ma i fuoriclasse, come i vini delle Langhe, fanno storia a sé**

Alta qualità ed un pubblico di appassionati, e non solo "generalista" fanno la differenza. Parola di produttori e manager, da "Grandi Langhe" 2025. Le riflessioni di Paolo Gagliardo (Poderi Gianni Gagliardo), Giuseppe Visconti (Vicara), Cesare Benvenuto (Pio Cesare), Lucrezia Scarsi (Monchiero Carbone), Annalisa Chiavazza (Fortemasso - Agricole Gussalli Beretta), Alessandro Storgato (Montalbera), Roberto Bruno (Fontanafredda) e Matteo Sardagna Einaudi (Poderi Luigi Einaudi).

**Approfondimento su WineNews.tv**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MENU

EN

Q



# Wine News TV

VIDEO AUDIO ON WINE LETTO PER VOI



VIDEO

HOME > WINENEWS TV > VIDEO

## Vini rossi in calo, trend chiaro. Ma i fuoriclasse, come i vini delle Langhe, fanno storia a sé

Alta qualità ed un pubblico di appassionati, e non solo "generalista" fanno la differenza. Parola di produttori e manager, da "Grandi Langhe" 2025

TORINO, 31 GENNAIO 2025, ORE 15:04



Alta qualità ed un pubblico di appassionati, e non solo "generalista" fanno la differenza. Parola di produttori e manager, da "Grandi Langhe" 2025. Le riflessioni di Paolo Gagliardo (Poderi Gianni Gagliardo), Giuseppe Visconti (Vicara), Cesare Benvenuto (Pio Cesare), Lucrezia Scarsi (Monchiero Carbone), Annalisa Chiavazza (Fortemasso - Agricole Gussalli Beretta), Alessandro Storgato (Montalbera), Roberto Bruno (Fontanafredda) e Matteo Sardagna Einaudi (Poderi Luigi Einaudi).

Copyright © 2000/2025

TAG: AGRICOLE GUSSALLI BERETTA, ALESSANDRO STORGATO, ANNALISA CHIAVAZZA, CESARE BENVENUTO, FONTANAFREDDA, FORTEMASSO, GIUSEPPE VISCONTI, GRANDI LANGHE, LUCREZIA SCARSI, MATTEO SARDAGNA EINAUDI, MONCHIERO CARBONE, MONTALBERA, PAOLO GAGLIARDO, PIO CESARE, PODERI GIANNI GAGLIARDO, PODERI LUIGI EINAUDI, ROBERTO BRUNO, VICARA, VINI ROSSI, VINO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Attività e riunioni conviviali



### PIEMONTE

**ALESSANDRIA  
MONFERRATO**  
16 novembre 2024

Ristorante "Pariso 1933" di Ristorante Parisio 1933, in cucina Nicolò Corneliano. ●Via Cesare Battisti 7, Acqui Terme (Alessandria); ☎014/4442196; www.ristorante-pariso1933.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorni di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** battuta di fassona con tartufo bianco pregiato; tagliolini con tartufo bianco pregiato; uovo al tegamino con tartufo bianco pregiato.

**I vini in tavola:** Barbera d'Asti Tasmorcan (Elio Perrone); Nebbiolo (Carlo Giacosa); Moscato d'Asti Scrapona Marengo.

**Commenti:** Riunione conviviale congiunta fra le due Delegazioni presso il ristorante "Pariso". Gli Accademici del Monferrato sono stati accolti ad Acqui Terme per un convivio incentrato sul tartufo bianco pregiato, preceduto dalla visita alla Cattedrale cittadina, che custodisce l'opera del pittore fiammingo B. Bermejo "La Madonna di Montserrat", e alla vicina Fondazione Ottolenghi, dove è stato possibile ammirare l'opera dello scultore A. Martini "Il figlio prodigo". L'incontro fra le due Delegazioni è stato arricchito dalla relazione dell'Accademico Luca Garruto "Studio di tracciabilità e autenticazione del tartufo bianco pregiato dell'Alto Monferrato".

**ASTI**  
14 novembre 2024

Ristorante "Ciabot d' Gianduja" di Daniela Palestro, anche in cucina. ●Via Lasca 12, Portacomaro (Asti); ☎cell. 347/8725863; ciabotgioia@cloud.com, www.ciabotd-gianduja.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** salame d'oca cotta e crudo, crostini toscani al pâté d'oca, fagioli al fiasco con "puccini"; risotto toscano al cavolo nero; sorbetto al mandarino; coscio di oca con patate arrostiti nel suo sugo; latte alla portoghese.

**I vini in tavola:** Bevisiù Viognier Sauvignon Doc (Malgrà); Cresta dei Ghiffi Bonarda frizzante (Fratelli Agnes).

**Commenti:** Il Delegato, Massimo Malfa, ha voluto commemorare il centenario pucciniano, con una riunione conviviale che lo ricordasse. Un menu ispirato alla

scapigliatura che caratterizzava il compositore e alle sue passioni, la caccia e la cucina, come ha illustrato il Delegato dopo l'aperitivo a buffet. Poiché folaghe e alzavole sono introvabili e la specialità del locale è l'oca, in alcuni piatti c'è stata una sostituzione di ingrediente. Il risultato è stato un menu nuovo, interessante, in buona parte riuscito. Non mancavano i mandarini, frutto preferito dal compositore. Ottimo il Sauvignon; servizio attento, migliorabile il prezzo.

**BIELLA**  
14 novembre 2024

Ristorante "La Bursch" di La Bursch Srl, in cucina Erika Gotta. ●Frazione Oretto inferiore 22, Campiglia Cervo (Biella); ☎cell. 333/8672684; info@labursch.com, www.labursch.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** caldarroste, funghi fritti con mayo alla senape; zuppa di castagne con zucca caramellata, arachidi, salsiccia; filetto scottato con fondente di patate e castagne al burro; marron glacé, cacao, Cognac e panna montata.

**I vini in tavola:** Piemonte Doc Viognier; Ruché di Castagnole Monferrato (entrambi Montalbera di Castagnole Monferrato).

**Commenti:** Menu dedicato ai sapori di stagione sfruttando la castagna come ingrediente principale, grazie alla presenza di alberi secolari che circondano l'area del ristorante situato in Valle Cervo. Il locale, dall'atmosfera familiare e accogliente, ma nello stesso tempo elegante, è la casa della giovane chef langarola Erika Gotta. Il menu proposto è stato semplice, ma raffinato. Ben presentati i piatti. Molto apprezzata la zuppa di castagne per la consistenza equilibrata tra morbido e croccante e l'armonioso uso dei colori. Servizio molto curato, veloce e professionale. Interessante l'abbinamento con i vini. Ottima serata coordinata dal Simposiarca Gian Franco Albertazzi.

**CUNEO-SALUZZO**  
9 novembre 2024

Ristorante "Villa Tiboldi" dell'Azienda Agricola Malvirà dei F.lli Damonte Società Agricola Semplice, in cucina Luca Piccinelli. ●Case Sparse Tiboldi 127, Canale (Cuneo); ☎0173/970388; villatiboldi@villatiboldi.it, www.villatiboldi.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 30 dicembre - 1° febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** trota scorzonera e Rive Gauche Malvirà; risotto al burro di malga accompagnato al tartufo bianco d'Alba; lombata di fassona piemontese con contorno; tiramisù alle nocciole.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Riserva S.S. Trinità 2022; Roero Doc Riserva Mombeltramo 2018; Renesium vino ottenuto da uve stramature.

**Commenti:** Appuntamento nel Roero per la Delegazione, organizzato dall'Accademico Piero Gagliardi, nella splendida cornice di Villa Tiboldi. I locali si presentano accoglienti, con vetrate che permettono di godere di una splendida vista sulle colline circostanti. La cucina è guidata con bravura da Luca Piccinelli. Delicata la trota scorzonera presentata come antipasto; molto apprezzato il risotto al burro di malga accompagnato da una "grattugiata" di tartufo d'Alba. Vini in tavola del Roero; dessert servito con vino ottenuto da uve stramature. Ottimo il servizio. Il Delegato Ferruccio Franza ha conferito le insegne di Accademica a Gianna di Costanzo, accolta con un grande applauso in sala.

**CUNEO-SALUZZO**  
16 novembre 2024

Ristorante "Il Portichetto" di Il Portichetto di Eugenio Manzone e C. Snc, in cucina Eugenio Manzone detto Poldo. ●Via Roma 178, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817575, cell. 339/2320120 - 338/6778975; ilportichetto@gmail.com, www.ilportichettoristorante.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** insalata di lumache saltate in padella e verdure; risotto porri e lumache; lumache con aioli, assaggio di lumache fritte; lumache al verde; torta Portichetto; torta di castagne con zabaglione.

**I vini in tavola:** Nebbiolo (Bricco Maio-lica); Zibibbo.

**Commenti:** Pranzo dedicato alla *Helix Pomatia Alpina*, una chiocciola da sempre molto apprezzata dal punto di vista gastronomico per le sue caratteristiche qualitative, di grande pezzatura, con carne bianca e saporita. Eugenio Manzone, bravo e stimato cuoco, ha deliziato gli Accademici con un menu a base di questo prelibato prodotto. Particolarmente gradite l'insalata di lumache saltate in padella con verdure e le lumache al verde. Il pranzo si è concluso con una gustosa torta di castagne servita con un zabaglione dai sapori e profumi di indubbio piacere. Ottimo il servizio in sala condotto e guidato dall'esperienza di Ivo Giordano.

**PINEROLO**  
20 novembre 2024

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 23. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì, martedì. ●Valutazione 9,25.

**Le vivande servite:** topinambur: il vegetale ci segue in autunno con i suoi condimenti; risotto ai funghi con anice stellato; hamburger e patatine fritte: il classico *fast food* incontra la nostra versione di alto livello; Monviso: castagne, meringa, cachi e agrumi... Il Monte Bianco si trasforma.

**I vini in tavola:** Viso Classico metodo classico (Le Marie); Rosso di Montalcino 2020 (Paradiso di Cacuci); Passito di Casulo Sulé (Orsolani).

**Commenti:** Ingredienti spesso assenti dai menu più prestigiosi, ma valorizzati da Christian Milone, che propone una cucina legata al territorio e alle stagioni. Tuttavia l'uso dei funghi è funzionale all'ingresso (metaforico) del commensale nel bosco. Più che vinta la scommessa con il piatto tipico americano, decisamente migliorato. Infine, ancora una più che piacevole sorpresa: dal Monte Bianco al Monviso. In sintesi, leggerezza e delicatezza di sapori. Interessante la scelta dei vini, che premia alcune etichette locali. Ineccepibile il servizio in sala, come ci si aspetta in un ristorante di alto livello (che ha visto la conferma dell'ambita stella). Riunione conviviale piacevole, apprezzata dagli Accademici.



### LIGURIA

**ALBENGA  
DEL PONENTE LIGURE**  
10 novembre 2024

Ristorante "Conte Rosso" dal 1996 famiglia Capograsso Salsano, in cucina Annamaria Capograsso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; info@conterosso.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio di fassona, castelmagno e funghi del sottobosco, fonduta di sola delle Alpi Liguri con funghi porcini; agnolotti al sugo di tre arrosti, coniglio, maiale e vitello; rotolo di coniglio alle erbe aromatiche di Albenga con castagne, zucca e patate; torta di nocciole.

**I vini in tavola:** San Osvaldo Docg 2023 Grave del Friuli (Lison).

**Commenti:** Ottima riunione conviviale d'autunno al "Conte Rosso", una delle mete preferite della Delegazione, nel centro storico di Albenga. Piatti caratteristici del periodo: funghi, formaggi, carni, tutti eseguiti alla perfezione, ma di rara bontà gli agnolotti, molto equilibrati e veramente eccellenti. Servizio molto buono così come il vino in tavola. Applausi sinceri alla cuoca Annamaria e al suo personale di sala e cucina. Un locale che non delude davvero.

**GENOVA**  
12 novembre 2024

Ristorante "La Cantina Clandestina" di Claudio e Barbara Schiavetti, in cucina Andrea De Galleani. ●Salita Pallavicini