

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Montalbera				
21	Italia Oggi	05/08/2026	<i>Vendemmia iniziata in 4 regioni (A.Centofanti)</i>	2
	Ilcorriere.net	27/08/2026	<i>Il circuito Golf&Wine Championship fa tappa a Cherasco: lo sport incontra le eccellenze di Barolo e</i>	3
	Italianewspost.com	25/08/2026	<i>GOLF&WINE GOLF CLUB CHERASCO.</i>	6
	Piercarlolava.blogspot.it	25/08/2026	<i>"GOLF&WINE" GOLF CLUB CHERASCO.</i>	8
31+34	La Stampa - Ed. Asti	12/08/2026	<i>L'Ia in soccorso delle viti assetate I droni segnalano lo stress idrico (F.Mussio)</i>	14
	Bluarte.it	10/08/2026	<i>Sunset in Montalbera</i>	17
	FOODAY.IT	07/08/2026	<i>A grande richiesta torna "SUNSET IN MONTALBERA"</i>	19
	Easynewsweb.com	06/08/2026	<i>Sunset in Montalbera 13.09</i>	25
	Italianwinesandspirits.com	06/08/2026	<i>RITORNA SUNSET IN MONTALBERA</i>	32
	Msn.com/it	06/08/2026	<i>Si vendemmia in 4 regioni. Mai un avvio cosi' anticipato. Rese incerte</i>	38
	Italiaoggi.it	05/08/2026	<i>Si vendemmia in 4 regioni. Mai un avvio cosi' anticipato. Rese incerte</i>	39
	Italia-informa.com	04/08/2026	<i>Vendemmia in anticipo, il caldo accelera la raccolta delle uve</i>	41
	Italianwinesandspirits.com	04/08/2026	<i>FRANCO MORANDO, TENUTA MONTALBERA</i>	42

Raccolta partita in Piemonte, Sicilia, Lombardia e Veneto. Ai nastri Toscana e Valle d'Aosta

Vendemmia iniziata in 4 regioni

Mai un avvio così anticipato. Rese incerte, qualità buona

DI ARTURO CENTOFANTI

L'Italia del vino corre contro il caldo con la vendemmia già iniziata in almeno quattro regioni. Dal Piemonte alla Sicilia, dalla Franciacorta al Veneto: mai un avvio così anticipato. Le cantine, tra qualità promettente, rese incerte e conti che si fanno più difficili per il calo delle vendite, hanno iniziato la raccolta con il termometro a imporre il calendario. Tanto che per la prima volta la vendemmia italiana è partita già a fine mese scorso. Come ha evidenziato **Coldiretti**, la vendemmia 2026 è iniziata con dieci giorni di anticipo medio, sotto la spinta di un caldo che, secondo i produttori non si vedeva dal 2003. È stata la Lombardia con la **Franciacorta** ad aver aperto la stagione: a Gussago la raccolta è scattata il 30 luglio, mai accaduto prima nella denominazione, e il giorno dopo è toccato a **Castello Bonomi**, con una settimana di anticipo sul 2025. **Montina** prevede un calo produttivo tra il 10 e il 18%, con raccolta tra oggi e il 13 agosto mentre in Oltrepò Pavese le uve bianche da spumante sono già in cantina. In Valle d'Aosta, secondo **Nicolas Bovard**, presidente del **Consorzio Vini Valle d'Aosta**, l'annata registra poca acqua e tanto caldo: la raccolta sarà anticipata a subito dopo Ferragosto, contro il consueto fine mese. In Piemonte

l'anticipo interessa più denominazioni. In **Monferrato** **Franco Morando**, di Montalbera, valuta di anticipare a inizio agosto anche le uve rosse: «Non era mai capitato», osserva, ricordando che servirà una gestione del vigneto "quasi didattica". Nelle Langhe, **Fontanafredda** ha già avviato la raccolta delle basi per l'**Alta Langa** con 7-10 giorni di anticipo; l'enologo **Giorgio Lavagna** avverte che sarà agosto a decidere i volumi. Proprio in Alta Langa la raccolta di Pinot Nero e Chardonnay è partita da oggi: il vicepresidente del Consorzio, **Gianmario Cerutti**, parla di «un lavoro senza pausa» per curve di maturazione sempre più imprevedibili. Ad Acqui Terme, infine, il **Brachetto d'Acqui** docg anticipa di una settimana. Il **Friuli-Venezia Giulia** segue lo stesso ritmo: **Le Vigne di Zamò** par-

tirà dal Sauvignon tra il 10 e il 16 agosto, mentre **Le Monde** e **La Ponca**, nel **Collio**, slittano alla terza settimana. In Veneto i consorzi del Prosecco annunciano un avvio a cavallo di Ferragosto. Per quanto riguarda la Toscana, al **Colombaio di Cencio** l'invaiaura è iniziata con 7-10 giorni di anticipo. Secondo la presidente di Coldiretti, **Letizia Cesani**, la raccolta potrebbe iniziare già a metà agosto, ma tutto si deciderà nei prossimi giorni guardando il cielo. Anche per **Cesare Cecchi**, presidente del **Consorzio Vino Toscana**, l'annata è precoce ma non ci sono al momento segnali di sofferenza per la siccità. In **Sicilia**, invece, il raccolto è partito a ovest dell'isola e durerà novanta

giorni. Sul fronte sanitario le notizie sono incoraggianti, con basse pressioni di peronospora e oidio grazie al clima secco.

Ma restano le insidie: grandinate a macchia di leopardo hanno colpito vigneti dal Nord al Centro, e la siccità resta la variabile chiave per le rese. Pesano poi i costi lievitati di energia e fertilizzanti, anche per le tensioni in Iran, che secondo Coldiretti costano 250 euro a ettaro, e un export in calo anche negli Stati Uniti. A questo si aggiunge la carenza di manodopera specializzata e il grande problema delle giacenze, che con l'uva in arrivo rischiano di deprezzare il valore del vino.

© Riproduzione riservata



Nicolas Bovard



[CHI SIAMO](#) [ANNUNCI](#) [NECROLOGI](#) [ABBONATI](#) [PUBBLICITA'](#)

CORRIERE DIGITALE

CERCA LA NOTIZIA

SETTIMANALE DI ALBA BRA LANGHE E ROERO

Home > CHERASCO > Il circuito Golf&Wine Championship fa tappa a Cherasco: lo sport incontra le...

Il circuito Golf&Wine Championship fa tappa a Cherasco: lo sport incontra le eccellenze di Barolo e Barbaresco

ATTUALITÀ CHERASCO

PUBBLICATO IL 27/08/2026 | DA REDAZIONE CORRIERE



Conosci tutti i nostri servizi?
Elettrodomestici, motori, pompe
 Passa a trovarci per saperne di più.

ULTIMI ARTICOLI

METEO: IL TEMPO DI VENERDÌ 28 AGOSTO 2026

Un forte flusso sud-occidentale in quota, associato alla contemporanea presenza di un promontorio di...

Domenica **6 settembre 2026**, il Golf Club Cherasco ospiterà una prestigiosa tappa



del **Golf&Wine Championship**, il circuito itinerante nazionale nato per coniugare la passione per il golf con la valorizzazione delle grandi produzioni vinicole italiane. Il tour, presentato a gennaio in Campidoglio e destinato a concludersi a ottobre presso la sede del CONI a Roma, coinvolge oltre 1.000 aziende agricole e più di 20 circoli in tutta Italia.

La tappa cuneese, rinominata per l'occasione *Barolo & Barbaresco Wines Golf Championship*, vedrà la partecipazione di ben 25 cantine d'eccellenza e fino a 100 giocatori tra imprenditori e appassionati, trasformando la competizione in un'importante occasione di network e promozione territoriale.

Il programma della giornata e le regole di gara

Le partenze scaglionate si terranno a partire dalla mattina di domenica 6 settembre. A ogni team di quattro giocatori (due coppie) verrà abbinato il vino di una delle aziende vitivinicole partner.

- **Inizio gare:** Partenze ogni 15 minuti a partire dal mattino. Orari e abbinamenti saranno consultabili da sabato 5 settembre sul sito del club.
- **Premiazioni:** A fine giornata verranno premiate le prime coppie nelle categorie *Lorda*, *Netta* e *Mista*, oltre alle tre cantine a esse abbinare.
- **Premio speciale "Hole in One":** In palio un orologio *Norqain* per il primo giocatore che riuscirà a imbucare con un solo tiro nel par 3 designato.
- **Terzo tempo e Degustazione:** Al termine dei percorsi, la cosiddetta "diciannovesima buca" offrirà un buffet a chilometro zero curato dal ristorante del club in abbinamento ai vini delle cantine protagoniste.

Le cantine partner della tappa cuneese

Tra i produttori di Barolo e Barbaresco partecipanti figurano storiche realtà del territorio:

- Camerano, Collina Serragrilli, Fratelli Giacosa, Cascina Alberta, Cascina Saria, Giacosa Carlo.
- Poderi Einaudi, Rizzi, Ressa, Gagliardo, Dogliotti, Carlo Revello, Reva Winery.
- Mauro Veglio, Cantine Damilano, Elio Altare, Mario Giribaldi, Ceretto.
- Cascina Bongiovanni, Montalbera, Negro, Scarpa, Marchesi di Barolo, Piervini, Batasiolo, Massara, Cà Viola.

Informazioni e iscrizioni

Le iscrizioni per la tappa si effettuano direttamente presso la segreteria del **Golf Club Cherasco**:

- **Telefono:** 0172 489772 (Riferimento: Direttore Antonio Dovetta)

27/08/2026

CANELLI, RIPARTONO I CORSI DI MINIVOLLEY: DAL 16 SETTEMBRE IL PALAZZETTO SI TINGE DI GIALLOBLÙ

La pallavolo giovanile si prepara a riaccendere i motori a Canelli. A partire da...

27/08/2026

"ARES TRIO" IN CONCERTO AD ALBA APRE LA 49ª STAGIONE DI MUSICA DA CAMERA

ALBA - Il concerto "L'eredità romantica" apre la 49ª Stagione di Musica da Camera,...

27/08/2026

PALLAPUGNO SERIE A BANCA D'ALBA: LA SUBALCUNEO TRAVOLGE L'ALTA LANGA E CONSOLIDA IL PRIMATO NEI PLAY-OFF

L'Acqua San Bernardo Subalcuneo avvicina nel migliore dei modi la finale di Coppa Italia,...

27/08/2026

- **E-mail:** info@golfcherasco.it
- **Sito web:** www.golfcherasco.it

il CORRIERE SETTIMANALE DI ALBA BRA LANGHE E ROERO

CON **WHATSAPP** RICEVI
LE **ULTIME NOTIZIE**
DIRETTAMENTE SUL
TUO SMARTPHONE

Niente spam, zero costi
e la garanzia che le notifiche
riguarderanno soltanto gli
avvenimenti più importanti

Per iscriverti inquadra qui

SCAN ME

E se vuoi contattarci
scrivici via WhatsApp al
+ 39 392 1036517

LEGGI ANCHE

METEO: IL TEMPO DI VENERDÌ 28 AGOSTO 2026

Un forte flusso sud-occidentale in quota, associato alla contemporanea presenza di un promontorio di...

27/08/2026

CASTELLETTO UZZONE CELEBRA SAN LUIGI: UNA SERATA DI FESTA, TRADIZIONE E SPIRITO DI COMUNITÀ

I festeggiamenti in onore di San Luigi hanno regalato a Castelletto Uzzone una serata...

27/08/2026

LA MANO DELLE MAFIE SULL'AMBIENTE, IL 21 SETTEMBRE CIRCONOMIA OFF AD ALBA PARLA DI ECOMAFIE, LEGALITÀ E TERRITORIO

Alba, 27 agosto 2026 – Oltre 40.000 reati ambientali accertati in Italia nel 2024...

27/08/2026

[CHI SIAMO](#) [ANNUNCI](#) [NECROLOGI](#) [ABBONATI](#) [PUBBLICITÀ](#) [CORRIERE DIGITALE](#)

INFORMAZIONI

Il Corriere.net Srl
Redazione:
Corso Piave, 6/G, 12051 Alba
(cn)
Telefono 0173.284077
Ufficio Marketing: 324.5880616
CONTATTI: info@ilcorriere.net

Azienda

Direttore
Responsabile:
Eugenio
Ecclesiastico
eugenio@ilcorriere.net
Responsabile
Marketing

Ultimi articoli

Meteo: il tempo di venerdì 28 agosto 2026

DAL PIEMONTE 27/08/2026

Canelli, ripartono i corsi di Minivolley: dal 16 settembre il Palazzetto si tinge di gialloblù

CANELLI 27/08/2026

GOLF&WINE GOLF CLUB CHERASCO.

Il golf è un gioco che si gioca tra diciotto buche e una bottiglia di buon vino. Arriva a Cuneo la tappa del Golf&Wine Championship 2026, il circuito nazionale che si svolgerà in oltre venti gare nelle principali regioni vinicole italiane. Domenica 6 settembre il Golf Club Cherasco ospiterà il campionato di golf itinerante dedicato alle aziende vinicole del Bel Paese, ove ogni cantina verrà rappresentata da quattro giocatori. Il Golf&Wine Championship nasce con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza enogastronomica italiana attraverso lo sport, creando un connubio unico tra il mondo del golf e quello delle tradizioni vinicole. La mission del circuito è quella di mettere in relazione territori, imprese, professionisti e appassionati, trasformando ogni gara in un'esperienza di scoperta culturale, oltre che sportiva. Il tour di gare, presentato al Campidoglio il 30 gennaio e che vedrà la cerimonia di chiusura ad ottobre al Palazzo del CONI di Roma, coinvolgerà tutti i mesi primaverili ed estivi, da marzo a settembre, toccando, per i momenti più istituzionali, sedi decisamente prestigiose, grazie alla collaborazione con due realtà storiche come Grandi Eventi Italiani, Sport e Tradizione e Sport e Salute. Il circuito nazionale vedrà il coinvolgimento di oltre 1000 aziende agricole di prestigio, oltre 2500 giocatori e più di 20 circoli di golf, con un bacino di 6000 soci. Ogni gara infatti vedrà la partecipazione attiva ed esclusiva, a numero chiuso, di un massimo di 25 aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, affiancate da un numero variabile dagli 80 ai 100 giocatori, tra imprenditori e professionisti appassionati. Al termine di ogni competizione, spazio alla cosiddetta diciannovesima buca, il momento conviviale post-partita, in cui giocatori e ospiti potranno degustare i vini delle cantine partecipanti, accompagnati da un buffet di specialità gastronomiche locali. Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship racconta come l'idea sia nata dalla considerazione che il rapporto tra golf e vino rappresenti un connubio sempre più stretto, basato sulla condivisione di valori come la pazienza, la passione per il territorio, la qualità del tempo libero e il turismo di alto livello. Questa sinergia unisce il piacere dello sport all'aria aperta alla cultura enogastronomica, creando esperienze spesso di lusso, definite come wine & golf. Il nostro tour dice si posiziona come un'esperienza di qualità e di condivisione. È risaputo che su un campo da golf l'aspetto ludico è da sempre accompagnato da un interessante momento di conoscenza e di pubbliche relazioni, con occasioni di confronto e potenziale business con gli altri partecipanti alla gara. Così come il binomio golf-vino è ormai assodato, grazie alle esperienze dirette di golfisti celebri del passato come Greg Norman, Ernie Els, Cristie Kerr e Costantino Rocca che hanno investito nel settore vinicolo. Aggiunge Luca Maria Vicentini, cofondatore del Golf&Wine Championship: In questo tour uniamo due eccellenze. Da una parte il golf che è uno tra gli sport più democratici, godibile anche da chi non è un grande esperto. Dall'altro l'enogastronomia italiana, con la simpatica coincidenza che proprio a dicembre 2025, mentre questo grande ha preso forma, la cucina italiana è stata riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Tutte le tappe con i vini in degustazione

Sabato 28 marzo Villa Condulmer (Treviso) Dessert Wines & Prosecco Golf Championship Riservata a vini dolci e prosecco da tutta Italia

Lunedì 6 aprile Franciacorta Golf Club (Brescia) Franciacorta Wines Golf Championship Riservata a vini Franciacorta

Sabato 11 aprile Golf Club (Bologna) Pignoletto Wines Golf Championship Riservata ai vini dei colli bolognesi

Sabato 18 aprile Miglianico Golf Club (Chieti) Montepulciano Wines Golf Championship Riservata ai vini abruzzesi

Domenica 19 aprile Conero Golf Club (Ancona) Verdicchio Wines Golf Championship Riservata ai vini marchigiani

Sabato 25 aprile Golf & Country Club (Modena) Lambrusco Wines Golf Championship Riservata ai vini Lambrusco

Domenica 26 aprile Golf Club Margara (Margara AL) Barbera Wines Golf Championship Riservata ai vini Barbera e Monferrato

Domenica 3 maggio Golf Club Castello di Spessa (Gorizia) Ribolla Wines Golf Championship Riservata ai vini del Collio

Domenica 17 maggio Le Pavoniere Golf Club (Prato) Tuscany Wines Golf Championship Riservata ai vini toscani.

Domenica 31 maggio Golf Club Cà degli Ulivi (Marciaga VR) Valpolicella Wines Golf Championship Riservata ai vini della Valpolicella

Martedì 2 giugno Tanka Golf Villasimius (Villasimius CA) Cannonau Wines Golf Championship Riservata ai vini Cannonau

Martedì 2 giugno Adriatic Golf Club (Cervia RA) Sangiovese Wines Golf Championship Riservata ai vini romagnoli

Sabato 27 giugno Ugolino Golf Club (Firenze) Chianti Wines Golf Championship Riservata ai vini Chianti

Domenica 5 luglio Golf Cup La Pinetina (Como) All Wines Golf Championship Riservata ai vini da tutta Italia

Sabato 11 luglio Marco Simone Golf Club (Roma) Charmant & Champenoise Golf Championship Riservata alle bolle nazionali

Domenica 19 luglio Golf della Montecchia (Padova) Rosé Wines Golf Championship Riservata ai vini rosé di tutta Italia

Sabato 25 luglio Golf Colline del Gavi (Alessandria) Gavi Wines Golf Championship Riservata ai vini Gavi

Domenica 23 agosto Tanka Golf Villasimius (Villasimius CA)





Vermentino Wines Golf Championship Riservata ai vini bianchi sardi Sabato 29 agosto Golf Club Cavaglià (Cavaglià BI) Erbaluce Wines Golf Championship Riservata ai vini Erbaluce Domenica 6 settembre Golf Club Cherasco (Cherasco CN) Barolo e Barbaresco Wines Golf Championship Riservata ai vini Barolo e Barbaresco. *In caso di maltempo, eventuali recuperi si dovranno svolgere nei giorni compresi tra domenica 13 e domenica 27 settembre. Tutte le tappe del tour verranno documentate da un book fotografico che verrà pubblicato la settimana successiva a ciascuna data sul sito ufficiale della manifestazione <http://www.golfandwine.it> Le iscrizioni per la ciascuna data sono aperte presso il Golf Club che ospiterà la tappa del tour. Per maggiori informazioni su tutto il tour Golf and Wine è possibile contattare: Luca 348/2722727 Guido 393/9704821 E-mail: info@golfandwine.it La tappa di Cuneo con Barolo & Barbaresco Wines Golf Championship domenica 6 settembre Nel dettaglio, per la data di Cuneo, le iscrizioni sono aperte presso la meravigliosa location del Golf Club Cherasco, raggiungibile al numero di telefono 0172/489772 (riferimento: Direttore Antonio Dovetta info@golfcherasco.it). Il Golf Club Cherasco sorge nel sud del Piemonte, in provincia di Cuneo, ai piedi dell'antica città di Cherasco, dove il fiume Tanaro incontra lo Stura. Giocando sul suo percorso di 18 buche è facile lasciarsi attrarre dallo stupendo scenario che lo circonda, dalle dolci colline delle Langhe famose per i grandi vini e per il tartufo o più lontano dalla catena delle Alpi, con l'imponente cima del Monviso. Il campo è un Parkland posto su due livelli altimetrici, realizzato alla confluenza appunto dei fiumi Tanaro e Stura, che difendono un habitat naturale incontaminato. Il terreno, di origine alluvionale, consente rapidi drenaggi che permettono di praticare un gioco regolare anche in caso di pioggia. La ricca vegetazione comprende oltre millecinquecento alberi ad alto fusto, soprattutto querce e pini, che delimitano tutti i fairway e circondano i green. Mentre il percorso è frequentato da una fauna numerosa, tra cui caprioli, aironi, anatre e cormorani; mentre le poiane controllano i movimenti sul campo volteggiando a bassa quota. Laghi e corsi d'acqua entrano in gioco in ben nove buche, rendendo varia e stimolante la sfida con il campo per i giocatori di ogni livello. I laghi poi sono popolati da grosse carpe erbivore e testuggini, che contribuiscono alla pulizia dei fondali. Il giorno prima dell'evento, ossia sabato 5 settembre, sul sito della location <http://www.golfcherasco.it> verranno riportati i nominativi di tutti i partecipanti con i relativi orari di partenza. Ad ogni gruppo, composto da quattro persone due coppie verrà abbinato il vino di una delle cantine partner della tappa biellese. Il giorno dell'evento, le gare avranno inizio la mattina, con scaglioni di partenza ogni quindici minuti. Al termine delle proprie diciotto buche ogni gruppo potrà rilassarsi nell'area hospitality di Golf&Wine Championship, ricevendo in omaggio simpatici gadgets e una bottiglia per persona della cantina abbinata. Al termine di tutte le gare, nel tardo pomeriggio, avranno luogo le premiazioni di: prima coppia lorda, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi prima coppia netta, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi considerato l'handicap prima coppia mista, composta da un uomo e una donna In palio come premio degli oggetti di design inerenti al mondo del golf. Insieme ai golfisti verranno premiate anche le tre cantine a loro abbinati, che si aggiudicheranno un oggetto personalizzato. A Cuneo si tenterà anche lo speciale Hole in One in un par 3, ossia la buca in uno, il colpo con cui un giocatore riesce a mandare la pallina in buca partendo direttamente dal tee, il punto di partenza, con un solo tiro. Chi dovesse riuscire nell'impresa si aggiudicherà un prestigioso orologio Norqain. Contestualmente alle premiazioni, i partecipanti potranno accedere alla degustazione enogastronomica, con l'assaggio di tutti i vini delle cantine partners della giornata. I vini verranno abbinati per l'occasione con un buffet di prelibatezze tipiche della zona, a chilometro zero, in collaborazione con il ristorante interno al Golf Club. Con questa gara, come in tutto il tour, si andranno a promuovere le eccellenze enologiche italiane nel panorama golfistico. Non sarà quindi una semplice gara, ma un vero e proprio evento commenta Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship. I produttori di vini Barolo & Barbaresco partner dell'evento già annunciati: Camerano Collina Serragrilli Fratelli Giacosa Cascina Alberta Cascina Saria Giacosa Carlo Poderi Einaudi Rizzi Ressa Gagliardo Dogliotti Carlo Revello Reva Winery Mauro Veglio Cantine Damilano Elio Altare Mario Giribaldi Ceretto Cascina Bongiovanni Montalbera Negro Scarpa Marchesi di Barolo Piervini Batasiolo Massara Cà Viola. A cura di Francesca Giordano Per approfondire l'attualità nazionale, la cronaca, la cultura e le notizie dal territorio, visita anche Alessandria Post: <https://italianewspost.com/> e <https://piercarlolava.blogspot>



"GOLF&WINE" GOLF CLUB CHERASCO.

agosto 25, 2026



"Il golf è un gioco che si gioca tra diciotto buche e una bottiglia di buon vino."

Arriva a Cuneo la tappa del Golf&Wine Championship 2026, il circuito nazionale che si svolgerà in oltre venti gare nelle principali regioni vinicole italiane. Domenica 6 settembre il Golf Club Cherasco ospiterà il campionato di golf itinerante dedicato alle aziende vinicole del Bel Paese, ove ogni cantina verrà rappresentata da quattro giocatori. Il Golf&Wine Championship nasce con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza enogastronomica italiana attraverso lo sport, creando un connubio unico tra il mondo del golf e quello delle tradizioni vinicole.

La mission del circuito è quella di mettere in relazione territori, imprese, professionisti e appassionati,

trasformando ogni gara in un'esperienza di scoperta culturale, oltre che sportiva. Il tour di gare, presentato al Campidoglio il 30 gennaio e che vedrà la cerimonia di chiusura ad ottobre al Palazzo del CONI di Roma, coinvolgerà tutti i mesi primaverili ed estivi, da marzo a settembre, toccando, per i momenti più istituzionali, sedi decisamente prestigiose, grazie alla collaborazione con due realtà storiche come "Grandi Eventi Italiani, Sport e Tradizione" e "Sport e Salute". Il circuito nazionale vedrà il coinvolgimento di oltre 1000 aziende agricole di prestigio, oltre 2500 giocatori e più di 20 circoli di golf, con un bacino di 6000 soci. Ogni gara infatti vedrà la partecipazione attiva ed esclusiva, a numero chiuso, di un massimo di 25 aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, affiancate da un numero variabile dagli 80 ai 100 giocatori, tra imprenditori e professionisti appassionati.

Al termine di ogni competizione, spazio alla cosiddetta "diciannovesima buca", il momento conviviale post-partita, in cui giocatori e ospiti potranno degustare i vini delle cantine partecipanti, accompagnati da un buffet di specialità gastronomiche locali. Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship racconta come l'idea sia nata dalla considerazione che il rapporto tra golf e vino rappresenti un connubio sempre più stretto, basato sulla condivisione di valori come la pazienza, la passione per il territorio, la qualità del tempo libero e il turismo di alto livello.

Questa sinergia unisce il piacere dello sport all'aria aperta alla cultura enogastronomica, creando esperienze spesso di lusso, definite come "wine & golf". "Il nostro tour" – dice – si posiziona come un'esperienza di qualità e di condivisione. È risaputo che su un campo da golf l'aspetto ludico è da sempre accompagnato da un interessante momento di conoscenza e di pubbliche relazioni, con occasioni di confronto e potenziale business con gli altri partecipanti alla gara. Così come il binomio golf-vino è ormai assodato, grazie alle esperienze dirette di golfisti celebri del passato – come Greg Norman, Ernie Els, Cristie Kerr e Costantino Rocca – che hanno investito nel settore vinicolo."

Aggiunge Luca Maria Vicentini, co-fondatore del Golf&Wine Championship: "In questo tour uniamo due eccellenze. Da una parte il golf che è uno tra gli sport più democratici, godibile anche da chi non è un grande esperto. Dall'altro l'enogastronomia italiana, con la simpatica coincidenza che proprio a dicembre 2025, mentre questo grande ha preso forma, la cucina italiana è stata riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO." Tutte le tappe con i vini in degustazione ·

Sabato 28 marzo – Villa Condulmer (Treviso) Dessert Wines & Prosecco Golf Championship Riservata a vini dolci e prosecco da tutta Italia ·

Lunedì 6 aprile – Franciacorta Golf Club (Brescia) Franciacorta Wines Golf Championship Riservata a vini Franciacorta ·

Sabato 11 aprile – Golf Club (Bologna) Pignoletto Wines Golf Championship Riservata ai vini dei colli bolognesi ·

Sabato 18 aprile – Miglianico Golf Club (Chieti) Montepulciano Wines Golf Championship Riservata ai vini abruzzesi ·

Domenica 19 aprile – Conero Golf Club (Ancona) Verdicchio Wines Golf Championship Riservata ai vini marchigiani · Sabato 25 aprile – Golf & Country Club (Modena) Lambrusco Wines Golf Championship

Riservata ai vini Lambrusco •

Domenica 26 aprile - Golf Club Margara (Margara - AL) Barbera Wines Golf Championship Riservata ai vini Barbera e Monferrato •

Domenica 3 maggio - Golf Club Castello di Spessa (Gorizia) Ribolla Wines Golf Championship Riservata ai vini del Collio •

Domenica 17 maggio - Le Pavoniere Golf Club (Prato) Tuscany Wines Golf Championship Riservata ai vini toscani.

Domenica 31 maggio - Golf Club Cà degli Ulivi (Marciaga - VR) Valpolicella Wines Golf Championship Riservata ai vini della Valpolicella •

Martedì 2 giugno - Tanka Golf Villasimius (Villasimius - CA) Cannonau Wines Golf Championship Riservata ai vini Cannonau •

Martedì 2 giugno - Adriatic Golf Club (Cervia - RA) Sangiovese Wines Golf Championship Riservata ai vini romagnoli •

Sabato 27 giugno - Ugolino Golf Club (Firenze) Chianti Wines Golf Championship Riservata ai vini Chianti •

Domenica 5 luglio - Golf Cup La Pinetina (Como) All Wines Golf Championship Riservata ai vini da tutta Italia •

Sabato 11 luglio - Marco Simone Golf Club (Roma) Charmant & Champenoise Golf Championship Riservata alle "bolle" nazionali •

Domenica 19 luglio - Golf della Montecchia (Padova) Rosé Wines Golf Championship Riservata ai vini rosé di tutta Italia •

Sabato 25 luglio - Golf Colline del Gavi (Alessandria) Gavi Wines Golf Championship Riservata ai vini Gavi •

Domenica 23 agosto - Tanka Golf Villasimius (Villasimius - CA) Vermentino Wines Golf Championship Riservata ai vini bianchi sardi •

Sabato 29 agosto - Golf Club Cavaglià (Cavaglià - BI) Erbaluce Wines Golf Championship Riservata ai vini Erbaluce •

Domenica 6 settembre - Golf Club Cherasco (Cherasco - CN) Barolo e Barbaresco Wines Golf Championship Riservata ai vini Barolo e Barbaresco.

*In caso di maltempo, eventuali recuperi si dovranno svolgere nei giorni compresi tra domenica 13 e domenica 27 settembre. Tutte le tappe del tour verranno documentate da un book fotografico che verrà pubblicato la settimana successiva a ciascuna data sul sito ufficiale della manifestazione www.golfandwine.it Le iscrizioni per la ciascuna data sono aperte presso il Golf Club che ospiterà la tappa del tour. Per maggiori informazioni su tutto il tour "Golf and Wine" è possibile contattare: - Luca 348/2722727 - Guido 393/9704821 - E-mail: info@golfandwine.it La tappa di Cuneo con Barolo & Barbaresco Wines Golf Championship - domenica 6 settembre Nel dettaglio, per la data di Cuneo, le iscrizioni sono aperte presso la meravigliosa location del Golf Club Cherasco, raggiungibile al numero di telefono 0172/489772 (riferimento: Direttore Antonio Dovetta - info@golfcherasco.it). Il Golf Club Cherasco sorge nel sud del Piemonte, in provincia di Cuneo, ai piedi dell'antica città di Cherasco, dove il fiume Tanaro incontra lo Stura. Giocando sul suo percorso di 18 buche è facile lasciarsi attrarre dallo stupendo scenario che lo circonda, dalle dolci colline delle Langhe - famose per i grandi vini e per il



tartufo – o più lontano dalla catena delle Alpi, con l'imponente cima del Monviso.

Il campo è un Parkland posto su due livelli altimetrici, realizzato alla confluenza appunto dei fiumi Tanaro e Stura, che difendono un habitat naturale incontaminato. Il terreno, di origine alluvionale, consente rapidi drenaggi che permettono di praticare un gioco regolare anche in caso di pioggia.

La ricca vegetazione comprende oltre millecinquecento alberi ad alto fusto, soprattutto querce e pini, che delimitano tutti i fairway e circondano i green. Mentre il percorso è frequentato da una fauna numerosa, tra cui caprioli, aironi, anatre e cormorani; mentre le poiane controllano i movimenti sul campo volteggiando a bassa quota. Laghi e corsi d'acqua entrano in gioco in ben nove buche, rendendo varia e stimolante la sfida con il campo per i giocatori di ogni livello.

I laghi poi sono popolati da grosse carpe erbivore e testuggini, che contribuiscono alla pulizia dei fondali.

Il giorno prima dell'evento, ossia sabato 5 settembre, sul sito della location www.golfcherasco.it verranno riportati i nominativi di tutti i partecipanti con i relativi orari di partenza. Ad ogni gruppo, composto da quattro persone – due coppie – verrà abbinato il vino di una delle cantine partner della tappa biellese. Il giorno dell'evento, le gare avranno inizio la mattina, con scaglioni di partenza ogni quindici minuti.

Al termine delle proprie diciotto buche ogni gruppo potrà rilassarsi nell'area hospitality di Golf&Wine Championship, ricevendo in omaggio simpatici gadgets e una bottiglia per persona della cantina abbinata. Al termine di tutte le gare, nel tardo pomeriggio, avranno luogo le premiazioni di: - prima coppia lorda, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi - - prima coppia netta, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi considerato l'handicap prima coppia mista, composta da un uomo e una donna. In palio come premio degli oggetti di design inerenti al mondo del golf. Insieme ai golfisti verranno premiate anche le tre cantine a loro abbinati, che si aggiudicheranno un oggetto personalizzato.

A Cuneo si tenterà anche lo speciale "Hole in One" in un par 3, ossia la buca in uno, il colpo con cui un giocatore riesce a mandare la pallina in buca partendo direttamente dal tee, il punto di partenza, con un solo tiro. Chi dovesse riuscire nell'impresa si aggiudicherà un prestigioso orologio Norqain. Contestualmente alle premiazioni, i partecipanti potranno accedere alla degustazione enogastronomica, con l'assaggio di tutti i vini delle cantine partners della giornata.

I vini verranno abbinati per l'occasione con un buffet di prelibatezze tipiche della zona, a chilometro zero, in collaborazione con il ristorante interno al Golf Club. "Con questa gara, come in tutto il tour, si andranno a promuovere le eccellenze enologiche italiane nel panorama golfistico. Non sarà quindi una semplice gara, ma un vero e proprio evento" commenta Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship.



I produttori di vini Barolo & Barbaresco partner dell'evento già annunciati: - Camerano - Collina Serragrilli - Fratelli Giacosa - Cascina Alberta - Cascina Saria - Giacosa Carlo - Poderi Einaudi - Rizzi - Ressa Gagliardo - Dogliotti - Carlo Revello - Reva Winery - Mauro Veglio - Cantine Damilano - Elio Altare - Mario Giribaldi - Ceretto - Cascina Bongiovanni - Montalbera - Negro - Scarpa - Marchesi di Barolo - Piervini - Batasiolo - Massara - Cà Viola .

A cura di Francesca Giordano

Per approfondire l'attualità nazionale, la cronaca, la cultura e le notizie dal territorio, visita anche Alessandria Post: <https://italianewspost.com/> e <https://piercarlolava.blogspot.com/>



Francesca Giordano 25 agosto 2026 alle ore 18:53

"Nel golf come nel vino: serve pazienza per maturare, precisione nel gesto e il tempo giusto per godersi il risultato."

RISPONDI

Browser non supportato

Grazie per il tuo commento torna a trovarci su Alessandria post

Post più letti



Pipi dei cani, la bottiglietta non disinfetta: ad Alessandria un obbligo da ripensare

Ad Alessandria un'ordinanza obbliga chi conduce un cane a portare con sé una bottiglietta d'acqua per lavare le superfici interessate dall'urina. Raccogliere le deiezioni del proprio cane è un dovere indiscutibile. Ma pretendere che una bottiglietta d'acqua disinfetti il marciapiede dopo che ...



Alessandria saluta Emma Camagna, decana del giornalismo e memoria

Emma Camagna, storica firma de "La Stampa" e decana del giornalismo alessandrino. Alessandria perde una delle sue voci più autorevoli e riconoscibili. È morta questa mattina, giovedì 20 agosto 2026, la giornalista Emma Camagna, storica firma de "La Stampa" e protagonista di oltre ...

IL CASO

L'la in soccorso delle viti assetate I droni segnalano lo stress idrico



FIAMMETTA MUSSIO

Per capire come sta una vite, per secoli è bastato entrare in vigna. Guardare le foglie, osservare il terreno, conoscere quella collina e ricordare come si era comportata nelle annate precedenti. - PAGINA 34

Le frontiere tecnologiche, la riflessione del produttore di vini Franco Morando: "Con i dati raccolti si prevedono rischi e malattie"

Stress idrico, l'IA corre in soccorso delle viti Droni e centraline meteo salveranno i filari

IL CASO

FIAMMETTA MUSSIO

Per capire come sta una vite, per secoli è bastato entrare in vigna. Guardare le foglie, osservare il terreno, conoscere quella collina e ricordare come si era comportata nelle annate precedenti. Tutto questo continua a essere necessario. Ma oggi, accanto agli occhi del viticoltore, ce ne sono altri: sensori, droni, telecamere, centraline meteo e software capaci di elaborare una quantità di informazioni impensabile fino a pochi anni fa. L'Intelligenza Artificiale è arrivata anche tra i filari. E più che annunciare un futuro di vigneti senza uomini, almeno per ora sta raccontando qualcosa di molto più concreto: la trasformazione del lavoro agricolo. L'argomento è sollevato, in un comunicato stampa di mezz'estate, da Franco Morando, imprenditore vitivinicolo alla guida di Montalbera, a Castagnole Monferrato. «L'Intelligenza Artificiale non distruggerà i lavori del vino, semmai già adesso li sta gradualmente trasformando, in meglio» osserva. Nella sua azienda i primi cambiamenti sono già visibili: «Sensori e droni possono aiutare agronomi ed enologi a individuare lo stress idrico delle viti, mentre l'elaborazione dei dati permette di valutare il rischio di alcune malattie e intervenire in maniera più tempestiva. In cantina, software e sistemi di controllo consentono invece di seguire parametri come la temperatura delle fermentazioni in tempo reale, riducendo la necessità di verifiche manuali continue. Poi però è sempre l'essere umano che prende la decisione finale» sottolinea Morando. Insomma l'IA può conoscere milioni di dati. Il viticoltore conosce quella vigna.

Ed è probabilmente in questa frase che si trova il confine più interessante della rivoluzione tecnologica che sta attraversando il vino. Perché automazione e Intelligenza Artificiale non sono sinonimi. La meccanizzazione accompagna la viticoltura da decenni. La novità è rappresentata dalla capacità delle nuove tecnologie di raccogliere grandi quantità di informazioni, metterle in relazione, riconoscere anomalie, elaborare previsioni e fornire indicazioni che possono aiutare chi lavora in vigna a decidere meglio e più rapidamente. L'Astigiano può essere un osservatorio particolarmente interessante. È un territorio nel quale convivono aziende strutturate e piccole realtà familiari, vigneti facilmente meccanizzabili e appezzamenti nei quali morfologia e pendenze continuano a imporre una forte presenza dell'uomo. Ed è anche un territorio che, come molte altre aree agricole italiane, deve fare i conti con la difficoltà di trovare manodopera, soprattutto per alcune operazioni stagionali. Una trasformazione che, però, in Italia deve fare i conti anche con regole che non sempre riescono a tenere il passo dell'innovazione. Lo sottolinea Mauro Damerio, viticoltore e cofondatore di Vigneti360, azienda che utilizza droni agricoli progettati per rendere più efficienti le operazioni in vigneto: «In Italia siamo ancora indietro nell'utilizzo di queste nuove tecnologie, non perché manchino gli strumenti o l'interesse da parte dei viticoltori, ma perché troppo spesso è la burocrazia a rallentare l'innovazione. È arrivato il momento di mettere mano alle regole e creare le condizioni perché tecnologie come i droni possano essere utilizzate pienamente anche nei nostri vigneti. Non si tratta di sostituire il lavoro dell'uomo, ma di

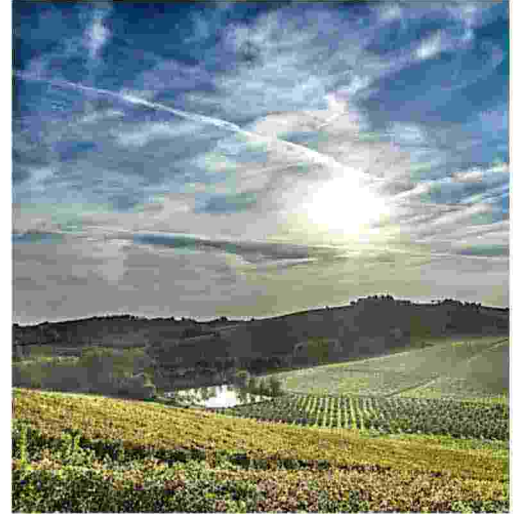
mettergli a disposizione strumenti che permettano di lavorare in modo più preciso ed efficiente e di rendere la viticoltura più sostenibile».

Lavori agricoli, ma anche nell'hospitality l'IA sta prendendo piede: «Anche il "sommelier professionista" evolverà e diventerà un consulente di ospitalità, in cui l'IA consiglia il vino base; mentre il sommelier umano offre l'esperienza emotiva e sensoriale – rileva ancora Morando – Così l'esperto di enoturismo e di accoglienza userà piattaforme che ottimizzano le prenotazioni e le visite in cantina. Questo permetterà allo staff di concentrarsi meglio sulla narrazione del territorio e sulle relazioni umane coi clienti. Anche noi in Montalbera stiamo facendo i primi test, che ci stanno dando riscontri interessanti. Infine penso alle nuove figure di "wine educator e creator" in generale. Saper raccontare una storia unica è la parte del lavoro che non si potrà mai automatizzare. L'intelligenza artificiale non può sostituire la passione umana».

Il vigneto del futuro, dunque, potrebbe essere molto diverso dall'immagine fantascientifica di una campagna popolata soltanto da robot: «Sarà più probabilmente un vigneto nel quale chi lo coltiva avrà molti più strumenti per sapere ciò che sta accadendo e, forse, per intervenire meno e meglio – conclude l'imprenditore vitivinicolo – Una macchina potrà svolgere alcune operazioni più velocemente di una persona, ma resterà qualcuno a dover decidere cosa fare di quelle informazioni». —



Undrone tra i filari



I vigneti dell'azienda Montalbera



Mauro Damerio



FRANCO MORANDO
AZIENDA VINICOLA
MONTALBERA



**I droni riducono
la necessità di
verifiche continue
ma la decisione
finale è dell'uomo**

L'analisi dell'esperto:
"Non si tratta
di sostituire il lavoro
dell'uomo
ma di ricorrere
a strumenti
più efficienti"

La viticoltura
è uno dei settori
agricoli dove
maggiormente
si è sviluppata
la meccanizzazione
di precisione



Questo sito usa i cookie per offrirti una migliore esperienza. Leggi l'Informativa sulla Privacy e l'uso dei Cookie. Alcuni servizi esterni (Google, Facebook, Vimeo...), se presenti in questo sito, potrebbero utilizzare cookie di profilazione. Se vuoi, puoi bloccarli, modificando le tue Impostazioni Cookie. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ACCONSENTI all'uso dei cookie. [INFORMAZIONI](#)

[HOME](#) [TASTE & WINEART](#) [ARTETURISMO](#) [PALCOSCENICO](#) [ARTE IN](#) [NEWS](#) [VIDEO](#) [CONTATTI](#)



Sei qui: [Home](#) → [NEWS](#) → Sunset in Montalbera

Sunset in Montalbera



Sunset in Montalbera, la Dolce Vita nel cuore delle colline del Monferrato. Aperitivo Dinner Food & Wine. Un'esperienza che unisce cultura del vino, convivialità, musica e paesaggio.

Redazione



Sunset in Montalbera. Dopo due appuntamenti sold out, Montalbera apre nuovamente la terrazza "Dolce Vita" per una serata tra vino, musica, gusto e il fascino del tramonto tra i vigneti del Ruchè.

Dopo il grande successo delle prime due edizioni, entrambe sold out, torna a grande richiesta "Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato", l'appuntamento che unisce il fascino del paesaggio piemontese, la cultura del vino, la musica e il piacere della convivialità.

La terza edizione dell'evento è in programma **domenica 13 settembre 2026** dalle 18:30 nella suggestiva terrazza panoramica "Dolce Vita" di Montalbera, nel cuore delle colline del Monferrato.

Una location unica di 700 metri quadrati sospesi tra i vigneti del Ruchè, dove ogni dettaglio è pensato per regalare un'esperienza immersiva: il tramonto sulle colline patrimonio UNESCO, i calici dei vini Montalbera, la proposta gastronomica e l'atmosfera musicale accompagneranno gli ospiti in una serata dedicata alla bellezza e al bien vivre.

Elemento distintivo dell'esperienza sarà la spettacolare piscina a sfioro panoramica, con acqua salata e temperatura costante di 28 gradi, affacciata sui vigneti e sul paesaggio monferrato. Al calare della sera tornerà anche il momento più atteso dagli ospiti: il suggestivo "Bagno sotto le stelle", un'esperienza esclusiva che permette di vivere la piscina anche durante le ore serali, immersi nella magia del cielo del Monferrato.

Protagonisti della serata saranno naturalmente i vini Montalbera, che potranno essere degustati al calice attraverso diverse postazioni distribuite lungo la terrazza panoramica e negli spazi che si affacciano sui filari. Un percorso di degustazione studiato per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle etichette più rappresentative della cantina, raccontando, calice dopo calice, la filosofia produttiva della famiglia Morando e l'identità di un territorio unico. Ogni assaggio sarà un invito a conoscere il Ruchè e le altre eccellenze firmate Montalbera, in un'esperienza che unisce cultura del vino, convivialità e paesaggio.

Ad accompagnare il percorso enogastronomico sarà la proposta firmata dallo chef Mimmo Girioli della Piola di Via Piol che realizzerà una selezione di piatti pensati per esaltare le caratteristiche dei vini in degustazione, con proposte disponibili anche in versione vegetariana.

Protagonista musicale della terza edizione sarà Francesco Caggiano, cantautore romano tra i volti più apprezzati della nuova scena musicale italiana.

Con una community di oltre 800.000 follower tra Instagram e TikTok, Francesco Caggiano ha conquistato il pubblico grazie alla sua voce, alla sua presenza scenica e a un percorso artistico

Altri articoli



Sunset in Montalbera

Sunset in Montalbera, la Dolce Vita nel cuore delle colline del Monferrato. Aperitivo Dinner Food... [Leggi ►](#)



Vini d'Abruzzo equilibrio tra domanda e offerta

Vini d'Abruzzo, la Regione approva le misure per la vendemmia 2026: rese ridotte e bloccaggio... [Leggi ►](#)



Campagna vendemmiale di qualità

Ferrari Trento, campagna vendemmiale di qualità. La raccolta 2026 si apre con ottime prospettive grazie... [Leggi ►](#)



Vino calo consumi rivedere la filiera

Vino calo consumi. Vinarius: Il Vino e davanti ad un cambiamento epocale, serve un nuovo... [Leggi ►](#)



Maio Group apre Bisa

Maio Group presenta Bisa Rifugio Gastronomico ad Alagna Valsesia, dedicato alla convivialità di montagna ai... [Leggi ►](#)



Collaborazione Sestogusto e Azotea

Collaborazione Sestogusto e Azotea. Massimiliano Prete affida a Matteo Fornaro la realizzazione di una drink... [Leggi ►](#)



Aperitivo veneziano Londra

Palace Venezia Il Rito dell'Aperitivo veneziano secondo il Londra Palace Venezia. La drink list del LPV Bar... [Leggi ►](#)



Estate con i Vini Alto Adige

Estate con i Vini Alto Adige esaltano i sapori della bella stagione, Freschi, eleganti e... [Leggi ►](#)



Proposta gastronomica del Barceló Roma

Una nuova proposta gastronomica con l'apertura del Barceló Roma. Il nuovo hotel amplia l'offerta della... [Leggi ►](#)

caratterizzato da autenticità ed energia.

Dopo le esperienze televisive ad Amici e la partecipazione alla super finale di The Voice Generation, l'artista continua la sua crescita nel panorama musicale nazionale con il singolo "Un'alba senza luce", entrato nella Viral 50 Italia di Spotify, confermando il forte legame con il pubblico più giovane.

Durante la serata porterà sul palco il suo repertorio e la sua energia, creando un connubio speciale tra musica e atmosfera, proprio nel momento più suggestivo della giornata: il tramonto.

«Il successo delle prime due edizioni di Sunset in Montalbera ci ha confermato quanto ci sia desiderio di vivere il vino attraverso esperienze emozionali e momenti di condivisione», dichiara Franco Morando, titolare e CEO di Montalbera.

«Abbiamo voluto creare un appuntamento che raccontasse il nostro territorio non solo attraverso il calice, ma attraverso tutti i sensi: il paesaggio, la musica, l'accoglienza e la possibilità di trascorrere una serata speciale immersi nei nostri vigneti. La terza edizione nasce proprio dalla grande richiesta del pubblico e rappresenta per noi un'ulteriore occasione per far conoscere la bellezza del Monferrato e la nostra idea di ospitalità.»

Con questa nuova edizione, Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato si conferma un appuntamento di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza che unisce vino, turismo esperienziale, musica e ospitalità, valorizzando un territorio sempre più apprezzato a livello nazionale e internazionale.

L'evento è realizzato in collaborazione con To Be Events, partner nell'organizzazione e nella produzione di un'esperienza che unisce vino, territorio e intrattenimento. DJ Set a cura di DeeJay Dome di Benedetto.

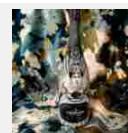
Info e Foto: <https://www.montalbera.it/>

Redazione
(10/08/2026)

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

NEWS degustazione, monferrato, montalbera, MORando, Ruché, Sunset in Montalbera

← **Vini d'Abruzzo equilibrio tra domanda e offerta**



Ferrari Trento e Paolo Troilo insieme a Palazzo Reale

Ferrari Trento e Paolo Troilo insieme a Palazzo Reale: il Ferrari Perlé Nero diventa opera... [Leggi ►](#)



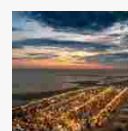
Vermentino della Maremma Toscana

Il Vermentino Della Maremma Toscana tra i protagonisti al Concorso Enologico Internazionale del Vermentino. La... [Leggi ►](#)



Estate Otium Rooftop

Otium Rooftop, la proposta estiva include piscina, terrazza, solarium, cocktail e cucina aperta tutto il... [Leggi ►](#)



Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, un grande viaggio nel gusto

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: tre Dinner Show, tre luoghi meravigliosi, un unico grande... [Leggi ►](#)



Sciabola 96 bottiglie in un minuto

Sciabola 96 bottiglie in un minuto. Mirko Rainer nella Sektmanufaktur Winkler a Comaiano Appiano è... [Leggi ►](#)



Biholiday inaugura la Stagione

Biholiday inaugura la Stagione 2026: Apertura dei Resort in Croazia e in Veneto e accelerazione... [Leggi ►](#)



Borgo Scopeto il lusso etico sulla pelle dell'anima

Borgo Scopeto Wine & Country Relais presenta l'Ethical Luxury Protocol un nuovo concept, una nuova... [Leggi ►](#)



Pizza Bar Pier Daniele Seu

Pizza Bar Pier Daniele Seu, il nuovo concept di ristorazione firmato Bvlgari Hotels & Resorts.... [Leggi ►](#)



La Stagione delle terrazze romane

La Stagione delle Terrazze. Il trend, il fascino l'ambiente, lo spirito, momenti di gioia, di... [Leggi ►](#)



Bisol Cuvée Eroiche Brut ed Extra Dry

Bisol1542 presenta le nuove "Cuvée Eroiche", Bisol Brut ed Extra Dry: due etichette esclusive per... [Leggi ►](#)



A grande richiesta torna “SUNSET IN MONTALBERA”

APERITIVO DINNER FOOD & WINE: il 13 settembre torna la terza edizione dell'evento food & wine più esclusivo del Monferrato, con special guest Francesco Caggiano. Dopo due appuntamenti sold out, Montalbera apre nuovamente la terrazza “Dolce Vita” per una serata tra vino, musica, gusto e il fascino del tramonto tra i vigneti del Ruchè

📅 07/08/2026 📁 Categoria: **Eventi**

Dopo il grande successo delle prime due edizioni, entrambe **sold out**, torna a grande richiesta **“Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato”**, l'appuntamento che unisce il fascino del paesaggio piemontese, la cultura del vino, la musica e il piacere della convivialità.

La **terza edizione** dell'evento è in programma **domenica 13 settembre 2026** dalle **18:30** nella suggestiva **terrazza panoramica “Dolce Vita”** di **Montalbera**, nel cuore delle colline del **Monferrato**.

Una location unica di **700 metri quadrati** sospesi tra i vigneti del **Ruchè**, dove ogni dettaglio è pensato per regalare un'esperienza immersiva: *il tramonto sulle colline patrimonio UNESCO, i calici dei vini Montalbera, la proposta gastronomica e l'atmosfera musicale* accompagneranno gli ospiti in una serata dedicata alla bellezza e al *bien vivre*.

Elemento distintivo dell'esperienza sarà la spettacolare **piscina a sfioro panoramica**, con acqua salata e temperatura costante di **28 gradi**, affacciata sui vigneti e sul paesaggio monferrino. Al calare della sera tornerà anche il momento più atteso dagli ospiti: il suggestivo **"Bagno sotto le stelle"**, un'esperienza esclusiva che permette di vivere la piscina anche durante le ore serali, immersi nella magia del cielo del Monferrato.

Protagonisti della serata saranno naturalmente i **vini Montalbera**, che potranno essere degustati al calice attraverso diverse postazioni distribuite lungo la terrazza panoramica e negli spazi che si affacciano sui filari. Un percorso di degustazione studiato per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle etichette più rappresentative della cantina, raccontando, calice dopo calice, la filosofia produttiva della **famiglia Morando** e l'identità di un territorio unico. Ogni assaggio sarà un invito a conoscere il Ruchè e le altre eccellenze firmate Montalbera, in un'esperienza che unisce cultura del vino, convivialità e paesaggio.

Ad accompagnare il percorso enogastronomico sarà la proposta firmata dallo **chef Mimmo Girioli** della **Piola di Via Piol** che realizzerà una selezione di piatti pensati per esaltare le caratteristiche dei vini in degustazione, con proposte disponibili anche in versione vegetariana.

FRANCESCO CAGGIANO SPECIAL GUEST:

LA MUSICA INCONTRA IL TRAMONTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Protagonista musicale della terza edizione sarà **Francesco Caggiano**, cantautore romano tra i volti più apprezzati della nuova scena musicale italiana.

Con una community di **oltre 800.000 follower** tra Instagram e TikTok, Francesco Caggiano ha conquistato il pubblico grazie alla sua voce, alla sua presenza scenica e a un percorso artistico caratterizzato da autenticità ed energia.

Dopo le esperienze televisive ad **Amici** e la partecipazione alla super finale di **The Voice Generation**, l'artista continua la sua crescita nel panorama musicale nazionale con il singolo **"Un'alba senza luce"**, entrato nella **Viral 50 Italia di Spotify**, confermando il forte legame con il pubblico più giovane.

Durante la serata porterà sul palco il suo repertorio e la sua energia, creando un connubio speciale tra musica e atmosfera, *proprio nel momento più suggestivo della giornata: il tramonto.*

FRANCO MORANDO: "UN'ESPERIENZA CHE RACCONTA IL NOSTRO MODO DI VIVERE IL MONFERRATO"



«Il successo delle prime due edizioni di *Sunset in Montalbera* ci ha confermato quanto ci sia desiderio di vivere il vino attraverso esperienze emozionali e momenti di condivisione», dichiara **Franco Morando, titolare e CEO di Montalbera.**

«Abbiamo voluto creare un appuntamento che raccontasse il nostro territorio non solo attraverso il calice, ma attraverso tutti i sensi: il paesaggio, la musica, l'accoglienza e la possibilità di trascorrere una serata speciale immersi nei nostri vigneti. La terza edizione nasce proprio dalla grande richiesta del pubblico e rappresenta per noi un'ulteriore occasione per far conoscere la bellezza del Monferrato e la nostra idea di ospitalità.»

Con questa nuova edizione, ***Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato*** si conferma un appuntamento di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza che unisce **vino, turismo esperienziale, musica e ospitalità**, valorizzando un territorio sempre più apprezzato a livello nazionale e internazionale.

L'evento è realizzato in collaborazione con **To Be Events**, partner nell'organizzazione e nella produzione di un'esperienza che unisce vino, territorio e intrattenimento. DJ Set a cura di DeeJay Dome di Benedetto.



Informazioni evento

Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato

Domenica 13 settembre 2026 Dalle 18:30 alle 23:30

Montalbera – Cascina Montalbera 1, Castagnole Monferrato (AT)

Cogli l'occasione e partecipa a Sunset in Montalbera!

(photo: fonte ufficio stampa Montalbera)

Tag: [Piemonte](#)

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Vini d'Abruzzo, la Regione approva le misure per la vendemmia 2026: rese ridotte e bloccaggio per tutelare il valore delle produzioni

SEGUENTE

Birrificio Lambrate compie 30 anni e regala a Milano LAMBRATELAND un festival che celebra la birra artigianale Il 12 settembre a Rubattino 56 una giornata ad ingresso gratuito



Potrebbe interessarti anche...





☐☐ Sunset in Montalbera 13.09 ☐☐

📍 EASY NEWS PRESS AGENCY - MAURIZIO ZINI 📅 Agosto 6, 2026 ⌚ 9:19 am



Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

EASY NEWS
TELEVISION

EASY NEWS
CHANNEL

ASD PONTE A EGOLA DS
MASSIMO ZINGONI OSPITE DI
MAURIZIO ZINI A CALCIO
TOSCANO EASY NEWS
TELEVISION


MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

**A GRANDE RICHIESTA TORNA
"SUNSET IN MONTALBERA"**

APERITIVO DINNER FOOD & WINE:
il 13 settembre torna la terza edizione
dell'evento food & wine più esclusivo del
Monferrato,

con special guest Francesco Caggiano.



domenica
13.09.26
dalle 18.30

A GRANDE RICHIESTA
3° EDIZIONE

SPECIAL GUEST

Sunset in
MONTALBERA

Da **AMICI** e Super Finalista di **THE VOICE**

Special Guest **FRANCESCO CAGGIANO**

STANDING DINNER A BORDO PISCINA SUI FILARI DEL RUCHÈ

Wine, Food and Music

DJ SET A CURA DI DOME DI BENEDETTO

Montalbera | Cascina Montalbera, 1, Castagnole Monferrato, Asti 14030

Italy

13 Settembre 2026

Dalle 18:30 – 23:30



Dopo due appuntamenti sold out, Montalbera apre nuovamente la terrazza "Dolce Vita" per una serata tra vino, musica, gusto e il fascino del tramonto tra i vigneti del Ruchè.

Castagnole Monferrato (AT) – Dopo il grande successo delle prime due edizioni, entrambe sold out, torna a grande richiesta "Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato", l'appuntamento che unisce il fascino del paesaggio piemontese, la cultura del vino, la musica e il piacere della convivialità.

La terza edizione dell'evento è in programma domenica 13 settembre 2026 dalle 18:30 nella suggestiva terrazza panoramica "Dolce Vita" di Montalbera, nel cuore delle colline del Monferrato.

Una location unica di 700 metri quadrati sospesi tra i vigneti del Ruchè, dove ogni dettaglio è pensato per regalare un'esperienza immersiva: *il tramonto sulle colline patrimonio UNESCO, i calici dei vini Montalbera, la proposta gastronomica e l'atmosfera musicale* accompagneranno gli ospiti in una serata dedicata alla bellezza e al *bien vivre*.

Elemento distintivo dell'esperienza sarà la spettacolare piscina a sfioro panoramica, con acqua salata e temperatura costante di 28 gradi, affacciata sui vigneti e sul paesaggio monferrino. Al calare della sera tornerà anche il momento più atteso dagli ospiti: il suggestivo "Bagno sotto le stelle", un'esperienza esclusiva che permette di vivere la piscina anche durante le ore serali, immersi nella magia del cielo del Monferrato.

Protagonisti della serata saranno naturalmente i vini Montalbera, che potranno essere degustati al calice attraverso diverse postazioni distribuite lungo la terrazza panoramica e negli spazi che si affacciano sui filari. Un percorso di degustazione studiato per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle etichette più rappresentative della cantina, raccontando, calice dopo calice, la filosofia produttiva della famiglia Morando e l'identità di un territorio unico. Ogni assaggio sarà un invito a conoscere il Ruchè e le altre eccellenze firmate Montalbera, in un'esperienza che unisce cultura del vino, convivialità e paesaggio.

Ad accompagnare il percorso enogastronomico sarà la proposta firmata dallo chef Mimmo Girioli della Piola di Via Piolche realizzerà una selezione di piatti pensati per esaltare le caratteristiche dei vini in degustazione, con proposte disponibili anche in versione vegetariana.

FRANCESCO CAGGIANO SPECIAL GUEST:
LA MUSICA INCONTRA IL TRAMONTO



Protagonista musicale della terza edizione sarà Francesco Caggiano, cantautore romano tra i volti più apprezzati della nuova scena musicale italiana.

Con una community di oltre 800.000 follower tra Instagram e TikTok, Francesco Caggiano ha conquistato il pubblico grazie alla sua voce, alla sua presenza scenica e a un percorso artistico caratterizzato da autenticità ed energia.

Dopo le esperienze televisive ad Amici e la partecipazione alla super finale di The Voice Generation, l'artista continua la sua crescita nel panorama musicale nazionale con il singolo "Un'alba senza luce", entrato nella Viral 50 Italia di Spotify, confermando il forte legame con il pubblico più giovane.

Durante la serata porterà sul palco il suo repertorio e la sua energia, creando un connubio speciale tra musica e atmosfera, *proprio nel momento più suggestivo della giornata: il tramonto.*

FRANCO MORANDO: "UN'ESPERIENZA CHE RACCONTA IL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



NOSTRO MODO DI VIVERE IL MONFERRATO



«Il successo delle prime due edizioni di Sunset in Montalbera ci ha confermato quanto ci sia desiderio di vivere il vino attraverso esperienze emozionali e momenti di condivisione», dichiara Franco Morando, titolare e CEO di Montalbera.

«Abbiamo voluto creare un appuntamento che raccontasse il nostro territorio non solo attraverso il calice, ma attraverso tutti i sensi: il paesaggio, la musica, l'accoglienza e la possibilità di trascorrere una serata speciale immersi nei nostri vigneti. La terza edizione nasce proprio dalla grande richiesta del pubblico e rappresenta per noi un'ulteriore occasione per far conoscere la bellezza del Monferrato e la nostra idea di ospitalità.»

Con questa nuova edizione, Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato si conferma un appuntamento di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza che unisce vino, turismo esperienziale, musica e ospitalità, valorizzando un territorio sempre più apprezzato a livello nazionale e internazionale.

L'evento è realizzato in collaborazione con To Be Events, partner

nell'organizzazione e nella produzione di un'esperienza che unisce vino, territorio e intrattenimento. DJ Set a cura di DeeJay Dome di Benedetto.



Informazioni evento

Sunset in Montalbera - La Dolce Vita nel Monferrato

Domenica 13 settembre 2026

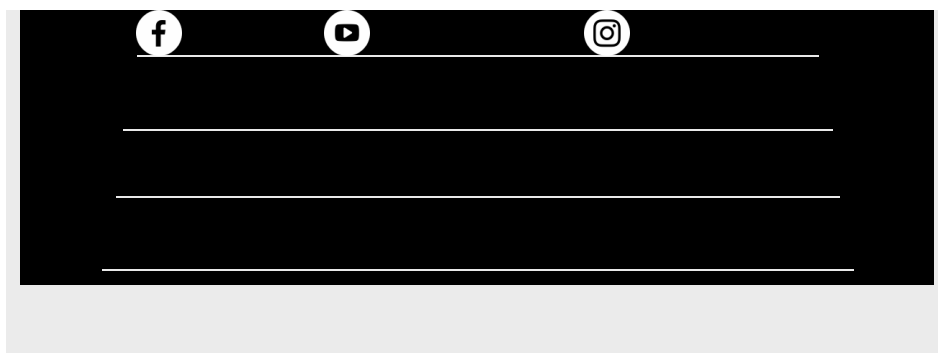
Dalle 18:30 alle 23:30

Montalbera - Cascina Montalbera 1, Castagnole Monferrato (AT)

Cogli l'occasione e partecipa a Sunset in Montalbera!

REGISTRATI

Seguici anche sui nostri social



Email inviata con

[Cancella iscrizione](#) | [Invia a un amico](#)

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o alla nostra newsletter e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra oppure perché, a norma dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, abbiamo reperito la tua e-mail di persona o navigando in rete o da e-mail che l'hanno resa pubblica. È tuo diritto richiedere la modifica o la cancellazione dei tuoi dati in nostro possesso. Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento.

Ufficio Stampa Montalbera, Società Agricola Montalbera s.r.l. Via Montalbera, 1, Castagnole Monferrato, 14030 Asti IT
www.montalbera.it 0141 292125

Italian Wines and
Spirits

In questo sito possono essere usati cookie per garantire una ottimale fruizione dei suoi servizi.

Ok, ho capito

Leggi l'informativa

SELECT YOUR LANGUAGE

Il sistema informatico di **ITALIANWINESANDSPIRITS.COM** e **ENOPRESS.IT** ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

Sei qui: Home » REDAZIONE » RITORNA SUNSET IN MONTALBERA

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

LOGIN FORM

☐ Ricordami

ACCEDI

Home

RITORNA SUNSET IN MONTALBERA

Scritto da REDAZIONE | Pubblicato: 06 Agosto 2026



A GRANDE RICHIESTA TORNA

Monferrato, l'evento food & wine più esclusivo

APERITIVO DINNER FOOD & WINE

Il 13 settembre torna la terza edizione con special guest Francesco Caggiano

[Registrati](#)[Nome utente dimenticato?](#)[Password dimenticata?](#)

domenica
13.09.26
dalle 18.30

A GRANDE RICHIESTA
3ª EDIZIONE

SPECIAL GUEST

Sunset in

MONTALBERA

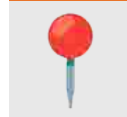
Da **AMICI** e Super Finalista di **THE VOICE**

Special Guest **FRANCESCO CAGGIANO**

STANDING DINNER A BORDO PISCINA SUI FILARI DEL RUCHE

Wine, Food and Music

DJ SET A CURA DI **DOME DI BENEDETTO**



Montalbera | Cascina Montalbera, 1, Castagnole Monferrato, Asti 14030 Italy



13 Settembre 2026



Dalle 18:30 - 23:30



Dopo due appuntamenti sold out, Montalbera apre nuovamente la terrazza "Dolce Vita" per una serata tra vino, musica, gusto e il fascino del tramonto tra i vigneti del Ruchè.

Castagnole Monferrato (AT) – Dopo il grande successo delle prime due edizioni, entrambe **sold out**, torna a grande richiesta **"Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato"**, l'appuntamento che unisce il fascino del paesaggio piemontese, la cultura del vino, la musica e il piacere della convivialità.

La **terza edizione** dell'evento è in programma **domenica 13 settembre 2026 dalle 18:30** nella suggestiva **terrazza panoramica "Dolce Vita" di Montalbera**, nel cuore delle colline del **Monferrato**.

Una location unica di **700 metri quadrati** sospesi tra i vigneti del **Ruchè**, dove ogni dettaglio è pensato per regalare un'esperienza immersiva: **il tramonto sulle colline patrimonio UNESCO, i calici dei vini Montalbera, la proposta gastronomica e l'atmosfera musicale** accompagneranno gli ospiti in una serata dedicata alla bellezza e al **bien vivre**.

Elemento distintivo dell'esperienza sarà la spettacolare **piscina a sfioro panoramica**, con acqua salata e temperatura costante di **28 gradi**, affacciata sui vigneti e sul paesaggio monferrino. Al calare della sera tornerà anche il momento più atteso dagli ospiti: il suggestivo **"Bagno sotto le stelle"**, un'esperienza esclusiva che permette di vivere la piscina anche durante le ore serali, immersi nella magia del cielo del Monferrato.

Protagonisti della serata saranno naturalmente i **vini Montalbera**, che potranno essere degustati al calice attraverso diverse postazioni distribuite lungo la terrazza panoramica e negli spazi che si affacciano sui filari. Un percorso di degustazione studiato per accompagnare gli ospiti alla scoperta delle etichette più rappresentative della cantina, raccontando, calice dopo calice, la filosofia produttiva della **famiglia Morando** e l'identità di un territorio unico. Ogni assaggio sarà un invito a conoscere il Ruchè e le altre eccellenze firmate Montalbera, in un'esperienza che unisce cultura del vino, convivialità e paesaggio.

Ad accompagnare il percorso enogastronomico sarà la proposta firmata dallo **chef Mimmo Girioli** della **Piola di Via Piol** che realizzerà una selezione di piatti pensati per esaltare le caratteristiche dei vini in degustazione, con proposte disponibili anche in versione vegetariana.

FRANCESCO CAGGIANO SPECIAL GUEST: LA MUSICA INCONTRA

IL TRAMONTO



Protagonista musicale della terza edizione sarà **Francesco Caggiano**, cantautore romano tra i volti più apprezzati della nuova scena musicale italiana.

Con una community di **oltre 800.000 follower** tra Instagram e TikTok, Francesco Caggiano ha conquistato il pubblico grazie alla sua voce, alla sua presenza scenica e a un percorso artistico caratterizzato da autenticità ed energia.

Dopo le esperienze televisive ad **Amici** e la partecipazione alla super finale di **The Voice Generation**, l'artista continua la sua crescita nel panorama musicale nazionale con il singolo **"Un'alba senza luce"**, entrato nella **Viral 50 Italia di Spotify**, confermando il forte legame con il pubblico più giovane.

Durante la serata porterà sul palco il suo repertorio e la sua energia, creando un connubio speciale tra musica e atmosfera, ***proprio nel momento più suggestivo della giornata: il tramonto.***

FRANCO MORANDO:"UN'ESPERIENZA CHE RACCONTA IL NOSTRO MODO DI VIVERE IL MONFERRATO"



«Il successo delle prime due edizioni di Sunset in Montalbera ci ha confermato quanto ci sia desiderio di vivere il vino attraverso esperienze emozionali e momenti di condivisione», dichiara Franco Morando, titolare e CEO di Montalbera.

«Abbiamo voluto creare un appuntamento che raccontasse il nostro territorio non solo attraverso il calice, ma attraverso tutti i sensi: il paesaggio, la musica, l'accoglienza e la possibilità di trascorrere una serata speciale immersi nei nostri vigneti. La terza edizione nasce proprio dalla grande richiesta del pubblico e rappresenta per noi un'ulteriore occasione per far conoscere la bellezza del Monferrato e la nostra idea di ospitalità.»

Con questa nuova edizione, Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato si conferma un appuntamento di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza che unisce vino, turismo esperienziale, musica e ospitalità, valorizzando un territorio sempre più apprezzato a livello nazionale e internazionale.

L'evento è realizzato in collaborazione con **To Be Events**, partner nell'organizzazione e nella produzione di un'esperienza che unisce vino, territorio e intrattenimento. DJ Set a cura di DeeJay Dome di Benedetto.



Informazioni evento

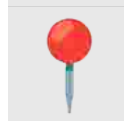
Sunset in Montalbera – La Dolce Vita nel Monferrato



Domenica 13 settembre 2026



Dalle 18:30 alle 23:30



Montalbera – Cascina Montalbera 1, Castagnole Monferrato (AT)

Cogli l'occasione e partecipa a Sunset in Montalbera!

[REGISTRATI](#)

Seguici anche sui nostri social

Ufficio Stampa Montalbera ufficiostampa@montalbera.it

◀ INDIETRO

AVANTI ▶

Si vendemmia in 4 regioni. Mai un avvio così anticipato. Rese incerte

Arturo Centofanti L' Italia del vino corre contro il caldo con la vendemmia già iniziata in almeno quattro regioni. Dal Piemonte alla Sicilia, dalla Franciacorta al Veneto : mai un avvio così anticipato. Le cantine, tra qualità promettente, rese incerte e conti che si fanno più difficili per il calo delle vendite, hanno iniziato la raccolta con il termometro a imporre il calendario. Tanto che per la prima volta la vendemmia italiana è partita già a fine mese scorso. I primi stacchi e la situazione al Nord Come ha evidenziato Coldiretti , la vendemmia 2026 è iniziata con dieci giorni di anticipo medio, sotto la spinta di un caldo che, secondo i produttori non si vedeva dal 2003. È stata la Lombardia con la Franciacorta ad aver aperto la stagione: a Gussago la raccolta è scattata il 30 luglio , mai accaduto prima nella denominazione, e il giorno dopo è toccato a Castello Bonomi , con una settimana di anticipo sul 2025. Montina prevede un calo produttivo tra il 10 e il 18%, con raccolta tra oggi e il 13 agosto mentre in Oltrepò Pavese le uve bianche da spumante sono già in cantina. In Valle d' Aosta , secondo Nicolas Bovard , presidente del Consorzio Vini Valle d' Aosta , l'annata registra poca acqua e tanto caldo: la raccolta sarà anticipata a subito dopo Ferragosto, contro il consueto fine mese. In Piemonte l'anticipo interessa più denominazioni. In Monferrato Franco Morando , di Montalbera, valuta di anticipare a inizio agosto anche le uve rosse: «Non era mai capitato», osserva, ricordando che servirà una gestione del vigneto «quasi didattica». Nelle Langhe Fontanafredda ha già avviato la raccolta delle basi per l' Alta Langa con 7-10 giorni di anticipo; l'enologo Giorgio Lavagna avverte che sarà agosto a decidere i volumi. Proprio in Alta Langa la raccolta di Pinot Nero e Chardonnay è partita da oggi: il vicepresidente del Consorzio, Gianmario Cerutti , parla di «un lavoro senza pausa» per curve di maturazione sempre più imprevedibili. Ad Acqui Terme , infine, il Brachetto d' Acqui docg anticipa di una settimana. Il Friuli-Venezia Giulia segue lo stesso ritmo: Le Vigne di Zamò partirà dal Sauvignon tra il 10 e il 16 agosto, mentre Le Monde e La Ponca , nel Collio , slittano alla terza settimana. In Veneto i consorzi del Prosecco annunciano un avvio a cavallo di Ferragosto. L'andamento al Centro e al Sud Per quanto riguarda la Toscana , al Colombaio di Cencio l'invaiaura è iniziata con 7-10 giorni di anticipo. Secondo la presidente di Coldiretti Letizia Cesani , la raccolta potrebbe iniziare già a metà agosto, ma tutto si deciderà nei prossimi giorni guardando il cielo. Anche per Cesare Cecchi , presidente del Consorzio Vino Toscana , l'annata è precoce ma non ci sono al momento segnali di sofferenza per la siccità. In Sicilia , invece, il raccolto è partito a ovest dell'isola e durerà novanta giorni. Sul fronte sanitario le notizie sono incoraggianti, con basse pressioni di peronospora e oidio grazie al clima secco. Incertezze economiche, costi e giacenze Ma restano le insidie: grandinate a macchia di leopardo hanno colpito vigneti dal Nord al Centro, e la siccità resta la variabile chiave per le rese. Pesano poi i costi lievitati di energia e fertilizzanti, anche per le tensioni in Iran, che secondo Coldiretti costano 250 euro a ettaro, e un export in calo anche negli Stati Uniti A questo si aggiunge la carenza di manodopera specializzata e il grande problema delle giacenze, che con l'uva in arrivo rischiano di deprezzare il valore del vino . (riproduzione riservata)



mercoledì 5 agosto 2026

Banca datiShopServizi

Il giornale di oggi

Menu

Carica sul sito

ItaliaOggi

Accedi o Registrati

PROMO ESTATE

Economia e politica

Diritto e fisco

Enti Locali e PA

Marketing

Settori

Professioni

Altro

Newsletter

Video

Podcast



Nicolas Bovard

Si vendemmia in 4 regioni. Mai un avvio così anticipato. Rese incerte

Rese incerte in Piemonte, Sicilia, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. La qualità promette bene, ma le previsioni di ItaliaOggi parlano da Nord a Sud.

di **Arturo Casanovi** 05/08/2026



Aggiungi ItaliaOggi alle tue fonti preferite su Google per non perderti i nostri contenuti



L'**Italia del vino** corre contro il caldo con la **vendemmia** già iniziata in almeno quattro regioni. Dal Piemonte alla Sicilia, dalla **Franciacorta** al **Veneto**: mai un avvio così anticipato. Le cantine, tra qualità promettente, rese incerte e conti che si fanno più difficili per il calo delle vendite, hanno iniziato la raccolta con il termometro a imporre il calendario. Tanto che per la prima volta la vendemmia italiana è partita già a fine mese scorso.

I primi stacchi e la situazione al Nord

Come ha evidenziato **Coldiretti**, la vendemmia 2026 è iniziata con dieci giorni di anticipo medio, sotto la spinta di un caldo che, secondo i produttori non si vedeva dal 2003. È stata la Lombardia con la **Franciacorta** ad aver aperto la stagione: a Gussago la raccolta è scattata il **30 luglio**, mai accaduto prima nella denominazione, e il giorno dopo è toccato a **Castello Bonomi**, con una settimana di anticipo sul 2025.

Montina prevede un calo produttivo tra il 10 e il 18%, con raccolta tra oggi e il 13 agosto mentre in Oltrepò Pavese le uve bianche da spumante sono già in cantina. In

PUBBLICITÀ

Native content
Disegnare il futuro del food



PUBBLICITÀ



Valle d'Aosta, secondo **Nicolas Bovard**, presidente del **Consorzio Vini Valle d'Aosta**, l'annata registra poca acqua e tanto caldo: la raccolta sarà anticipata a subito dopo Ferragosto, contro il consueto fine mese.

In **Piemonte** l'anticipo interessa più denominazioni. In **Monferrato Franco Morando**, di Montalbera, valuta di anticipare a inizio agosto anche le uve rosse: «Non era mai capitato», osserva, ricordando che servirà una gestione del vigneto «quasi didattica». Nelle **Langhe, Fontanafredda** ha già avviato la raccolta delle basi per l'**Alta Langa** con 7-10 giorni di anticipo; l'enologo **Giorgio Lavagna** avverte che sarà agosto a decidere i volumi. Proprio in Alta Langa la raccolta di Pinot Nero e Chardonnay è partita da oggi: il vicepresidente del Consorzio, **Gianmario Cerutti**, parla di «un lavoro senza pausa» per curve di maturazione sempre più imprevedibili. Ad **Acqui Terme**, infine, il **Brachetto d'Acqui** docg anticipa di una settimana. Il **Friuli-Venezia Giulia** segue lo stesso ritmo: **Le Vigne di Zamò** partirà dal Sauvignon tra il 10 e il 16 agosto, mentre **Le Monde La Ponca**, nel **Collio**, slittano alla terza settimana. In Veneto i consorzi del **Prosecco** annunciano un avvio a cavallo di Ferragosto.

L'andamento al Centro e al Sud

Per quanto riguarda la **Toscana**, al **Colombaio di Cencio** l'inviatura è iniziata con 7-10 giorni di anticipo. Secondo la presidente di **Coldiretti, Letizia Cesani**, la raccolta potrebbe iniziare già a metà agosto, ma tutto si deciderà nei prossimi giorni guardando il cielo. Anche per **Cesare Cecchi**, presidente del **Consorzio Vino Toscana**, l'annata è precoce ma non ci sono al momento segnali di sofferenza per la siccità. In **Sicilia**, invece, il raccolto è partito a ovest dell'isola e durerà novanta giorni. Sul fronte sanitario le notizie sono incoraggianti, con basse pressioni di peronospora e oidio grazie al clima secco.

Incertezze economiche, costi e giacenze

Ma restano le insidie: grandinate a macchia di leopardo hanno colpito vigneti dal Nord al Centro, e la siccità resta la variabile chiave per le rese. Pesano poi i costi lievitati di energia e fertilizzanti, anche per le tensioni in Iran, che secondo Coldiretti costano 250 euro a ettaro, e un export in calo anche negli **Stati Uniti**.

A questo si aggiunge la carenza di manodopera specializzata e il grande problema delle giacenze, che con l'uva in arrivo rischiano di deprezzare il **valore del vino**. (riproduzione riservata)

[f](#) [x](#) [in](#) [@](#) [@](#)

ItaliaOggi

Alfano

SUPPORTO	ABBONAMENTI	SERVIZI	IL NETWORK	INFORMATIVE	ACCOUNT
Mappa del sito	ItaliaOggi	MF Solvency	Milano Finanza	Condizioni di acquisto	Account
FAQ	Archivio storico	MF Italian Legal Rating	Class Agorà	Copyright	Password
Servizio clienti	Le Guide di ItaliaOggi	MF Centrale Risk	Campus	Policy di utilizzo del sito	Abbonamenti
Chi siamo	Magazine		MF Newswires	Trasparenza	Articoli salvati
Redazione			Class Cnbc		Newsletter
Contattaci					
Lavora con noi					

[Informativa Privacy](#) | [Informativa Cookie](#) | [Modifica le impostazioni privacy](#)

ItaliaOggi Online® ItaliaOggi 2026 - Partita IVA 10277500152
Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - ItaliaOggi Editori Erine S.r.l. - via M. Burigozzo 5 - 20122, Milano, email: dpo@italiaoggi.it

Vendemmia in anticipo, il caldo accelera la raccolta delle uve

- di: Cristina Volpe Rinonapoli La vendemmia 2026 corre più del calendario . In Franciacorta la raccolta è già iniziata, mentre nel Monferrato si valuta di portare in cantina anche le uve rosse nella prima settimana di agosto, un'ipotesi che i produttori definiscono senza precedenti. A spingere verso l'anticipo sono le alte temperature registrate nelle ultime settimane e una maturazione delle uve più rapida rispetto alla media. Vendemmia in anticipo, il caldo accelera la raccolta delle uve Da Nord a Sud il settore guarda con attenzione all'andamento climatico di una stagione segnata da caldo, siccità ed eventi atmosferici estremi. Ma tra i produttori prevale la cautela: l'anticipo della raccolta non significa necessariamente una riduzione della qualità. Berlucchi apre la stagione in Franciacorta La vendemmia è partita nei vigneti di Guido Berlucchi , la cantina che nel 1961 ha dato origine al Franciacorta e che oggi può contare su circa 590 ettari coltivati tra proprietà e conferitori. L'annata è stata caratterizzata da un germogliamento precoce che ha accompagnato l'intero ciclo vegetativo fino alla fase della raccolta. A incidere sull'andamento della stagione sono state soprattutto le condizioni climatiche. Da maggio l'azienda ha registrato cinque episodi di grandine, con danni concentrati nei vigneti più periferici, mentre tra giugno e la prima metà di luglio la siccità e le temperature elevate hanno messo sotto pressione le coltivazioni. Nonostante questo scenario, Berlucchi parla di una buona qualità delle uve. Secondo l'azienda hanno contribuito i sistemi di gestione del suolo adottati negli ultimi anni e il Protocollo Berlucchi per la Viticoltura Rigenerativa sviluppato insieme all'Università degli Studi di Brescia e allo studio agronomico Sata di Rovato. "Il 2026 è stata un'annata estrema in tutti i sensi" , osserva l'agronomo Diego Cortinovis . Per Arturo Ziliani , amministratore delegato ed enologo della cantina, le stagioni più difficili possono spesso riservare le sorprese migliori dal punto di vista qualitativo. Monferrato, possibile raccolta record per le uve rosse L'anticipo riguarda anche il Piemonte. A Tenuta Montalbera, tra Monferrato e Langhe, si valuta l'avvio della raccolta delle varietà rosse già nella prima settimana di agosto. "Non era mai capitato" , afferma il direttore generale Franco Morando , che paragona le temperature registrate quest'anno a quelle della torrida estate del 2003. Secondo l'azienda il caldo ha accelerato sensibilmente la maturazione delle uve. Una situazione che richiede controlli costanti nei vigneti e decisioni rapide sui tempi della raccolta. Anche eventuali precipitazioni dopo settimane di temperature elevate potrebbero modificare ulteriormente il quadro, riattivando l'attività fisiologica della vite e accelerando ancora il processo di maturazione. Qualità legata alle scelte in vigneto Per i produttori la partita si gioca ora sulla gestione agronomica. Il caldo può anticipare la vendemmia, ma non determina automaticamente un peggioramento della qualità. La sfida sarà individuare il momento corretto per la raccolta, evitando che le uve arrivino in cantina con livelli di maturazione eccessivi o dopo periodi prolungati di stress termico. È su questo equilibrio che si giocherà il risultato della vendemmia 2026, una delle più precoci degli ultimi anni e tra le più osservate dal settore.

immagine

Italian Wines and
Spirits

In questo sito possono essere usati cookie per garantire una ottimale fruizione dei suoi servizi.

Ok, ho capito

Leggi l'informativa

SELECT YOUR LANGUAGE

Il sistema informatico di **ITALIANWINESANDSPIRITS.COM** e **ENOPRESS.IT** ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

Sei qui: Home > REDAZIONE > FRANCO MORANDO, TENUTA MONTALBERA

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

LOGIN FORM

☐ Ricordami

Home

FRANCO MORANDO, TENUTA MONTALBERA

 Scritto da REDAZIONE |  Pubblicato: 03 Agosto 2026



CALDO: VENDEMMIA ANTICIPATA UVE ROSSE GIÀ PRIMA SETTIMANA D'AGOSTO. 'NON ERA MAI CAPITATO' - Qualità preservata, annata si conferma eccezionale

Montalbera (Asti) - «Il caldo estremo anticipa anche qui in Monferrato la maturazione delle uve e potrebbe portare la vendemmia delle varietà rosse già ai primi di agosto. Sarà decisiva la gestione del vigneto e la scelta del momento esatto della raccolta. A causa di questo caldo torrido, che non si registrava forse dall'anno 2003, con i nostri enologi ed agronomi stiamo valutando di iniziare la raccolta anche delle uve rosse già dalla prossima settimana, cioè la prima di agosto. Non era mai capitato».

Lo dice **Franco Morando**, Direttore Generale di Montalbera, tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa.

ACCEDI

[Registrati](#)[Nome utente dimenticato?](#)[Password dimenticata?](#)

«Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico - continua Franco Morando - Eventuali leggere piogge, dopo una fase di caldo così intenso, potrebbero riattivare l'attività fisiologica della vite e favorire un'ulteriore accelerazione della maturazione delle uve. Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità, ma implica una maggiore attenzione e una gestione più accurata da parte del produttore, che dovrà evitare di portare in cantina uve eccessivamente mature o compromesse dall'esposizione prolungata alle alte temperature. La capacità del produttore sarà quella di valutare attentamente il momento e il giorno specifico della raccolta, interpretando con precisione l'evoluzione della maturazione. Penso che sarà comunque una grandissima annata», conclude Franco Morando.

Per info:**Klaus Davi & Co. 02860542**Luca Bragadini l.bragadini@klausdavi.com 3382273227Nicolas Droschi n.droschi@klausdavi.com 3393482677Adriano Ronconi a.ronconi@klausdavi.com 3284696041

< INDIETRO

AVANTI >