

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
1+2/3	Rubrica Montalbera			
	Winenews.it	16/07/2026	<i>Il miglior vino al mondo per le Citta' del Vino? E' il Porto dello storico produttore Alves de Sousa</i>	2
	SPECIALEITALIADELGUSTO.BLOGSPOT.COM	13/07/2026	<i>SpecialeItaliadelGusto</i>	3
	Msn.com/it	11/07/2026	<i>Roma, arriva la tappa itinerante del Golf&Wine Championship 2026</i>	6
	Ilmessaggero.it	10/07/2026	<i>Roma, arriva la tappa itinerante del Golf&Wine Championship 2026</i>	8
	Lanuovaprovincia.it	08/07/2026	<i>L'agronomo: «D'ora in avanti si dovra' coltivare all'ombra e imparare le tecniche dell'aridocoltura</i>	16
	Lanuovaprovincia.it	08/07/2026	<i>L'Inps di Asti perde il suo unico medico legale: invalidita' a rilento</i>	19
	La Nuova Provincia	07/07/2026	<i>Allarme siccita' "Il futuro sara' coltivare all'ombra" (D.P.)</i>	21
	Leconotizie.com	07/07/2026	<i>Valgreghentino, due serate per scoprire i vini italiani con Roberto Beccaria</i>	23
	SPECIALEITALIADELGUSTO.BLOGSPOT.COM	05/07/2026	<i>SpecialeItaliadelGusto</i>	24
26	Gazzetta d'Asti	03/07/2026	<i>Vendemmia anticipata alla prima di agosto</i>	26
	Easynewsweb.com	01/07/2026	<i>Sunset in Montalbera 12.07</i>	27

Il miglior vino al mondo per le Città' del Vino? E' il Porto dello storico produttore Alves de Sousa

Il presidente Angelo Radica: il nostro Concorso è diverso: premia i sindaci e produttori, valorizzando la collaborazione tra istituzioni e imprese. Il Quinto da Gaivosa Porto lbv 2021 che lo storico produttore Domingos Alves de Sousa produce nel Douro in Portogallo - è capace di conquistare con 95 punti la Gran Medaglia d'Oro sia nella classifica Generale Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, sia nella classifica Iter Vitis - è il miglior vino al mondo: ad eleggerlo, l'edizione n. 24 del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2026, che valorizza non solo la qualità di vini e distillati provenienti da numerosi territori del mondo, ma anche il profondo legame tra le produzioni e le comunità locali, premiati, nei giorni scorsi, in Campidoglio a Roma. E tra i quali si va dal Vin Santo del Chianti Riserva Doc 2018 di Fattoria La Vialla come miglior vino per le Città del Bio, al Rabbiosa Vino Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2021 di Pat Del Colmèl n. 1 nel Forum degli Spumanti, dal Neropiana Benevento Barbera Igp 2024 di Cantina Morone eletto miglior vino vulcanico, al Savalan Special Edition 2018 di Savalan-Aspi Winery di Gabala, in Azerbaijan, con il Premio Speciale Mondo Merlot, dal Fuschia 2024 dell'Azienda Agricola Cordero Gabriele con il Premio Speciale Nebbiolo World, al Mila Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2025 di Cantina Colle Moro con il Premio Speciale Oro Rosa, dal Cigno Reale 2025 di Parco del Venda di Vo' nominato miglior vino Piwi, alla Grappa di Ruché - Selezione Walter Morando di Montalbera n. 1 nella classifica Grappa Award 2026. Un Concorso che, per il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, rappresenta una vetrina straordinaria per la nostra Italia e per quel modello produttivo che mette al centro la qualità, il lavoro e il legame indissolubile con i territori. Il vino non è un semplice alimento: è cultura, identità, esperienza. È uno straordinario ambasciatore della nostra Nazione e racconta, meglio di qualsiasi altro prodotto, la storia, le tradizioni e i paesaggi dei territori da cui nasce, ha affermato, ricordando il ruolo del comparto vitivinicolo nella valorizzazione delle aree rurali e dei borghi italiani. Per troppo tempo questo prodotto è stato guardato con diffidenza, quando non addirittura criminalizzato - ha aggiunto il Ministro - noi abbiamo scelto una strada diversa: quella della valorizzazione di una filiera che rappresenta lavoro, ambiente, tradizione e convivialità. Difendere il vino significa difendere una parte importante della nostra identità, della nostra cultura alimentare e di quella Cucina Italiana riconosciuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'Unesco. Abbiamo accompagnato questo impegno con misure concrete, rafforzando il sostegno al comparto e portando gli investimenti destinati alla filiera vitivinicola a livelli mai raggiunti prima, perché le imprese possano continuare a innovare, crescere e competere mantenendo elevatissimi standard qualitativi. Le oltre 500 Città del Vino e le 530 Indicazioni Geografiche italiane dimostrano come il vino possa essere anche un potente motore di sviluppo e di attrazione turistica. Ogni bottiglia è un invito a scoprire un territorio, una comunità, una storia. Investire sul vino significa creare opportunità, lavoro e ricchezza diffusa, valorizzando anche i borghi e le aree interne che custodiscono alcune delle eccellenze più autentiche della nostra Nazione. L'edizione 2026 del Concorso ha fatto registrare numeri particolarmente significativi, con 1.500 campioni tra vini e distillati partecipanti e, nel rispetto delle norme dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv) che consentono di premiare al massimo il 30% dei prodotti in gara, l'assegnazione di 62 Gran Medaglie d'Oro e 313 Medaglie, oltre a numerosi riconoscimenti speciali. Il presidente delle Città del Vino Angelo Radica, annunciando che l'edizione n. 25, nel 2027 si svolgerà ad Alghero, in Sardegna, ha sottolineato come sia diverso dagli altri perché premia i sindaci e le amministrazioni assieme ai produttori, ha sottolineato, evidenziando proprio il valore della collaborazione tra istituzioni e imprese. Copyright © 2000/2026 Contatti: info@winenews.it Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt Seguici anche su Facebook: @winenewsit Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2026



SpecialeItaliadelGusto



lunedì 13 luglio 2026

SABATO 18 LUGLIO 2026 dalle ore 18:30 alle ore 23:00 Cortile Castello di Barolo - Piazza Falletti, BAROLO La presentazione della guida Go Wine in inglese dedicata al Piemonte del Vino WINERIES OF ITALY PIEDMONT A GUIDE FOR TRAVELERS



A seguire una grande degustazione con oltre 100 etichette di cantine selezionate sulla Guida

Si presenta in esclusiva sabato 18 luglio, nel Cortile del Castello di Barolo, la nuova guida in lingua inglese di Go Wine dedicata al Piemonte del vino.

“Wineries of Italy – Piedmont. A Guide for Wine Travelers” è la nuova pubblicazione pensata per il pubblico internazionale e per tutti coloro che desiderano scoprire il Piemonte attraverso le sue cantine, i suoi vini e i suoi paesaggi.

E' una novità assoluta per Go Wine e cade nell'anno in cui l'Associazione festeggia i 25 anni di attività.

Il volume recensisce **circa 200 cantine**, rappresentative dei diversi territori vitivinicoli piemontesi, proponendo un itinerario fra aziende, accoglienza, cultura del vino e turismo. A fianco delle cantine non mancano indirizzi su dove dormire e dove mangiare.

Alla presentazione seguirà, nel suggestivo Cortile del Castello di Barolo, un grande banco

Archivio blog

▼ 2026 (1265)

▼ luglio (75)

SABATO 18 LUGLIO 2026 dalle ore 18:30 alle ore 23...

ESTATE AL CASTELLO 2026

"Novecento italiano. Opere dalla Collezione Genera...

JOSETTA SAFFIRIO CELEBRA IL VALORE DEL BEN-ESSERE ...

IL LUGANA DOC ANIMA L'ESTATE ITALIANA: AL VIA IL L...

Vini Maremma Toscana: "Tagliare le rese non basta...

VinoVip Cortina: premiata Marilisa Allegrini con i...

EuroSostenibilità - La storie e le storie del Gall...

Al via il primo weekend dell'estate a Villa Tigull...

garage BENTIVOGLIO Quattro paesaggi con cani d...

LAGO FILM FEST INVITA KEVIN BACON: IL FESTIVAL ITA...

L'ITALIA IN PIZZA - LIMITED BY ROCCO'S LAB 4 LIMIT...

Spazio MU.RO: prorogata fino al 25 agosto BRILLO,...

Tra vicoli, chef e sapori di Puglia: a Grottaglie ...

Il Suono dell'Arte Jazz, mostra e live painting n...

Un grande evento di degustazione nelle Langhe e u...

Degusta Vigna 2026 Grosjean Vins apre le porte de...

Rossi per l'estate

GIANLUCA CARRARO CONFERMATO PRESIDENTE DEL CONSOR...

Umberto Boccioni verso la liberazione futurista

d'assaggio con **oltre 100 etichette in degustazione**, selezionate fra le cantine presenti nella guida.

Un vero e proprio viaggio nel calice attraverso il Piemonte, dalle Langhe al Roero, dal Monferrato all'Alto Piemonte, passando per le altre aree viticole della regione.

Ad accompagnare la degustazione due proposte food a cura dello chef Stefano Paganini: (*girello di vitello cotto rosa ai profumi del mediterraneo con crema di pomodoro, melanzana affumicata, pane e olio al prezzemolo; ravioli del plin di ricotta e bietola al burro etimo con salsa di bietola*).

Programma

Ore 18:30 – Presentazione della guida

Presentazione ufficiale del volume in lingua inglese

“Wineries of Italy – Piedmont. A Guide for Wine Travelers”

Un incontro dedicato al progetto editoriale, ai contenuti della pubblicazione e al valore dell'enturismo come strumento di conoscenza e promozione del Piemonte del vino.

Conversano con Massimo Corrado, presidente della Associazione Go Wine: Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto), Alessandra Dal Monte (Corriere della Sera-Cook), Massimo Raugi (Head Sommelier e Restaurant Director Villa Crespi, Orta San Giulio), Roberto Fiori (La Stampa).

Dalle ore 20:00 – Grande banco d'assaggio

Degustazione dei vini delle cantine selezionate nella guida in forma libera e illimitata.

Saranno proposte **oltre 100 etichette**, espressione dei principali territori, vitigni e denominazioni del Piemonte.

Nel costo della degustazione è compresa una **proposta food di accompagnamento**.

**Ecco un primo elenco (in aggiornamento)
delle cantine che condividono l'evento,
con il vino che proporranno in degustazione**

Adriano Marco e Vittorio, Barbaresco Basarin 2022
Alario Claudio, Nebbiolo d'Alba Cascinotto 2023
Alessandria Fratelli, Verduno Pelaverga Speciale 2025
Angelo Negro, Roero Arneis Riserva Sette Anni 2018
Barbero Giacomo, Roero Arneis Riserva Valmaggiore 2024
Bera, Alta Langa Extra Brut
Bersano, Nizza Riserva Generala 2021
Boasso Franco, Barolo Gabutti 2021
Boglietti Enzo, Barolo Case Nere 2022
Bolmida Silvano, Langhe Sauvignon Antica Novella 2023
Bric Cenciurio, Roero Arneis Sito dei Fossili 2024
Bricco Maiolica, Barolo del Comune di Diano d'Alba Contadin 2021
Cantina di Casorzo, Malvasia di Casorzo It's Rock 2024
Cantina di Tortona, Derthona Timorasso Aemilia Scauri 2022
Carlin de Paolo, Cisterna d'Asti 2023
Cascina Alberta, Barbaresco Giaccone 2021
Cascina Castlèt, Barbera d'Asti Superiore Litina 2021
Cascina Mucci, Langhe Nebbiolo Però 2020
Castello di Gabiano, Rubino di Cantavenna 2019
Castello di Tagliolo, Metodo Classico Riserva del Marchese 2019
Caudrina, Moscato d'Asti La Galeisa 2025
Chiario Michele, Nizza Riserva La Court 2022
Cieck, Caluso Spumante Brut S. Giorgio 2022
Colle Manora, Monferrato Bianco Mimosa 2025
Cooperativa del Nebbiolo di Carema, Carema Riserva 2021
Cordero di Montezemolo, Langhe Nebbiolo 2025
Cortese Giuseppe, Barbaresco 2023
Demarie, Roero Riserva Valmaggiore 2020
Luca Ferraris, Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic 2025
Fortemasso, Barolo Castelletto 2020
Francone, Barolo Gallina 2022
Gianni Doglia, Canelli Casa di Bianca 2025
Gigi Rosso, Diano d'Alba Sori' del Moncolombetto 2024
La Bioca, Langhe Rossese Bianco Cyrogrillo 2024
La Montagnetta, Freisa d'Asti Superiore Bugianen 2019
Manzone Giovanni, Barolo 2022
Marchesi Alfieri, Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2022
Marchesi di Barolo, Barolo Coste di Rose 2020
Marsaglia, Roero Arneis Serramiana 2025
Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2024
Palladino, Barolo Parafada 2020
Morra Diego, Verduno Pelaverga 2025
Piazza, Barbaresco Rizzi Vigna Fratin 2022
Pianbello, Piemonte Rosato Emozioni 2025
Poderi Colla, Barolo Bussia Dardi Le Rose 2020

Al Museo del Paesaggio di Verbania
visite guidate ...

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

L'ESTATE DI CORTINA SKI WORLD PER
LE FAMIGLIE: ESP...

“ILATIUM TRA LE VIGNE”: CONTINUA
L'ESTATE DI DEGUS...

La Strada Europea dei formaggi
passa per i Colli P...

Strada europea dei formaggi - Il
Caseificio Social...

MOTTOLINO DIVENTA SOCIETÀ
BENEFIT

CAIAROSSA PROTAGONISTA A
RIPAWINE 2026

CAMERA - Centro Italiano per la
Fotografia presen...

Cena dei Mille 2026, record storico
per il sold ou...

77° PREMIO MICHETTI
COSMOVISIONS a cura di Nic...

Vigneti, natura e grandi vini: Maso
Poli apre l'es...

ESTATE SULL'ETNA: PALMENTO
COSTANZO RACCONTA NUOVE...

ESTATE IN CITTÀ MILANO SI SCOPRE
EN PLEIN AIR ...

IL RETROBOTTEGA il nuovo cortile
urbano con cucin...

Zorzettig a VinoVip Cortina 2026, tra
i protagonis...

Fondazione Torlonia presenta
Raddoppia L'Anti...

Le Gallerie Nazionali di Arte Antica
presentano ...

DOPPIO APPUNTAMENTO PER
ROSSOPOMODORO,
PROTAGONIST...

UNA CUCINA CHE NASCE DALLA
TERRA: ULIA RISTORANTE ...

“SILENZIOSE TRAME”: AL LAGAZUOI
EXPO DOLOMITI LA N...

Degustazione d'estate Bollicine
italiane e Mosca...

PRESENTATA LA 3ª EDIZIONE DI
VINITALY.USA GIÀ 250 ...

Un reticolo tutto da scoprire

Il MACRO - Museo d'Arte
Contemporanea di Roma par...

CASA EMINENTE TORNA IN PUGLIA:
FINO A FINE SETTEM...

SABATO 18 LUGLIO 2026 dalle ore
18:30 alle ore 23...

BIODIVERSITA', STORIA E PASSIONE:
TORRE DI TERZOLA...

URBAN ASSASSINERIA APRE A
MILANO

ROBOT torna al Parco Archeologico
di Kainua: il 10...

FOOD & DRINK / ORGOGLIO
CAMUNO

LE BECCHERIE PRESENTA IL NUOVO
MENÙ ESTIVO. IL T...

Poderi Moretti, Roero Arneis 2025
Sarotto Roberto, Alta Langa 2020
Rivetti Mario Cascina Serre, Nebbiolo d'Alba Bricco Capre 2022
Roggero, Albugnano Bric Carvè 2023
Serio & Battista Borgogno, Barolo Cannubi 2022
Tenuta Carretta, Roero Riserva Bric Paradiso 2020
Sobrero Giorgio, Dolcetto d'Alba Bric d'La Vila 2025
Sordo Giovanni, Barolo Gabutti 2020
Tenuta Gaggino, Ovada Convivio 2022
Tenuta Il Falchetto, Canelli Moscato Tenuta del Fant 2025
Tenuta La Marchesa, Monferrato Rosso Valino (da uve uvalino) 2024
Tenuta La Tenaglia, Grignolino del Monferrato Casalese Monferace 2019
Torchio 1953, Barbera d'Asi Lowapop 2025
Travaglini Giancarlo, Gattinara 2022
Vajra G.D., Barolo Albe 2022
Vigneti Repetto, Derthona Timorasso Origo 2023

Modalità di partecipazione

Per garantire il migliore svolgimento dell'evento e un buon accesso ai banchi d'assaggio, gli ingressi saranno disponibili **su prenotazione e fino a esaurimento dei posti disponibili**.

Costo della degustazione (in forma libera e illimitata)

Pubblico: € 35,00

Soci Go Wine: € 28,00

Nel costo è compresa la proposta gastronomica di accompagnamento (antipasto e primo) a cura di uno chef del territorio.

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

"Piemonte nel calice"

La serata rappresenta un'occasione speciale per conoscere la nuova guida e, subito dopo, incontrare nel calice la ricchezza vitivinicola del Piemonte.
 Un appuntamento dedicato al vino, al viaggio e all'accoglienza, nella cornice del Castello di Barolo, luogo simbolo della storia e della cultura enologica piemontese.
 Per le richieste di accredito della stampa specializzata, contattare l'Ufficio Stampa di Go Wine.

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

Entra anche tu a far parte della Community di Go Wine!

In omaggio:
 la **Guida Cantine d'Italia 2026** e
 l'abbonamento al bimestrale Go Wine.

Parteciperai poi a tutti i nostri eventi beneficiando dello **sconto riservato ai soci** e avrai **accesso alle selezioni di "Buono... non lo conoscevo!"**, lo shop esclusivo dei soci Go Wine!
 Scadenza tessera 30.6.2027.

Sfoglialo il depliant a lato per maggiori informazioni
Scarica qui la scheda per associarti!

[Info a ufficio.soci@gowinet.it](mailto:Info@ufficio.soci@gowinet.it)

Publicato da **andrea de franceschi** alle **09:36**



Nessun commento:

Posta un commento

L'ESTATE HA IL SAPORE DI GARDA
DOC

TUTTO PRONTO PER LA
QUINDICESIMA EDIZIONE DI
VINOV...

Summer Fancy Food Show: AFIDOP
rafforza la presenz...

HENNESSY, PARTNER GLOBALE DEL
TOUR "DeBí Tirar Más..."

Tra vicoli, chef e sapori di Puglia: a
Grottaglie ...

La Scuola di Fondazione Barilla, al
via gli stage ...

Un nuovo sguardo sull'Abruzzo:
Tenuta Fanton si ra...

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

GOLF&WINE CHAMPIONSHIP 2026 il
primo campionato it...

FOLLADOR PROSECCO DAL 1769
ANCORA PROTAGONISTA ...

PORTRAIT MILANO PRESENTA
ARCIPELAGO BOTANICO

GióMARCONI NATHALIE DJURBERG &
HANS BERG Song...

CALDO ESTREMO, ATTENZIONE
MASSIMA NELLE VIGNE: LA ...

Fondazione Museo del Tessuto di
Prato, in collabo...

Appuntamento nei borghi: il Friuli
Venezia Giulia ...

IL PROGRAMMA DELL'ULTIMO WEEK
END DI SERPRINO FEST...

"FORME D'AUTORE": AL VIA IL
CICLO DI CENE A QUATT...

MILO SACCHI AGENT ORANGE

BROTHERHOOD TABLE A CASA LEALI
L'INCONTRO TRA DUE...

Degustazione d'estate Bollicine
italiane e Mosca...

Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte
Contemporanea...

Chihuahua Tacos: la nuova
destinazione del bere me...

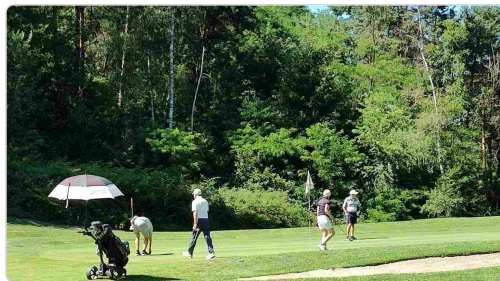
TENUTA GORGHI TONDI Metodo
Classico Brut Nature Ro...

- ▶ giugno (198)
- ▶ maggio (200)
- ▶ aprile (237)
- ▶ marzo (226)
- ▶ febbraio (182)
- ▶ gennaio (147)

- ▶ 2025 (2104)
- ▶ 2024 (1951)
- ▶ 2023 (2001)
- ▶ 2022 (1839)
- ▶ 2021 (1662)
- ▶ 2020 (1471)
- ▶ 2019 (1534)
- ▶ 2018 (1125)
- ▶ 2017 (666)
- ▶ 2016 (16)
- ▶ 2015 (18)

Roma, arriva la tappa itinerante del Golf&Wine Championship 2026

Redazione Web Arriva a Roma la tappa del Golf&Wine Championship 2026, il circuito nazionale che si svolge in oltre venti gare nelle principali regioni vinicole italiane. Sabato 11 luglio il Marco Simone Golf Club 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 coinvolge 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. Venerdì 25 settembre a Roma galà finale con serata di beneficenza il cui ricavato sarà devoluto all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. Nel dettaglio i fondi saranno destinati al progetto di accoglienza per le famiglie con bimbi in cura, per assicurare un alloggio durante la degenza del loro piccolo. 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 Roma con Charmant & Champenoise Wines Golf Championship sabato 11 luglio Nel dettaglio, per la data di Roma, le iscrizioni sono aperte presso la meravigliosa location del Marco Simone Golf Club, raggiungibile al numero di telefono 0744/366469 (riferimento: Anna D'Alessio - info@golfmarcosimone.it). Il Marco Simone Golf & Country Club è un prestigioso circolo situato a Guidonia Montecelio, a circa diciassette chilometri dal centro di Roma. Fondato alla fine degli anni '80 dalla stilista Laura Biagiotti che si innamorò del Castello Marco Simone, costruito intorno all'anno Mille e dal marito Gianni Cigna, è celebre a livello internazionale per aver ospitato la storica Ryder Cup nel 2023. Il club si sviluppa su un'area di 110 ettari e offre un percorso a diciotto buche, completamente ridisegnato appunto per la Ryder Cup, con stadium course che unisce difficoltà tecnica, rough punitivi e green molto ondulati. È celebre per la sua spettacolarità, regalando in alcuni punti una vista mozzafiato sulla Cupola di San Pietro, pur essendo nel verde della campagna laziale. Il giorno prima dell'evento, ossia venerdì 10 luglio, sul sito della location www.golfmarcosimone.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 romana. 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. 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. Al contrario delle altre tappe dove ci siamo concentrati sui vini di una particolare categoria o zona, per la tappa romana abbiamo attinto dalle eccellenze più alte delle bolle nazionali. L'elenco delle cantine presenti alla gara romana: - Cruna di Sabida - Le Celline - Cà Modeano - Castiadas - Cantine Santadi - Dogliotti - Ceci - Bredasole - Tenuta Santini - Priori Galdelli - Montalbera - Podere Palazzo - La Romiglia - Azienda Agricola Reggiana - Perticaia - Venturini Baldini - Tenuta Roletto - Serragrilli - Torchio - La Mancina - Guido Berta - Fattoria Montemaggio - Antonelli San Marco



MAPPA ARGOMENTI ▾ CENTRO STORICO ▾ FLAMINIO ▾ EUR ▾ GARBATELLA ▾ MONTEVERDE ▾ MONTESACRO ▾ TIBURTINO ▾ OSTIA ▾ TUTTE LE ZONE

ROMA

adv

Roma, arriva la tappa itinerante del Golf&Wine Championship 2026

Il circuito nazionale coinvolge oltre 1000 aziende agricole di prestigio, oltre 2500 giocatori e più di 20 circoli di golf, con un bacino di 6000 soci.

8 Minuti di Lettura

venerdì 10 luglio 2026, 15:26



Aggiungi ai preferiti



Discover



Condividi

Arriva a Roma la tappa del Golf&Wine Championship 2026, il circuito nazionale che si svolge in oltre venti gare nelle principali regioni vinicole italiane.

Sabato 11 luglio il Marco Simone Golf Club 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.

adv

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".

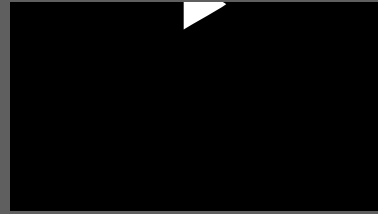
Il Messaggero TV

Tajani sulla protesta dei tifosi della Lazio contro Lotito: «Non riguarda Forza Italia e non ci preoccupa»

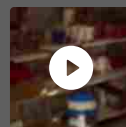
Il circuito nazionale coinvolge oltre 1000 aziende agricole di prestigio, oltre 2500 giocatori e più di 20 circoli di golf, con un bacino di 6000 soci. Ogni gara infatti vedrà la partecipazione attiva ed esclusiva, a numero chiuso, di un massimo di 25 aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti 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."



Bambino di un anno e mezzo muore investito dall'auto della nonna



Montagnola, macelleria usata come base per lo spaccio chiusa dal NAS

adv

DALLA STESSA SEZIONE



Back to '90s, tutti in pista con la radio

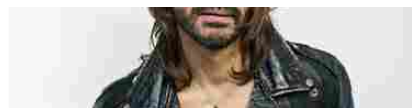
di Roberta Savona



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



Roma eventi weekend. Bob Sinclar ai Giardini dell'Eden, Liguabue allo Stadio Olimpico, "Stelle di fuoco" a Cinecittà World e il Bilotti compie 20 anni

di Valeria Arnaldi



Roma eventi weekend. Bresh all'Auditorium, Aida al Circo Massimo, Fendi alla Gnamc

di Valeria Arnaldi



Arriva a Roma il Golf&Wine Championship 2026, in programma sabato 11 luglio presso il Marco Simone Golf Club

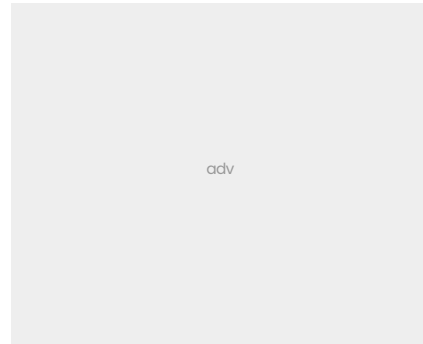
di Redazione web



Nuoto e racchettoni. Malagò a tutto relax

di E. Pie.

- 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.
- Venerdì 25 settembre a Roma galà finale con serata di beneficenza il cui ricavato sarà devoluto all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù.



adv



Italia Surf Expo 2026, la 27esima edizione: weekend esplosivo sulla spiaggia di Santa Severa (Roma) dal 10 al 12 luglio

di Redazione web



Subiaco celebra Gina Lollobrigida, domenica 12 luglio la quarta edizione del premio dedicato all'attrice

di Antonio Scattoni



Seltsam dopo Sanremo Giovani, torna con il nuovo singolo: «Un brano che racconta le giornate storte con leggerezza»

di Noemi Aloisi



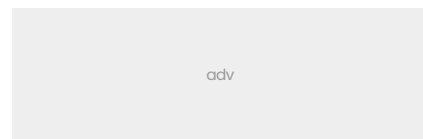
A Villa Lazzaroni folla di amici alla prima del film "Blue" con Siffredi

di Lucilla Quaglia



Giovani sguardi sul cinema

di Roberta Savona



adv

Nel dettaglio i fondi saranno destinati al progetto di accoglienza per le famiglie con bimbi in cura, per assicurare un alloggio durante la degenza del loro piccolo.

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 Roma con Charmant & Champenoise Wines Golf Championship – sabato 11 luglio

OMNIA CARD



Omnia card 72h + Roma Pass: Musei Vaticani e Colosseo inclusi

di Redazione web

MoltoFood



DOLCI

Crostata Sacher senza cottura, la variante facilissima della torta più amata

di Virginia Fabbri



ANTIPASTI

Pomodori gratinati: il piatto che sa di lunghe tavolate, amici e antipasti da condividere

di Francesca Montinaro

Nel dettaglio, per la data di Roma, le iscrizioni sono aperte presso la meravigliosa location del Marco Simone Golf Club, raggiungibile al numero di telefono 0744/366469 (riferimento: Anna D'Alessio - info@golfmarcosimone.it).

Il Marco Simone Golf & Country Club è un prestigioso circolo situato a Guidonia Montecelio, a circa diciassette chilometri dal centro di Roma. Fondato alla fine degli anni '80 dalla stilista Laura Biagiotti - che si innamorò del Castello Marco Simone, costruito intorno all'anno Mille - e dal marito Gianni Cigna, è celebre a livello internazionale per aver ospitato la storica Ryder Cup nel 2023. Il club si sviluppa su un'area di 110 ettari e offre un percorso a diciotto buche, completamente ridisegnato appunto per la Ryder Cup, con stadium course che unisce difficoltà tecnica, rough punitivi e green molto ondulati. È celebre per la sua spettacolarità, regalando in alcuni punti una vista mozzafiato sulla Cupola di San Pietro, pur essendo nel verde della campagna laziale.

Il giorno prima dell'evento, ossia venerdì 10 luglio, sul sito della location www.golfmarcosimone.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 romana.

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.

VEDI TUTTE LE RICETTE

I VIDEO PIÙ VISTI

SPAGNA



Andalusia, vigili del fuoco ancora al lavoro per spegnere l'incendio

di Redazione web

QUIRINALE



Mattarella a Seveso per cerimonia 50 anni disastro stabilimento Icmesa

POLITICA



Elezioni Politiche 2027, Fratoianni: «Ci vuole coraggio e ambizione, noi ne abbiamo»

GRECIA



Ryanair, finestrino rotto durante il volo Salonicco-Memmingen: passeggero rischia di essere risucchiato fuori dall'aereo

CRONACA



Brescia, lesioni a neonato circonciso su tavolo cucina: denunciato medico

adv

Insieme ai golfisti verranno premiate anche le tre cantine a loro abbinati, che si aggiudicheranno un oggetto personalizzato.

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. "Al contrario delle altre tappe dove ci siamo concentrati sui vini di una particolare categoria o zona, per la tappa romana abbiamo attinto dalle eccellenze più alte delle bolle nazionali."

L'elenco delle cantine presenti alla gara romana: - Cruna di Sabida - Le Celline - Cà Modeano - Castiadas - Cantine Santadi - Dogliotti - Ceci - Bredasole - Tenuta Santini - Priori Galdelli - Montalbera - Podere Palazzo - La Romiglia - Azienda Agricola Reggiana - Perticaia - Venturini Baldini - Tenuta Roletto - Serragrilli - Torchio - La Mancina - Guido Berta - Fattoria Montemaggio - Antonelli San Marco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE PIÙ LETTE

Quanto durerà l'afa? Previste temperature record: ecco la mappa delle città più colpite

1

di Gabriella Guerra



Trova una borsa con 7 mila dollari sul vaporetto, li restituisce. Ma dopo un anno il Comune vuole incassarli

2

di Fulvio Fanzo



Estrazioni Lotto, Superenalotto, 10eLotto di giovedì 9 luglio 2026: numeri vincenti, quote e montepremi

3

di Redazione web

«Mi chiamo Graziella Mansi, sono nata il 9 luglio del 1992 e a 8 anni cinque giovani mi hanno bruciato e ucciso»

4

di Mattia Ronsisvalle



Temptation Island, Filippo Bisciglia e la frase sull'ex Pamela Camassa: «Sette anni? C'è chi se ne è fatti 18»

5

di Redazione web

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Prezzo da

Prezzo a

INVIA

legalmente

f SEGUI LA NUOVA PROVINCIA SU FACEBOOK f



La Nuova Provincia



EDICOLA DIGITALE | ABBONAMENTI

ULTIME NOTIZIE | CRONACA | **ATTUALITÀ** | ECONOMIA | CULTURA E SPETTACOLI | SPORT | EVENTI | TERRITORIO



BANCA DI ASTI

Sei in:

> La Nuova Provincia

> Attualità

FOCUS SICCITÀ

L'agronomo: «D'ora in avanti si dovrà coltivare all'ombra e imparare le tecniche dell'aridocoltura per sopravvivere»

Intervista a Valter Valle che ogni giorno si confronta con i danni del cambiamento climatico in campo. Resistere si può ma serve cambiare varietà, centellinare l'irrigazione, tornare alle rotazioni delle colture e a lavorazioni minime del terreno che deve essere rigenerato



Daniela Petra

08 Luglio 2026 18:33:38



clicca e seguici



In questa estate torrida che spazza via anche gli ultimi scetticismi sul cambio climatico, c'è qualcuno che sul campo, nel vero senso della parola, ogni giorno si confronta con la realtà degli agricoltori e tocca con mano i danni che sole e siccità provocano sui territori e le colture.

Edicola Digitale

clicca e seguici

Valter Valle, "agronomo di campagna" come ama definirsi, ha anche una discreta dote di visionarietà applicata all'amore per **San Damiano e il Monferrato**.

[leggi le ultime edizioni](#)
[Abbonati al giornale](#)



Una figura, la sua, sempre più necessaria per contrastare i repentini cambi di coltura dovuti alla siccità.

Diciamo che sta nascendo una vera e propria "agronomia della siccità" che studia quella che viene definita "aridocoltura".

Concetti con i quali dobbiamo presto imparare a confrontarci. Oggi, però, un agronomo deve avere una visione olistica di insieme e una grande fiducia nella tecnologia che, attraverso centraline sensoriali elabora un'agricoltura di precisione che esalta il risparmio.

Il risparmio di cosa?

Dell'acqua, ad esempio. Dobbiamo fare i conti con precipitazioni sempre più rare e discontinue che arrivano con bombe d'acqua e che, a causa di un suolo sempre meno strutturato, scivolano via e non irrigano in profondità. Dunque è necessario trovare prassi, colture e procedure di coltivazione che centellinino la poca acqua disponibile solo dove necessaria, senza spreco. E questo la tecnologia è già in grado di gestirlo perfettamente.

Lei parla di un suolo sempre meno strutturato. Come si rimedia?

Con pratiche di agricoltura organica rigenerativa intense. Il suolo è il punto dal quale ripartire se si vuole mantenere viva l'agricoltura nelle nostre zone. E le tecniche ci sono. Qualcuna arriva dai nostri nonni. Parlo di rotazione delle colture, di lavorazioni minime del terreno, di scelta di colture più rustiche e resistenti. E poi serve un ritorno massiccio di prati al posto di terreni lavorati ma non fertili o gerbidi solo ripuliti. Il prato è la miglior protezione del suolo perché rappresenta una "coperta" verde, umida, organica. E' di facile gestione (due, massimo tre tagli all'anno meccanizzati), non prevede lavorazioni intermedie, è habitat e cibo per le api, assorbe anidride carbonica ed è pure bello da vedere, che in zone che puntano all'accoglienza, non guasta.

Un cambio epocale.

Sì, tutti dobbiamo metterci in testa che l'agricoltura come l'abbiamo praticata o anche solo osservata finora non esiste più e non ha futuro. Non possiamo intestardirci su coltivazioni non più sostenibili. Ma anche su pratiche agronomiche superate.

Una volta ristrutturato il terreno, irrigazione e ombra devono essere le stelle polari della gestione di un'azienda agricola. Sul fronte irrigazione, come detto, vanno scelte varietà a basso consumo idrico e forte resistenza alla siccità.

Sul fronte ombra bisogna imparare a coltivare sotto una copertura dal sole. Che sia una serra, che siano alberi a chioma larga, che siano dei parchi agricoli avanzati senza consumo di suolo.

Le coltivazioni vanno difese dal sole diretto, questo è ormai assodato.

Gli agricoltori, che lei incontra ogni giorno, sono pronti a ripensare totalmente il loro modo di coltivare?



Gli agricoltori sono frustrati perché si sentono soli ed abbandonati dai centri decisionali. Una politica, quella dei contributi che dovrebbe invece essere convertita in incentivi per innovare e sperimentare nuove pratiche e nuove colture. Che diano il giusto reddito agli agricoltori. A mio parere le aziende agricole delle nostre zone, anche davanti alla grande sfida del cambiamento climatico, devono rimanere multifunzionali e hanno tutti i numeri per farlo. Altrimenti quelli che già ci sono smettono e i giovani continueranno a rifuggire questo settore. E questo significherebbe un impoverimento incredibile per tutti, perché non ci sarebbe più nessuno a custodire il paesaggio.

Ma cosa serve per tenere in piedi il settore?

Servono decisioni immediate che diano reddito agli agricoltori fino a quando questo cambiamento non sarà completato. E questo può avvenire anche attraverso un patto con i cittadini che devono sostenere, con i loro acquisti, le aziende agricole sul loro territorio. A loro volta, gli agricoltori devono essere pronti a passare ad un'agricoltura innovativa con uso di droni, agrivoltaici evoluti, mezzi elettrici, agricoltura di precisione, nuove pratiche accennate prima.

Se avranno il coraggio di farlo, le loro aziende non solo produrranno reddito e sfameranno le persone, ma diventeranno anche attrazione turistica perché rappresenteranno un esempio di innovazione unica al mondo.

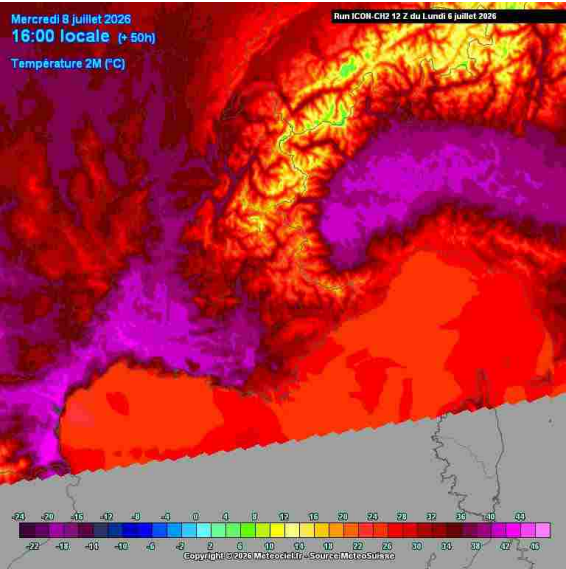
Che è più facile fare con piccole dimensioni come quelle che caratterizzano le realtà agricole del nostro territorio.

Tanti raccolti persi e vendemmia anticipata di un mese

L'annuncio dell'azienda agricola **Montalbera di iniziare a vendemmiare ai primi di agosto**, con un anticipo mai visto prima trova conferme in tutta la provincia. Una situazione agroclimatica che si può riassumere in una sola frase: quest'anno tutti i raccolti sono anticipati di un mese sulla tabella normale di marcia di un'azienda agricola. E un mese è tantissimo.

Lo è l'uva. Per lo Chardonnay si organizza addirittura già la vendemmia a fine luglio. Con due problemi: il primo è che molte cantine hanno ancora "in pancia" dell'invenduto dello scorso anno e il secondo riguarda la riorganizzazione totale della manodopera impiegata per la raccolta delle uve perché non è pensabile mandare i vendemmiatori a lavorare sotto il sole. Sarà una vendemmia mattutina e serale-notturna. Con un mosto che metterà a dura prova le competenze degli enologi in quanto l'anticipo e le caratteristiche zuccherine mai viste prima necessitano di interventi importanti.

E se l'uva piange, la frutticoltura non ride. Il mese di anticipo nella raccolta ha riguardato anche la frutta (sempre di meno) che si produce nell'Astigiano: mele, pere, prugne, pesche, albicocche. Frutti che subiscono sole e luce troppo forti e rischiano di "cuocere" sul ramo prima di maturare oppure riportano tacche se arrivano a maturazione. Sono "**colpi di sole**" veri e propri. Resta in grande sofferenza il mondo delle **nocciole** che, essendo un frutto di sottobosco, patisce il caldo di adesso e la mancanza di freddo in inverno.



Dati Meteo Asti: per tredici giorni la temperatura non è scesa sotto il 34 gradi

«A distanza di un solo mese dalle temperature record di maggio, una nuova ondata di calore senza precedenti ha caratterizzato il mese di giugno. Ad Asti il caldo è stato intenso e duraturo, come mai si era verificato in questo mese». A parlare è **Paolo Faggella, di Dati Meteo Asti**. «Il mese di giugno 2026 è stato infatti il più rovente da quando esistono rilevazioni strumentali della temperatura ad Asti (1881). Con un'anomalia di +3,5°C rispetto alla media climatologica di riferimento, ha superato di 0,1°C il precedente record del 2003.

Tra il 17 e il 30 giugno ad Asti la temperatura massima non è mai scesa al di sotto dei 34°C e delle 10 temperature più elevate mai misurate in questo mese, ben 7 sono state concentrate durante l'ondata di caldo appena trascorsa, con un picco di 38,1°C il giorno 28, che rappresenta il 2° valore più alto a giugno, dopo i 39,8°C del 27/6/2019.

Dopo una prima settimana di luglio caratterizzata da temperature meno estreme e caldo più sopportabile grazie ai bassi tassi d'umidità, nei prossimi giorni assisteremo ad un nuovo aumento termico: specialmente durante la giornata di mercoledì sono attese punte di 38-39°C sull'Astigiano. Nel fine settimana seguirà una lieve flessione termica con possibilità di qualche temporale tra venerdì e sabato, in grado di portare un po' di refrigerio. Anche durante la prossima settimana sembra che caldo e anticiclone subtropicale non vogliano mollare la presa sul Piemonte: con ogni probabilità continueranno le giornate calde, soleggiate e asciutte, con temperature ampiamente sopra le medie».

Il sistema di acquedotti resiste bene

In un'estate sempre più calda delle precedenti, il tema dell'approvvigionamento idrico torna centrale. **Vincenzo Gerbi è presidente dell'Atto 5, l'Ente che regola il servizio idrico integrato per oltre 150 comuni tra l'Astigiano e parte dell'Alessandrino e del Torinese.**

L'Inps di Asti perde il suo unico medico legale: invalidita' a rilento

Da lunedì l'unico specialista in servizio lavora ad altro incarico. Inevitabili rallentamenti alle commissioni di valutazione mentre l'Istituto cerca nuovi medici. Della carenza di medici tanto si è detto e scritto. Soprattutto nelle corsie o negli ambulatori. Ma c'è un altro luogo dove il medico è la figura centrale dalla quale dipende la qualità della vita di una persona anziana o disabile ed è quello delle commissioni di valutazione per l'assegnazione di pensione di invalidità e di accompagnamento. Un luogo dove è necessario un medico legale, specialista sempre più raro e a volte introvabile. Come sta capitando all'Inps di Asti che da lunedì ha perso il suo unico medico legale causa trasferimento ad altro incarico. Era quello che rappresentava l'Istituto nella commissione Asl che deve valutare le domande arrivate ancora con la vecchia procedura di accesso antecedente al primo marzo. Ed era uno di quelli che avrebbe dovuto far parte delle nuove commissioni, totalmente in carico all'Inps con la riforma entrata in vigore da quattro mesi che, di medici, ne necessita ben di più prevedendo per una provincia come Asti tre commissioni al giorno. Circostanza confermata dall'Inps che conferma anche come ciò comporterà un rallentamento, nel breve periodo, nella calendarizzazione delle visite mediche di invalidità civile. Come sta lavorando per colmare questa carenza che va a penalizzare una parte di popolazione (anziana, malata, disabile) già particolarmente fragile? «L'Inps ha già attivato i procedimenti per aumentare il numero dei medici - si legge in una nota dell'Istituto - Nelle scorse settimane è stato pubblicato un bando per l'attivazione di collaborazioni con medici professionisti di cui uno presso il Centro medico legale di Asti. Le risorse medico legali presenti in regione sono inoltre utilizzate in modo flessibile prevedendo partecipazioni di medici di altre province alle commissioni presso il Centro Medico legale di Asti». C'è però anche un'altra strada da seguire come previsto da una legge regionale. «In presenza di documentazione sanitaria che consenta una valutazione completa, come spesso avviene per i pazienti oncologici - scrive l'Inps - la prassi è di definire agli atti la domanda, senza necessità di visita diretta». Il che rappresenta anche un sollievo per il malato. C'è stata anche già una modifica alla riforma entrata in vigore a marzo. «Le domande presentate dallo scorso 1.º giugno da parte di utenti ultrasessantenni non autosufficienti torneranno ad essere definite presso le Asl per cui il carico di lavoro sarà diviso fra i due enti». Ma rimane il rallentamento delle commissioni a partire da lunedì fino a quando non sarà reperito un altro medico legale e per chi è in attesa di essere valutato, ogni giorno senza sostegno alla propria invalidità è duro da affrontare. Considerando che ci sono anche soggetti che attendono la valutazione della commissione per trovare lavoro nelle categorie protette o per rimanerci in caso di revisione. Nel secondo caso rischiano di perdere l'impiego. «L'Istituto è consapevole della criticità, peraltro comune a tutte le regioni settentrionali, derivante dalla carenza di medici e lavora per ridurre i disagi degli utenti». Intanto l'Anmic, ente che tutela per statuto i diritti degli invalidi civili, ha già annunciato che da settembre, se persistono questi ritardi e rallentamenti, partirà con i ricorsi al tribunale allo scadere del 120.º giorno senza chiamata. A quel punto sarà un giudice civile a incaricare un medico per la valutazione con spese a carico dell'Inps. Intervista a Valter Valle che ogni giorno si confronta con i danni del cambiamento climatico in campo. Resistere si può ma serve cambiare varietà, centellinare l'irrigazione, tornare alle rotazioni delle colture e a lavorazioni minime del terreno che deve essere rigenerato. In questa estate torrida che spazza via anche gli ultimi scetticismi sul cambio climatico, c'è qualcuno che sul campo, nel vero senso della parola, ogni giorno si confronta con la realtà degli agricoltori e tocca con mano i danni che sole e siccità provocano sui territori e le colture. Valter Valle, agronomo di campagna come ama definirsi, ha anche una discreta dote di visionarietà applicata all'amore per San Damiano e il Monferrato. Una figura, la sua, sempre più necessaria per contrastare i repentini cambi di coltura dovuti alla siccità. Diciamo che sta nascendo una vera e propria agronomia della siccità che studia quella che viene definita aridocoltura. Concetti con i quali dobbiamo presto imparare a confrontarci. Oggi, però, un agronomo deve avere una visione olistica di insieme e una grande fiducia nella tecnologia che, attraverso centraline sensoriali elabora un'agricoltura di precisione che esalta il risparmio. Il risparmio di cosa? Dell'acqua, ad esempio. Dobbiamo fare i conti con precipitazioni sempre più rare e discontinue che arrivano con bombe d'acqua e che, a causa di un suolo sempre meno strutturato, scivolano via e non irrigano in profondità. Dunque è necessario trovare prassi, colture e procedure di coltivazione che centellino la poca acqua disponibile solo dove necessaria, senza spreco. E questo la tecnologia è già in grado di gestirlo perfettamente. Lei parla di un suolo sempre meno strutturato. Come si rimedia? Con pratiche di agricoltura organica rigenerativa intense. Il suolo è il punto dal quale ripartire se si vuole mantenere viva l'agricoltura nelle nostre zone. E le tecniche ci sono. Qualcuna





arriva dai nostri nonni. Parlo di rotazione delle colture, di lavorazioni minime del terreno, di scelta di colture più rustiche e resistenti. E poi serve un ritorno massiccio di prati al posto di terreni lavorati ma non fertili o gerbidi solo ripuliti. Il prato è la miglior protezione del suolo perché rappresenta una coperta verde, umida, organica. E di facile gestione (due, massimo tre tagli all'anno meccanizzati), non prevede lavorazioni intermedie, è habitat e cibo per le api, assorbe anidride carbonica ed è pure bello da vedere, che in zone che puntano all'accoglienza, non guasta. Un cambio epocale. Sì, tutti dobbiamo metterci in testa che l'agricoltura come l'abbiamo praticata o anche solo osservata finora non esiste più e non ha futuro. Non possiamo intestardirci su coltivazioni non più sostenibili. Ma anche su pratiche agronomiche superate. Una volta ristrutturato il terreno, irrigazione e ombra devono essere le stelle polari della gestione di un'azienda agricola. Sul fronte irrigazione, come detto, vanno scelte varietà a basso consumo idrico e forte resistenza alla siccità. Sul fronte ombra bisogna imparare a coltivare sotto una copertura dal sole. Che sia una serra, che siano alberi a chioma larga, che siano dei parchi agricoli avanzati senza consumo di suolo. Le coltivazioni vanno difese dal sole diretto, questo è ormai assodato. Gli agricoltori, che lei incontra ogni giorno, sono pronti a ripensare totalmente il loro modo di coltivare? Gli agricoltori sono frustrati perché si sentono soli ed abbandonati dai centri decisionali. Una politica, quella dei contributi che dovrebbe invece essere convertita in incentivi per innovare e sperimentare nuove pratiche e nuove colture. Che diano il giusto reddito agli agricoltori. A mio parere le aziende agricole delle nostre zone, anche davanti alla grande sfida del cambiamento climatico, devono rimanere multifunzionali e hanno tutti i numeri per farlo. Altrimenti quelli che già ci sono smettono e i giovani continueranno a rifuggire questo settore. E questo significherebbe un impoverimento incredibile per tutti, perché non ci sarebbe più nessuno a custodire il paesaggio. Ma cosa serve per tenere in piedi il settore? Servono decisioni immediate che diano reddito agli agricoltori fino a quando questo cambiamento non sarà completato. E questo può avvenire anche attraverso un patto con i cittadini che devono sostenere, con i loro acquisti, le aziende agricole sul loro territorio. A loro volta, gli agricoltori devono essere pronti a passare ad un'agricoltura innovativa con uso di droni, agrivoltaici evoluti, mezzi elettrici, agricoltura di precisione, nuove pratiche accennate prima. Se avranno il coraggio di farlo, le loro aziende non solo produrranno reddito e sfameranno le persone, ma diventeranno anche attrazione turistica perché rappresenteranno un esempio di innovazione unica al mondo. Che è più facile fare con piccole dimensioni come quelle che caratterizzano le realtà agricole del nostro territorio. Tanti raccolti persi e vendemmia anticipata di un mese. L'annuncio dell'azienda agricola Montalbera di iniziare a vendemmiare ai primi di agosto, con un anticipo mai visto prima, trova conferme in tutta la provincia. Una situazione agroclimatica che si può riassumere in una sola frase: quest'anno tutti i raccolti sono anticipati di un mese sulla tabella normale di marcia di un'azienda agricola. E un mese è tantissimo. Lo è la uva. Per lo Chardonnay si organizza addirittura già la vendemmia a fine luglio. Con due problemi: il primo è che molte cantine hanno ancora in pancia dell'inventario dello scorso anno e il secondo riguarda la riorganizzazione totale della manodopera impiegata per la raccolta delle uve perché non è pensabile mandare i vendemmiatori a lavorare sotto il sole. Sarà una vendemmia mattutina e serale-notturna. Con un mosto che metterà a dura prova le competenze degli enologi in quanto l'anticipo e le caratteristiche zuccherine mai viste prima necessitano di interventi importanti. E se la uva piange, la frutticoltura non ride. Il mese di anticipo nella raccolta ha riguardato anche la frutta (sempre di meno) che si produce nell'Astigiano: mele, pere, prugne, pesche, albicocche. Frutti che subiscono sole e luce troppo forti e rischiano di cuocere sul ramo prima di maturare oppure riportano tacche se arrivano a maturazione. Sono colpi di sole veri e propri. Resta in grande sofferenza il mondo delle nocciole che, essendo un frutto di sottobosco, patisce il caldo di adesso e la mancanza di freddo in inverno.

APPROFONDIMENTO

Allarme siccità «Il futuro sarà coltivare all'ombra»

PEIRA, PETTINO, SANTAGATI, FAGGELLA ALLE PAGINE 2-3



Un maggio torrido che ha anticipato un giugno ancora più caldo. I dati meteo parlano di valori mai visti e l'agricoltura soffre. Ciò che non è seccato, è in anticipo di un mese su maturazione e raccolto. Uva compresa. La visione dell'agronomo, il rifornimento in autobotti della Valbormida e le assicurazioni dagli acquedotti.



TRA I FILARI DEI BIANCHI
GIÀ A FINE LUGLIO, TRA I
ROSSI A INIZIO AGOSTO
CON PROBLEMI LEGATI
ALLA MANODOPERA CHE NON
PUÒ LAVORARE SOTTO IL SOLE

Caldo e siccità: raccolti secchi e vendemmia in anticipo di un mese

Un'estate critica sul fronte agronomico che impone scelte mai viste prima d'ora nelle aziende agricole

LA SITUAZIONE

L'annuncio dell'azienda agricola Montalbera di iniziare a vendemmia ai primi di agosto, con un anticipo mai visto prima trova conferme in tutta la provincia. Una situazione agroclimatica che si può riassumere in una sola frase: quest'anno tutti i raccolti sono anticipati di un mese sulla tabella normale di marcia di un'azienda agricola. E un mese è tantissimo.

Lo è l'uva. Per lo Chardonnay si organizza addirittura già la vendemmia a fine luglio.

Con due problemi: il primo è che molte cantine hanno ancora "in pancia" dell'inventario dello scorso anno e il secondo riguarda la riorganizzazione totale della manodopera impiegata per la raccolta delle uve perché non è pensabile mandare i vendemmiatori a lavorare sotto il sole. Sarà una vendemmia mattutina e serale-notturna. Con un mosto che metterà a dura prova le competenze degli enologi in quanto l'anticipo e le caratteristiche zuccherine mai viste prima necessitano di interventi importanti.

E se l'uva piange, la frutticoltura non ride. Il mese di anticipo nella raccolta ha riguardato anche la frutta (sempre di meno) che si produce nell'Astigiano: mele, pere, prugne, pesche, albicocche. Frutti che subiscono sole e luce troppo forti e rischiano di "cuocere" sul ramo prima di maturare oppure riportano tacche se arrivano a maturazione. Sono "colpi di sole" veri e propri. Resta in grande sofferenza il mondo delle nocciole che, essendo un frutto di sottobosco, patisce il caldo di adesso e la mancanza di freddo in inverno.

d.p.



Valgreghentino, due serate per scoprire i vini italiani con Roberto Beccaria

Gli incontri si terranno il 18 giugno e il 10 luglio alle 20.45 nella sede di Agorà. Iscrizione obbligatoria VALGREGHANTINO Due serate dedicate alla scoperta del vino italiano attraverso un percorso di degustazione guidato. È la proposta dell'Associazione Teatrale Culturale Agorà di Valgreghentino, che organizza l'iniziativa Curiosità enologiche sotto le stelle, in collaborazione con l'Osteria Filèt e con la partecipazione di Roberto Beccaria, Ambasciatore del Vino. L'appuntamento si sviluppa in due incontri, pensati per accompagnare i partecipanti alla scoperta di etichette rappresentative del panorama vitivinicolo nazionale, con una selezione di vini provenienti da diverse regioni italiane. La prima serata è in programma giovedì 18 giugno, con inizio alle 20.45, nella sede di Agorà Valgreghentino. In degustazione saranno proposti l'Erbaluce DOCG Metodo Classico Orsolandi, il Bellone del Lazio Anthium di Casale del Giglio, la Barbera Ala (fermentazione del tralcio) del Castello di Cigognola, il Sagrantino Montefalco Carapace di Lunelli e l'Aleatico spumante I Mille di Leone de Castris. Il secondo appuntamento si terrà invece venerdì 10 luglio, sempre alle 20.45. Il percorso di degustazione comprenderà il Negroamaro Five Roses Anniversario Millesimato di Leone de Castris, il Trebbiano Spoletino Vigna Tonda macerato di Antonelli, il Ruchè DOCG L'Accento di Montalbera, il Nero di Troia Castel del Monte Riserva Le More di Santa Lucia e l'Albana di Romagna DOCG La Berta. L'iscrizione è obbligatoria e può essere effettuata tramite WhatsApp al numero 328 8985303. Gli organizzatori precisano che è possibile iscriversi anche a una sola delle due serate, specificandolo al momento della prenotazione.



SpecialeItaliadelGusto



domenica 5 luglio 2026

SABATO 18 LUGLIO 2026 dalle ore 18:30 alle ore 23:00 Cortile Castello di Barolo - Piazza Falletti, BAROLO La presentazione della guida Go Wine in inglese dedicata al Piemonte del Vino WINERIES OF ITALY PIEDMONT



WINERIES OF ITALY PIEDMONT

A GUIDE FOR TRAVELERS

A seguire una grande degustazione con oltre 100 etichette di cantine selezionate sulla Guida

Si presenta in esclusiva sabato 18 luglio, nel Cortile del Castello di Barolo, la nuova guida in lingua inglese di Go Wine dedicata al Piemonte del vino.

“Wineries of Italy – Piedmont. A Guide for Wine Travelers” è la nuova pubblicazione pensata per il pubblico internazionale e per tutti coloro che desiderano scoprire il Piemonte attraverso le sue cantine, i suoi vini e i suoi paesaggi.

E' una novità assoluta per Go Wine e cade nell'anno in cui l'Associazione festeggia i 25 anni di attività.

Il volume recensisce **circa 200 cantine**, rappresentative dei diversi territori vitivinicoli piemontesi, proponendo un itinerario fra aziende, accoglienza, cultura del vino e turismo. A fianco delle cantine non mancano indirizzi su dove dormire e dove

Archivio blog

▼ 2026 (1219)

▼ luglio (29)

SABATO 18 LUGLIO 2026 dalle ore 18:30 alle ore 23...

BIODIVERSITA', STORIA E PASSIONE: TORRE DI TERZOLA...

URBAN ASSASSINERIA APRE A MILANO

ROBOT torna al Parco Archeologico di Kainua: il 10...

FOOD & DRINK / ORGOGLIO CAMUNO

LE BECCHERIE PRESENTA IL NUOVO MENÙ ESTIVO. IL T...

L'ESTATE HA IL SAPORE DI GARDA DOC

TUTTO PRONTO PER LA QUINDICESIMA EDIZIONE DI VINOV...

Summer Fancy Food Show: AFIDOP rafforza la presenz...

HENNESSY, PARTNER GLOBALE DEL TOUR “DeBí Tirar Más...

Tra vicoli, chef e sapori di Puglia: a Grottaglie ...

La Scuola di Fondazione Barilla, al via gli stage ...

Un nuovo sguardo sull'Abruzzo: Tenuta Fanton si ra...

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

GOLF&WINE CHAMPIONSHIP 2026 il primo campionato it...

FOLLADOR PROSECCO DAL 1769 ANCORA PROTAGONISTA ...

PORTRAIT MILANO PRESENTA ARCIPELAGO BOTANICO

GIOMARCONI NATHALIE DJURBERG & HANS BERG Song...

CALDO ESTREMO, ATTENZIONE MASSIMA NELLE VIGNE: LA ...

mangiare.

Alla presentazione seguirà, nel suggestivo Cortile del Castello di Barolo, un grande banco d'assaggio con **oltre 100 etichette in degustazione**, selezionate fra le cantine presenti nella guida.

Un vero e proprio viaggio nel calice attraverso il Piemonte, dalle Langhe al Roero, dal Monferrato all'Alto Piemonte, passando per le altre aree viticole della regione.

Ad accompagnare la degustazione due proposte food a cura dello chef Stefano Paganini: *(girello di vitello cotto rosa ai profumi del mediterraneo con crema di pomodoro, melanzana affumicata, pane e olio al prezzemolo; ravioli del plin di ricotta e bietola al burro etimo con salsa di bietola).*

Programma

Ore 18:30 – Presentazione della guida

Presentazione ufficiale del volume in lingua inglese

“Wineries of Italy – Piedmont. A Guide for Wine Travelers”

Un incontro dedicato al progetto editoriale, ai contenuti della pubblicazione e al valore dell'enoturismo come strumento di conoscenza e promozione del Piemonte del vino.

Conversano con Massimo Corrado, presidente della Associazione Go Wine; Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto), Alessandra Dal Monte (Corriere della Sera-Cook), Roberto Fiori (La Stampa).

Dalle ore 20:00 – Grande banco d'assaggio

Degustazione dei vini delle cantine selezionate nella guida in forma libera e illimitata.

Saranno proposte **oltre 100 etichette**, espressione dei principali territori, vitigni e denominazioni del Piemonte.

Nel costo della degustazione è compresa una **proposta food di accompagnamento**.

Ecco un primo elenco delle cantine che condividono l'evento, ciascuna con un vino del cuore al banco d'assaggio (elenco in aggiornamento)

Adriano Marco e Vittorio - Alba; **Angelo Negro** - Monteu Roero; **Bera** - Neviglie; **Bersano** - Nizza Monferrato; **Boglietti Enzo** - La Morra; **Bolmida Silvano** - Monforte d'Alba; **Bricco Maiolica** - Diano d'Alba; **Cantina di Casorzo** - Casorzo Monferrato; **Carlin de Paolo** - San Damiano d'Asti; **Cascina Castlèt** - Costigliole d'Asti; **Castello di Tagliolo** - Tagliolo Monferrato; **Caudrina** - Castiglione Tinella; **Cooperativa del Nebbiolo di Carema** - Carema; **Cordero di Montezemolo** - La Morra; **Gianni Doglia** - Castagnole delle Lanze; **Fortemasso** - Monforte d'Alba; **Francone (Antichi Poderi Gallina)** - Neive; **Manzone Giovanni** - Monforte d'Alba;

Marchesi di Barolo - Barolo; **Marsaglia** - Castellinaldo d'Alba; **Montalbera** - Castagnole Monferrato; **Poderi Colla** - Alba; **Poderi Moretti** - Monteu Roero; **Rivetti Mario Cascina Serre** - Alba; **Serio & Battista Borgogno** - Barolo; **Sobrero Giorgio** - Montelupo Albese; **Sordo Giovanni** - Castiglione Falletto; **Tenuta La Tenaglia** - Serralunga di Crea; **Travaglini** - Gattinara; **Torchio 1953** - Isola d'Asti; **Vajra G.D.** - Barolo.

Modalità di partecipazione

Per garantire il migliore svolgimento dell'evento e un buon accesso ai banchi d'assaggio, gli ingressi saranno disponibili **su prenotazione e fino a esaurimento dei posti disponibili**.

Costo della degustazione (in forma libera e illimitata)

Pubblico: € 35,00

Soci Go Wine: € 28,00

Nel costo è compresa la proposta gastronomica di accompagnamento (antipasto e primo) a cura di uno chef del territorio.

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

Fondazione Museo del Tessuto di Prato, in collabo...

Appuntamento nei borghi: il Friuli Venezia Giulia ...

IL PROGRAMMA DELL'ULTIMO WEEK
END DI SERPRINO FEST...

“FORME D'AUTORE”: AL VIA IL
CICLO DI CENE A QUATT...

MILO SACCHI AGENT ORANGE

BROTHERHOOD TABLE A CASA LEALI
L'INCONTRO TRA DUE...

Degustazione d'estate Bollicine
italiane e Mosca...

Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte
Contemporanea...

Chihuahua Tacos: la nuova
destinazione del bere me...

TENUTA GORGHI TONDI Metodo
Classico Brut Nature Ro...

- ▶ giugno (198)
- ▶ maggio (200)
- ▶ aprile (237)
- ▶ marzo (226)
- ▶ febbraio (182)
- ▶ gennaio (147)

- ▶ 2025 (2104)
- ▶ 2024 (1951)
- ▶ 2023 (2001)
- ▶ 2022 (1839)
- ▶ 2021 (1662)
- ▶ 2020 (1471)
- ▶ 2019 (1534)
- ▶ 2018 (1125)
- ▶ 2017 (666)
- ▶ 2016 (16)
- ▶ 2015 (18)
- ▶ 2014 (7)
- ▶ 2013 (7)
- ▶ 2012 (11)

L'analisi di Franco Morando, direttore generale di Montalbera

Vendemmia anticipata alla prima di agosto

Il caldo torrido di fine giugno potrebbe influire sulla vendemmia. Ne è certo Franco Morando, direttore generale di Montalbera, la tenuta vitivinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa.

"Un caldo torrido che non si registrava forse dall'anno 2003, con una previsione di inizio raccolta anche per le uve rosse già nelle prime settimane di agosto - ha commentato -.

Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico".

Secondo Morando eventuali leggere piogge, dopo una fase di caldo così intenso,



Franco Morando

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 - ha concluso -.

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".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





☐☐ Sunset in Montalbera 12.07 ☐☐

© EASY NEWS PRESS AGENCY - MAURIZIO ZINI 📅 Luglio 1, 2026 ⌚ 12:53 pm



EASY NEWS
TELEVISION

EASY NEWS
CHANNEL

IL DIRETTORE MAURIZIO ZINI
INTERVISTA BARBERINO
TAVARNELLE ALLA PRIMA CENA
DELLA VITTORIA PLAY OFF

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

QUANDO IL TRAMONTO CHIAMA, MONTALBERA RISPONDE.

Domenica 12 Luglio torna a grande richiesta il
Sunset.



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

Italy

12 Luglio 2026

Dalle 18:30 – 23:30

Ci sono serate che lasciano il segno. Dopo il successo del primo appuntamento, abbiamo deciso di replicare. Domenica 12 luglio ti aspettiamo per un nuovo Sunset in Montalbera, un'occasione per vivere il Monferrato nel suo momento più affascinante: quando il sole cala tra i filari e tutto si colora di luce dorata.

Ad accoglierti sarà la nuova terrazza panoramica Dolce Vita, oltre 700 metri quadrati immersi nei vigneti, pensati per regalare momenti di relax, convivialità e bellezza. Al centro, la nuova piscina a sfioro con acqua salata riscaldata a 28°C, affacciata sul paesaggio del Ruchè: un luogo dove il tempo sembra rallentare e ogni brindisi diventa un ricordo.

Una serata da vivere senza fretta, tra grandi vini, buon cibo, musica e il fascino di un'estate in vigna. Dal tramonto fino a sera, con un calice in mano e il cielo stellato sopra di noi.

E questa volta c'è anche una sorpresa.

Dopo le 21, lo chef Mimmo Girioli preparerà dal vivo un piatto speciale, pensato come omaggio a tutti gli ospiti.

- L'ESTATE TRA I VIGNETI -

Sulla terrazza ti aspettano i vini Montalbera in degustazione e la proposta gastronomica firmata Piola di via Piol, perfetta per accompagnare ogni calice.

E per chi desidera vivere l'esperienza fino in fondo, torna anche il Bagno sotto le stelle: la piscina sarà aperta a tutti gli ospiti per un tuffo serale immersi nella quiete dei vigneti.

Ad accompagnare il tramonto ci penserà Federico Riva, DJ e produttore romano tra i nomi più interessanti della nuova scena Afro House italiana. I suoi set intrecciano groove profondi, percussioni tribali e melodie dal gusto raffinato, creando un'atmosfera coinvolgente, elegante e carica di emozione. La colonna sonora perfetta per brindare al tramonto e lasciarsi trasportare dalla magia di una notte d'estate tra i vigneti.

MENÙ DELLA SERATA

- Farro estivo
- Tagliere con salame, toma e taralli artigianali
- Treccia di bufala tagliata al coltello
- Salvia fritta
- Crema chantilly con biscotto croccante e frutti rossi

Info e prenotazioni

- INGRESSO + 1 CALICE + 5 PIATTINI
€25 anziché 35€ → FORMULA EARLY BIRD valida per i primi 100 posti
- INGRESSO + 1 CALICE:
€10 con possibilità di acquistare in loco i piattini



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