

Sommario Rassegna Stampa


Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
106/07	Turismo del Gusto Magazine	01/06/2023	<i>Piemonte DOC Viognier - Calypsos</i>	2
	Good-mood.it	24/05/2023	<i>MONTALBERA CON COMICS PER PARLARE DI VINO AI GIOVANI</i>	4
	Mediakey.tv	24/05/2023	<i>Montalbera con Comics per parlare di vino ai giovani</i>	7
	Lanuovaprovincia.it	22/05/2023	<i>Allegria ed esibizioni alla prima edizione di AstiComics</i>	8
	Sowinesofood.it	15/05/2023	<i>Montalbera pensa allestate con due fresche proposte</i>	10
	Grey.panthers.it	14/05/2023	<i>Degustazioni al Vinitaly 2023: otto vini rossi da provare</i>	13
	Elle.com/it	08/05/2023	<i>Le food news del mese di maggio ci portano in viaggio</i>	17
1	I Vini di Wine News	06/05/2023	<i>Copertina</i>	28
2/5	I Vini di Wine News	06/05/2023	<i>I vini di winenews</i>	29
	Ilgolosario.it	03/05/2023	<i>Montalbera, conca del Monferrato</i>	33
	TRAVELEAT.IT	03/05/2023	<i>Montalbera: charme e 360° Experience con un calice di ottimo Ruche'</i>	39
23	Food & Beverage	01/05/2023	<i>120+1, un generoso Vetodo Classico Pas Dose'</i>	45
7/15	Ristorazione & Ospitalita'	01/05/2023	<i>Speciale Vinitaly 2023- Regione per regione, un Vinitaly alla scoperta del rosato, un vino, ingiusta</i>	46

Piemonte

Piemonte DOC Viognier – Calypsos



Montalbera

 **Castagnole Monferrato (AT) – www.montalbera.it**

Montalbera è una grande realtà a cavallo tra le due più importanti zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo.

*Verso la metà degli anni ottanta la famiglia Morando, proprietaria di Montalbera, adotta una politica di intelligente espansione acquisendo terreni e nuovi vigneti coltivati prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono piemontese, diventandone così i leader con circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** prodotto.*

Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La Cantina di Castagnole Monferrato (AT) dispone di ben 160 ettari di vigneti in un unico appezzamento e inoltre offre all'enturista la possibilità di soggiornare in alcune Luxury Wine Suites affacciate sul magnifico anfiteatro dei vigneti.

*L'azienda possiede anche 10 ettari a Castiglione Tinella (AT) dedicati al Moscato d'Asti e alla Barbera. Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.*

Caratteristiche del vino

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Italia è coltivato con ottimi risultati gustativi principalmente in Toscana, Lazio e Sicilia.

Montalbera lo vinifica in bianco, con pressatura soffice delle vinacce, successivamente matura in vasche d'acciaio e completa l'affinamento in bottiglia. Gradazione: 13% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C

colore

Giallo paglierino chiaro e brillante.

bouquet

All'olfatto è immediato, intenso, con note di fiori di campo e frutti freschi, pesca bianca ma anche pera e fiori d'acacia.

sapore

Al palato è morbido, fresco, con un'acidità limitata e non aggressiva. Leggermente minerale e sapido, esprime gioiosamente la sua giovinezza con sentori di frutti bianchi e un gradevole agrumato. Piacevolmente equilibrato, chiude con buona persistenza e una delicata e elegante mandorla nel finale.

abbinamento consigliato

Perfetto per aperitivi con crudi di mare e coquillages ma anche con fresche verdure in pinzimonio. Ottimo con antipasti, torte di verdure e verdure ripiene al forno, primi di pesce o agnolotti di verdure al burro e salvia, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

La sua delicatezza si sposa bene con piatti speziati e con la cucina orientale.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

24
MAG
2023

MONTALBERA CON COMICS PER PARLARE DI VINO AI GIOVANI

Articolo di: [CityLightsNews](#)

Tanta energia ed allegria alla prima edizione di **AstiComics** che ha visto **Montalbera** scendere in campo per avvicinare i giovani al vino con un linguaggio a loro familiare, quello di Comics.

Montalbera, tenuta di 135 ettari tra le Langhe e il Monferrato, ha scelto di sostenere attivamente la prima edizione di **Asti Comics** per rivolgersi ai giovani e lo ha fatto creando una limited edition di 5 etichette, rappresentative rispettivamente di due vini simbolo della cantina, il **Ruchè** (foto 1) e il

Viognier (foto 2), destinate alla vendita durante l'evento, mentre un'etichetta è stata pensata come omaggio per tutti gli artisti coinvolti (disegnatori, grafici, animatori, fumettisti, comici e cantanti) nella manifestazione.

Creatore delle etichette, nonché organizzatore dell'evento **Asti Comics** è **Nicolò Pujia, in arte Nipu**

Aka, Founder & Creative Director di Uovo, che ha interpretato i vini rappresentativi del territorio con una grafica che richiama oggetti e soggetti del linguaggio iconografico di Comics, a tratti cartoon, tra il comico, l'ironico e il grottesco.

"Secondo i dati di una recente ricerca – spiega **Franco Morando** proprietario della Cantina – i giovani apprezzano particolarmente il vino, che non ha rivali per i Millennials (88%) e che, tra gli



WEB : [VISITA IL SITO](#)

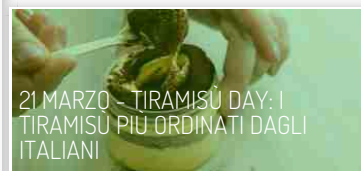
I PIÙ LETTI DEL MESE



ARYA THE SQUARE FOOD EXPERIENCE DA RICORDARE

Dopo poco più di due anni siamo tornati al ristorante Arya the Square, di cui abbiamo scritto qui e abbiamo notato che lo chef Paolo Scaccabaozzi in questo periodo non ha perso tempo. Ci era piaciuta la sua cucina che ...

[LEGGI DI PIÙ](#)



21 MARZO - TIRAMISÙ DAY: I TIRAMISÙ PIÙ ORDINATI DAGLI ITALIANI

Oltre 22.000 kg di tiramisù a domicilio ordinati su Just Eat nell'ultimo anno. Predilette le varianti artigianali e della casa. Classico, pistacchio e caffè spiccano tra i gusti preferiti. Roma, Milano e Genova le c...

[LEGGI DI PIÙ](#)



LA LINEA "I BOUQUET" DI TUTTELESPZIEDELMONDO E GLI ABBINAMENTI

tuttelespeziedelmondo è un laboratorio-negozio con vendita on-line. Nasce da un progetto di Francesca Giorgetti (foto 1) che ha girato il mondo per individuare i terroir delle migliori spezie. Il suo catalogo è tra i più...

[LEGGI DI PIÙ](#)



UNA SELEZIONE DI OTTO BOLLICINE DA STAPPARE A SAN VALENTINO

A San Valentino le bollicine non possono mancare. Vi proponiamo una selezione interamente dedicata a questi vini scegliendo le etichette più rappresentative che vi presentiamo in ordine alfabetico. 1865 Oltrepò Pavese...

[LEGGI DI PIÙ](#)



alcolici, è secondo soltanto alla birra per la Gen Z (60%). Tuttavia entrambe le generazioni – il 40% dei Millennials e il 44% della Gen Z - dichiarano di non essere particolarmente informate. Ecco, io credo che si debba davvero scendere in campo e avvicinare i giovani parlando la loro lingua e facendo al tempo stesso cultura del vino, del buon vino, perché sono loro il futuro che noi spesso trascuriamo*.

Così Comics ha portato ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e ballerini riuniti dalla voglia di esprimere creativamente e in libertà forme diverse di arte così vicino

ai giovani. E lo ha fatto anche dando spazio al vino che di quel territorio è ambasciatore nel mondo, come il **Ruchè**, autoctono del Monferrato di cui **Montalbera** è un grande interprete o il

Viognier vitigno che origina nella Valle del Rodano, in Italia presente soprattutto nelle regioni a clima caldo.

"I ragazzi – conclude **Morando** - sono molto curiosi, hanno sete di conoscere e apprendono in fretta pur se non è facile orientarsi nel mondo del vino, ma avvicinarli offre l'opportunità di poter raccontare cosa c'è dentro un calice di vino, dal lavoro in vigna alla cantina, senza dimenticare l'impegno per l'ambiente e l'educazione al consumo consapevole. Perché, non dimentichiamolo, bere bene fa bene*.



F&P WINE GROUP, IL NUOVO BRAND PIACENTINO

E' nato il F&P Wine Group. L'avvenimento è stato annunciato dalle famiglie Ferrari e Perini, le protagoniste del gruppo. La & del brand è il segno grafico della radice della vite che unisce simbolicamente le due fa...

LEGGI DI PIÙ

QUANDO LE TAGLIATELLE INCONTRANO IL BACCALA PIL PIL

LEGGI DI PIÙ

IL MENU' DEL VINO. UN MODO DIVERSO DI INTENDERE L'ABBINAMENTO

L'abbinamento cibo-vino parte dal cibo o dal vino? Non esiste in merito una regola assoluta. A casa, per esempio, se riceviamo in regalo una bottiglia di Amarone e decidiamo per onorarla, cucineremo un piatto appos...

LEGGI DI PIÙ

PRIMAVERA 2021: L'ALTO ADIGE NEL PIATTO CON PUR SÜDTIROL (2/2)

Pur (ne abbiamo parlato qui) azienda altoatesina che seleziona e vende prodotti enogastronomici tipici del territorio è sinonimo, sin dai suoi esordi, di qualità e ha fatto di un' attentissima ricerca di eccellenz...

LEGGI DI PIÙ

MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO" CENA-DEGUSTAZIONE VENETO-SICILIANA

Giugno è il mese delle riaperture... la vita riprende intensamente. La voglia di tornare alla "normalità", per una volta, è tanta e di tutti. In questo clima effervescente Masi Wine Experience riparte c...

LEGGI DI PIÙ

TIM
TIM UNICA POWER
 SCEGLI IL MEGLIO DELLA
 TECNOLOGIA FISSO E MOBILE DI TIM



Login


[Home](#) [Testate](#) [News](#) [Awards](#) [Video](#) [Operatori](#) [Shop](#) [Il Gruppo](#) [Contatti](#) [Area Utenti](#)
[Job opportunities](#)

Leggi news

[mediakey.tv](#) » [News](#) » [Leggi news](#)

- ▶ Newsletter
- ▶ Archivio News

Montalbera con Comics per parlare di vino ai giovani



Montalbera, tenuta di 135 ettari tra le Langhe e il Monferrato, ha scelto di sostenere attivamente la prima edizione di Asti Comics per rivolgersi ai giovani e lo ha fatto creando una limited edition di 5 etichette, rappresentative rispettivamente di due vini simbolo della cantina, il Ruchè e il Viognier, destinate alla vendita durante l'evento, mentre un'etichetta è stata pensata come omaggio per tutti

gli artisti coinvolti (disegnatori, grafici, animatori, fumettisti, comici e cantanti) nella manifestazione.

Creatore delle etichette, nonché organizzatore dell'evento Asti Comics è Nicol Pujia, in arte Nipu Aka, Founder & Creative Director di Uovo, che ha interpretato i vini rappresentativi del territorio con una grafica che richiama oggetti e soggetti del linguaggio iconografico di Comics, a tratti cartoon, tra il comico, l'ironico e il grottesco.

"Secondo i dati di una recente ricerca – spiega **Franco Morando** proprietario della Cantina – i giovani apprezzano particolarmente il vino, che non ha rivali per i Millennials (88%) e che, tra gli alcolici, è secondo soltanto alla birra per la Gen Z (60%). Tuttavia entrambe le generazioni – il 40% dei Millennials e il 44% della Gen Z - dichiarano di non essere particolarmente informate. Ecco, io credo che si debba davvero scendere in campo e avvicinare i giovani parlando la loro lingua e facendo al tempo stesso cultura del vino, del buon vino, perché sono loro il futuro che noi spesso trascuriamo".

Così Comics ha portato ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e ballerini riuniti dalla voglia di esprimere creativamente e in libertà forme diverse di arte così vicino ai giovani. E lo ha fatto anche dando spazio al vino che di quel territorio è ambasciatore nel mondo, come il Ruchè, autoctono del Monferrato di cui **Montalbera** è un grande interprete o il Viognier vitigno che origina nella Valle del Rodano, in Italia presente soprattutto nelle regioni a clima caldo.

"I ragazzi – conclude Morando - sono molto curiosi, hanno sete di conoscere e apprendono in fretta pur se non è facile orientarsi nel mondo del vino, ma avvicinarli offre l'opportunità di poter raccontare cosa c'è dentro un calice di vino, dal lavoro in vigna alla cantina, senza dimenticare l'impegno per l'ambiente e l'educazione al consumo consapevole. Perché, non dimentichiamolo, bere bene fa bene".


[👁️ Leggi Gratis gli Speciali](#)


CULTURA E SPETTACOLI

GALLERIA Evento

Allegria ed esibizioni alla prima edizione di AstiComics

Svoltasi sabato nella concessionaria Errebi, ha visto partecipare anche la "regina delle sigle dei cartoni animati" Cristina D'Avena

📅 22 Mag 2023 ⌚ 16:42

Una prima edizione – quella di "AstiComics" svoltasi sabato nei grandi spazi della concessionaria Errebi – battezzata dalla pioggia, ma che nonostante ciò è stata un successo.

"L'iniziativa – racconta Roberto Rubba, rettore del Comitato Palio Tanaro e tra gli organizzatori – è nata dalla voglia di fare festa,

ideata da Luca Gippa, Nicolò Pujia e Daniele Cognito appassionati dagli eventi "Comics". Convinto dal loro entusiasmo ne ho parlato con i fratelli Borsello che hanno subito messo a disposizione i locali".

Nonostante la burocrazia, in pochi mesi si è organizzato tutto, portando così ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e tanta allegria. Il momento più atteso è stato l'arrivo della conduttrice e cantante Cristina D'Avena che, prima della sua esibizione, si è concessa ai fan per autografi e foto. Nell'arco della giornata sono state numerose le esibizioni di scuole di danza e di cantanti, oltre a quella delle Sailor Guardians, gruppo dedicato a Sailor Moon, o della sfilata, con giuria presieduta da Nadiask, per premiare il costume e la performance migliore.

I partecipanti

Divertimento ed emozione da parte degli appassionati che hanno potuto incontrare i loro beniamini e cantare le sigle di cartoni animati. "Siamo già state all'evento di Casale – raccontano Federica e Stefania, titolari di Curvy Costumer in via Fontana – e questo appuntamento, calcolando il maltempo e il fatto che è la prima edizione, non ha nulla da invidiare ad altre manifestazioni simili". "Noi abbiamo partecipato a Lucca e a Torino – aggiungono Chiara e Serena, due partecipanti che arrivavano da Cuneo – ma AstiComics, anche se più piccola, è una manifestazione molto bella. Sicuramente una buona partenza".

I commenti degli organizzatori

La festa, che si è svolta per lo più all'interno dei locali, ha richiamato gente anche nei numerosi gazebo esterni dove si poteva consumare cibo o acquistare gadget e fumetti. "Il passaggio di persone è stato notevole – commentano gli organizzatori – oltre 1.400 persone a rotazione, arrivate quasi tutte dal Nord Italia".

"Anche se il percorso per arrivare a questo risultato è stato difficile – commenta il presidente di AstiComics, Daniele Cognito – vedendo il risultato siamo molto orgogliosi".

Soddisfatti Luca e Stefano Borsello, titolari della concessionaria Errebi: "Si è trattato di un evento che non c'entra nulla con il nostro mondo – sorride Stefano – ma che ci piace e che, nella sua diversità, si avvicina alle edizioni dell'OKtoberFest, che probabilmente rifaremo ad ottobre".

Entusiasmo anche da parte dei fumettisti. "A questo tipo di formula non avevo mai partecipato – afferma l'astigiana Elena Pianta, disegnatrice di Nathan Never e Don Camillo fumetti – e visto il tempo non mi aspettavo tanta affluenza".

"Un ringraziamento particolare – conclude Rubba – va alla famiglia Borsello, ai suoi collaboratori e ai numerosi sponsor, tra cui **Franco Morando** della cantina **Montalbera**".

Un'edizione da ripetere, dunque, "facendo in modo – concludono gli organizzatori – che questo evento diventi permanente, in collaborazione con il Comune e con una durata di più giorni".

Photogallery a cura di Maria Grazia Billi

Di: Monica Jarre

Condividi:



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *



CALYPSPOS Viognier di **Montalbera** è un vino morbido e in parte minerale, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza. Il suo profumo è intenso, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo, e richiami alla pera Williams e alla pesca bianca.

Nasce da vigneti che godono di esposizioni e microclima unici, e offre sensazioni armoniche ed eleganti. Matura in acciaio e si completa con un periodo di affinamento in bottiglia. Sintetizza tutte le emozioni che un calice di vino è in grado di regalare.

È ottimo come aperitivo, ma si sposa bene anche con carni bianche, con piatti a base di pesce e con quelli speziati tipici della cucina indiana ricca di curry,

anche con il sushi

CALYPSOS Rosè – Piemonte DOC Rosato

CALYPSO Rosè è il vino dell'estate. Il suo colore rosa antico. Luminoso e limpido ricorda le prime luci del tramonto in riva al mare. Nasce da un blend di Barbera e Ruchè, i vitigni che hanno consacrato **Montalbera** tra i grandi produttori italiani, sapientemente dosati per donare corpo ed equilibrio, buona struttura e persistenza. All'olfatto è intenso e gradevole, aperto da richiami ai petali di rosa e da sentori di frutta fresca, poi completati da sottili ricordi minerali.



CALYPSO Rosè è lavorato con vinificazione tradizionale tipica dei vini rosati, il colore tenue e delicato nasce dal breve contatto tra mosto e bucce, per maturare in vasche di acciaio e poi in bottiglia. È un vino a tutto pasto, tannico ma senza l'astringenza tipica dei vini rossi. Fresco ma senza l'acidità spinta dei vini bianchi, pensato per una cucina leggera.

È ottimo anche come aperitivo, ma si sposa perfettamente anche con antipasti di mare e di terra, piatti vegetariani, piatti freddi e pietanze grigliate tipiche della stagione estiva.

Aperitivi

Estate

Montalbera

Piemonte

Vini

Vino Rosè

Viognier

Paola Chiasserini



Newsletter

Forum

Contatti

ACCEDI

REGISTRATI

A- A A+


LEGGI GREY-PANTHERS MA NON SEI REGISTRATO?

Entra nella nostra Community e scopri tutti i vantaggi!

REGISTRATI ORA ▶

OUTDOOR ▾ IDEAS ▾ WELLNESS ▾ GREEN ▾ BUSINESS ▾ TECHNOLOGY ▾ CASA ▾ FOOD ▾

Search ...

HOME / VINI / FOOD / PICCOLI SORSI, DI GRANDE PIACERE / DEGUSTAZIONI AL VINITALY 2023: OTTO VINI ROSSI DA PROVARE

Degustazioni al Vinitaly 2023: otto vini rossi da provare

© Pubblicato il 14 Maggio 2023 in Food, Vini, Piccoli sorsi, di grande piacere da Fabiano Guatteri



Le degustazioni al Vinitaly 2023 hanno soddisfatto il palato di somellier ed esperti enologi con una presentazione ricca e ampia di etichette nazionali. Ne ha scelte per noi alcune Fabiano Guatteri, esperto di vini e di cibi di qualità

Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015, Sartori

SCUOLA DIGITALE

SCUOLA DIGITALE

TUTTO CIO CHE OCCORRE SAPERE



VIDEO E INTRATTENIMENTO

Film: ritrovare sul web i titoli del passato

Leggi l'articolo →


 È nato
Grey Panthers Premium


Una tessera personalizzata e una serie continua di nuove opportunità

PER SAPERNE DI PIÙ



È prodotto con uve corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 15% e oseleta 5%, raccolte in cassette piccole, selezionate e fatte appassire su tradizionali graticci all'interno di ampi fruttai per circa 4 mesi.

Le uve sono poi ulteriormente selezionate, quindi pigiadiraspate e dopo la fermentazione e la macerazione il vino ottenuto è elevato per circa sei anni in botti piccole e medie; è successivamente affinato in bottiglia per almeno sei mesi.

Note gustative

Alla degustazione possiede rosso rubino tendente al granato. Profumi di prugna e di ciliegia anche in confettura, oltre che di amarena e sfumature di spezie.

In bocca è potente, caldo avvolgente, fruttato, morbido, con piacevole nota fresca che lo mantiene lineare, pulito ed elegante. Lunga persistenza.

Abbinamenti

Fagianella alla panna, carni speziate, anche selvatiche

ARTICOLI PIÙ LETTI

ARTICOLI PIÙ LETTI

Sorry. No data so far.

**Crocifero Chianti dei Colli Fiorentini 2020, Torre a Cona**

Nasce da più vigneti prodotto con uve sangiovese 90% e colorino, fermenta e macera per sette giorni in acciaio inox e sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica.

È successivamente elevato in botti di 50 hl di rovere per il 30%, mentre il restante 70% matura in acciaio per 8 mesi.

Dopo l'assemblamento il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rubino vivace

Al naso il profumo intenso apre a note di frutta rossa matura, di prugna, di ciliegia, di ribes. quindi a più tenui nuance floreali in cui si riconosce la viola oltre a una nota balsamica appena espressa.

In bocca l'impatto è morbido, con tannino che, per quanto il vino sia giovane, è maturo, privo di ruvidezza, con acidità ben espressa; il sorso si arricchisce di riflessi minerali i quali virano al sapido-salino; piacevole la persistenza.

Abbinamenti

Carni rosse alla griglia.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 Montalbera



Le uve ruche in purezza, sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20% vendemmiato quando sono sovrature.

Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche.

La macerazione avviene in vasche di acciaio e sempre in acciaio matura sino all'imbottigliamento.

Note gustative

Possiede colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Al naso profumi sia floreali in particolare di rosa, di viola, cui si uniscono sentori di frutti rossi e frutti di bosco anche in confettura, oltre a note fresche di menta.

In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, di salda struttura, di grande piacevolezza e garbo con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini sono morbidi e il vino ha una lunga persistenza.

Abbinamenti

Guancia di manzo stufata e carni a lunga cottura

Lupicaia Rosso Toscano IGT 2018, 2017, 2013, Castello del Terriccio



Nasce da uve cabernet sauvignon e petit verdot selezionate manualmente sul tavolo di cernita, diraspate e pressate delicatamente.

La fermentazione-macerazione avviene in acciaio per circa 20 giorni con delestage giornalieri.

Il vino è successivamente elevato in tonneau di rovere francese di primo e di secondo passaggio per circa 22 mesi, quindi è affinato in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino cupo che assume sfumature granate più evidenti nella 2013.

Al naso ricordi di frutta rossa come prugna e ciliegia, sentori di tabacco con speziatura più evidente con il trascorrere degli anni.

In bocca è strutturato sapido, ricco, complesso, salino e con freschezza ben delineata che si mantiene nel tempo mentre i tannini, mai ruvidi, evolvono levigandosi con gli anni. Lungo finale.

Abbinamenti

Pappardelle al sugo di lepre.

Maiolica Terre di Chieti IGP 2021, Cantina Tollo



Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo e successivamente abbandonato.

E' stato recupero dalla Cantina Tollo in collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso).

L'etichetta è ispirata alle tavole seicentesche della chiesa di San Donato di Castelli (Teramo), definita dallo scrittore Carlo Levi la Cappella Sistina della Maiolica.

Per produrre Maiolica 2021, che è la prima annata, le uve fermentano e macerano in acciaio, quindi il vino svolge la malolattica e successivamente matura sia in acciaio, sia in anfora, quindi viene imbottigliato senza essere sottoposto ad alcuna chiarifica e filtrazione.

Note gustative

Colore rosso rubino tenue.

Al naso si evidenziano note fruttate di piccoli frutti rossi quali fragole e lamponi.

In bocca l'ingresso è morbido, si avverte una trama tannica non verde, ben integrata ad alcolicità e acidità.

È un vino immediato, gastronomico, di piacevole beva.

Abbinamento

Scaloppe di tonno in salsa al vino rosso.

Mimesi Sangiovese Terre di Pisa DOC 2020, Tenuta di Ghizzano



È un sangiovese in purezza, l'espressione totale di questo vitigno in un assolo capace di valorizzarne l'esprit.

Le uve, da conduzione biologica, sono vendemmiate al raggiungimento della maturazione fenolica a tutto vantaggio della compiutezza del vino.

I grappoli sono selezionati in fase di raccolta, quindi sul tavolo di cernita prima della diraspatura, infine gli acini sono ulteriormente controllati sul tavolo vibrante.

La pigiatura avviene con i piedi e la vinificazione ha luogo in vasche di cemento

vetrificato dove si svolge la macerazione fermentativa.

Il vino ottenuto è fatto maturare per 15 mesi in anfore di cocchiopesto Drunk Turtle materiale che garantisce la micro ossigenazione controllata, ottenendo prodotti non ossidati, ma evoluti. Il vino affina 10 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino.

Al naso l'impatto è fruttato: frutta rossa e nera come prugna, ciliegia, mora di rovo, cui si uniscono sentori floreali di viola e balsamici.

In bocca è immediato, piacevole, maturo, con tannini levigati e con corrispondenza dei sentori fruttati e floreali con quelli colti in fase olfattiva, e una nota fresca che percorre il sorso fonendo tensione e lunghezza.



ELLE MODA BEAUTY ENTERTAINMENT ELLE ACTIVEI ATTUALITÀ

ABBONATI NEWSLETTER



1 QUESTA È LA BORSA PIÙ VIRALE SUI SOCIAL

2 I TAGLI DELLA PRIMAVERA 2023 SECONDO LE IT GIRL

3 IN ITALIA UN GIOVANE SU TRE LOTTA CON IL CIBO

4 LE FOTO DI KATE MIDDLETON SUL SET DI THE CROWN

5 I PANTALONI DI TENDENZA DALLE SFILATE

Cucina

Le food news del mese di maggio ci portano in viaggio

— Food, beverage e appuntamenti imperdibili



DI ANNA CARLA ZUCCA 05/05/2023



Le reali proprietà dei cibi che mangiamo
di Runner's World IT

Le novità a tema food del mese di maggio 2023 corrispondono la nostra voglia di viaggiare. Davanti allo sguardo si aprono le colline di tenute vinicole, parchi dove immergersi in degustazioni e piccoli localini in cui provare specialità dal sapore internazionale. **In fatto di beverage, non mancano novità, sempre con un'attenzione a ciò che è rigorosamente artigianale, meglio ancora se prodotto in antiche abbazie o ex officine riqualificate.** Ci sono spunti interessanti anche per chi ama i mocktail e vuole godersi i sapori dei cocktail più iconici evitando l'alcool. È tempo di accogliere l'estate in arrivo abbracciando abitudini salutari. Senza mai rinunciare al gusto.

La tenuta Montalbera tra Monferrato e Langhe



La Famiglia Morando interpreta da tre generazioni il frutto delle vigne tra Monferrato e Langhe, valorizzando l'autoctono Ruchè, rilanciando la denominazione Grignolino d'Asti DOC con vinificazioni sperimentali come "il progetto Anfora" e al vitigno Barbera d'Asti con una propria barricaia in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri "bottai" del mondo, per poi concentrarsi su legni di "taglio francese". La tenuta **Montalbera** è costituita da due cantine. La cantina di Castagnole Monferrato è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini e ospita al suo interno una sala di degustazione professionale, un ristorante per private tasting e un wine shop, dove è possibile assaggiare anche le annate fuori commercio. La seconda cantina, con sede a Castiglione Tinella (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG e Langhe DOC Chardonnay per piccole produzioni selezionate. Non manca un'area dedicata all'accoglienza: **Montalbera** offre agli operatori del settore più attenti ed esigenti, la possibilità di soggiornare in quattro suite. A completare l'offerta turistica un progetto di Wine Trekking dedicato ai Winelovers.



Aprire a Milano PAN, bakery kitchen and wine bar

Il secondo spin off di Bentoteca di chef Yoji Tokuyoshi e Alice Yamada, dopo il successo di Katsusanderia, si chiama PAN bakery kitchen and wine bar e si trova in via Cicognara 19 a Milano.

PAN prima di tutto vuole diventare un locale di quartiere, dove dalla mattina alla sera poter trovare prodotti da forno, vino e drink di qualità. Non è un locale giapponese nell'accezione più comune del termine, ma dalle vibrazioni internazionali, con dettagli che richiamano la cultura nipponica, dal legno ad alcuni ingredienti della cucina. Giovani fornai specializzati creano specialità dolci e salate, chef Tokuyoshi coordina il menù che potrà cambiare anche quotidianamente, in base alla stagionalità degli ingredienti. La scelta dei vini, naturali e non solo, è curata dai ragazzi di Bentoteca.



Amaro Formidabile di Pallini, l'amaro romano da scoprire

Amaro Formidabile è nato in un'ex officina nel quartiere romano di San Basilio, trasformata in laboratorio alchemico dall'estro creativo del liquorista Armando Bomba. Lui, che è stato punto di riferimento della mixology romana e profondo conoscitore di questa tradizione italiana, ha sempre parlato di Amaro Formidabile come del suo desiderio di "voler imbottigliare l'esagerazione di un'idea". Amaro Formidabile è un liquore naturale, elaborato artigianalmente con un processo di macerazione in purissimo alcool di grano di botaniche aromatiche e officinali, tra fiori, spezie, cortecce e radici. Il risultato è un amaro con un'anima profonda, con botaniche tra cui spiccano la china rossa, il rabarbaro cinese, la rosa damascata, l'assenzio romano, la genziana, le scorze di arancia amara, la bardana, la noce cola, l'anice stellato e il cardo mariano. Amaro Formidabile va servito freddo, rigorosamente senza ghiaccio, in piccoli calici da liquore. È un compagno ideale del fine pasto, grazie alle virtù altamente digestive.

Il nuovo Bellini 0° con zero alcool



Casa Vinicola Canella, storica azienda fondata a San Donà di Piave (Venezia) nel 1947, è nota in tutto il mondo per il suo celebre Bellini, composto da tre parti di spumante Brut, una parte di succo e polpa di pesche bianche e alcune gocce di lampone che gli conferiscono il caratteristico colore rosa. Dopo 35 anni di esperienza nella produzione del cocktail, arriva il Bellini 0°, la versione analcolica realizzata con gli stessi ingredienti, ma senza la parte alcolica che viene estratta con un procedimento in grado di mantenere tutta la parte aromatica. Il Bellini 0° si può gustare in qualsiasi occasione, perché mantiene sempre il fascino, il profumo e l'aroma del celebre aperitivo veneziano con un basso contenuto calorico.

A FICO una sosta gustosa per scoprire tutta l'Italia



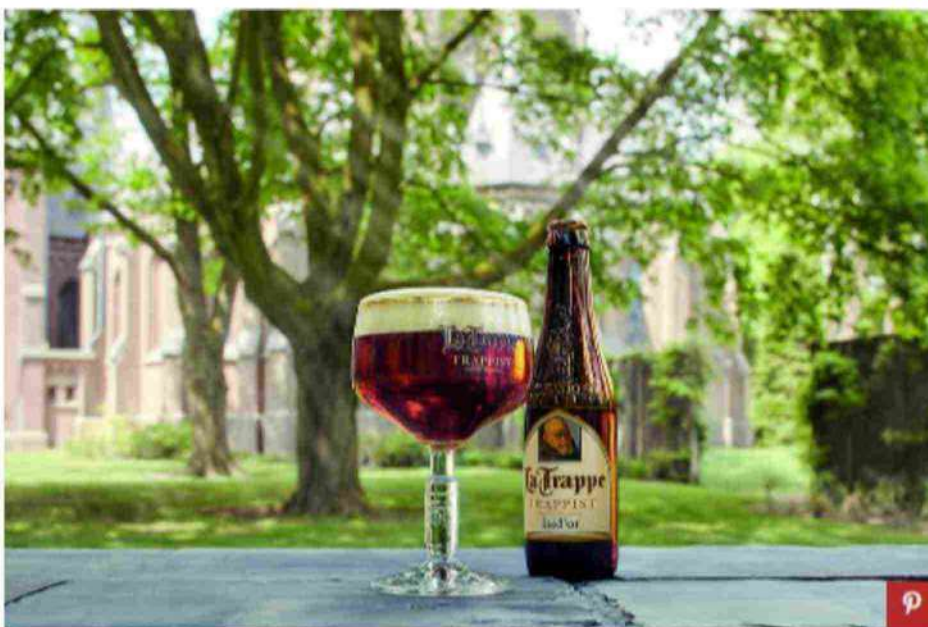
FICO Eataly World è il Parco tematico a pochi chilometri da Bologna che racconta la cultura del cibo italiano con eventi, in spazi accessibili a tutti e attraverso diverse proposte gastronomiche. Un viaggio alla scoperta di tutta l'Italia grazie alla presenza di Consorzi di tutela, 26 tra ristoranti e street food, 20 attrazioni, fabbriche di produzione, giostre e padiglioni multimediali, una fattoria didattica e giardini urbani in cui rilassarsi. Gli spazi all'aperto permettono ai visitatori del Parco di trascorrere giornate e serate circondati da uliveti, vigne, orti urbani e frutteti, dai quali si possono raccogliere direttamente le verdure e i frutti maturi. Tra le attività proposte: percorsi di degustazione, corsi professionalizzanti e wine experience.



Il Prosecco Doc Rosé di Ponte1948 etichetta Campe Dhei

La bottiglia per brindare alla festa della mamma è il Prosecco Doc Rosé di Ponte1948 etichetta Campe Dhei. Un vino che nasce da accurata selezione delle migliori uve, coltivate in vitigni lungo il corso del Piave che beneficiano di un clima temperato, mitigato a nord dall'arco alpino e dalle dolci brezze dell'Adriatico a sud. Avvolgente e sinuoso, si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità il Pinot Nero, indiscusso protagonista delle eccellenze spumantistiche. Il Prosecco Doc Rosé è perfetto per gli abbinamenti delicati della tradizione mediterranea, il sushi e il sashimi.

ovvero La Trappe, la birra olandese a marchio Authentic Trappist Product



Il profumo di luppolo, lievito e malto si sprigiona e si diffonde nell'aria dell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven a Berkel-Enschot, in Olanda. È qui che la birra La Trappe nasce e continua a essere prodotta, in un'atmosfera di pace e tranquillità, fin dal 1884, grazie al lavoro dei monaci. Il risultato è un metodo produttivo basato sui principi fondamentali dell'ordine stesso: silenzio, austerità e attenzione verso il prossimo. Oggi il birrifico dell'Abbazia di Koningshoeven è uno dei pochi a poter vantare il marchio ATP, Authentic Trappist Product, rilasciato dall'*International Trappist Association*, ente che ne garantisce l'origine e il rispetto di alcuni criteri. Nello specifico: una produzione in un'Abbazia Trappista, la supervisione da parte dei monaci e parte del ricavato devoluto in beneficenza. La gamma La Trappe è composta da birre con un carattere completamente diverso tra loro: La Trappe Witte Trappist, La Trappe Blond, La Trappe Dubbel, La Trappe Isid'or, La Trappe Tripel, La Trappe Quadrupel.

Per la Giornata Mondiale delle Api, Pink Lady promuove la pedalata guidata con e-bike



Il 20 maggio si celebra la Giornata Mondiale delle Api, indetta dalle Nazioni Unite per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di tutelare questi instancabili insetti che garantiscono circa il 75% della produzione di cibo nel mondo e il futuro del pianeta. Per omaggiare questa parte fondamentale per la filiera agro-alimentare, Pink Lady in collaborazione con Bici & Vacanze lancia l'iniziativa ecosostenibile di *apicicloturismo* denominata Pink Lady Bee-bike Tour. Un percorso guidato ad anello dal ritmo slow diviso in due turni, uno al mattino e uno al pomeriggio, con partenza dall'Azienda Agricola del produttore Pink Lady Giuliano Donati a Faenza (RA). Concluso l'e-bike tour si rientrerà dal produttore insieme all'apicoltore Marco Gaudenzi dell'azienda apistica La Castellina, per scoprire non solo il lavoro svolto per proteggere i meli, l'impegno dei produttori Pink Lady e le buone pratiche messe in atto, ma anche il programma Bee Pink, che prevede un rigoroso lavoro di scambio tra esperti del mondo agricolo e apicoltori. La vita di un fiore di melo infatti varia dai 2 ai 10 giorni e il periodo dell'impollinazione è quindi molto breve. Grazie a partnership con gli apicoltori locali, al momento della fioritura i produttori introducono delle arnie nei frutteti Pink Lady, garantendo così una impollinazione ottimale e la trasformazione dei fiori in frutti. Al termine sarà offerta una merenda a base di mela Pink Lady.

Il progetto 1895 Coffe Designers by Lavazza



La Factory 1895 di Lavazza riapre le porte al grande pubblico per un'esperienza in grado di legare l'architettura degli spazi alla nuova cultura degli specialty coffee, attraverso la passione degli esperti. A partire da sabato 13 maggio, per 2 weekend al mese, sarà possibile prenotare una visita esclusiva presso la Factory 1895, spazio destinato alla produzione d'eccellenza degli specialty coffee dall'inconfondibile stile italiano. Un viaggio alla scoperta dei territori di origini del caffè attraverso il racconto di luoghi, persone e lavorazioni. La visita si concluderà con una degustazione guidata dai Coffelier 1895, nell'atmosfera avvolgente della Coffee Cave. Un'esperienza per scoprire i caffè più pregiati al mondo e a conoscere le caratteristiche distintive del progetto 1895 Coffee Designers by Lavazza. Tra gli appuntamenti imperdibili, dalle Coffee masterclass agli incontri con l'alta pasticceria italiana, la prima data in agenda è quella del 6 maggio con la masterclass Smeg 1895. Gli esperti Coffelier, dopo la visita in Factory 1895, affiancheranno gli ospiti nella preparazione di tre diverse bevande: espresso, cappuccino e un inedito Caffè Filtro. I più golosi dovranno attendere domenica 14 maggio per vivere l'esclusiva degustazione di caffè e cioccolato con la partecipazione del Maestro Guido Gobino. Gli ospiti termineranno il tour della Factory 1895 con la degustazione, a scelta tra due diversi caffè, in abbinamento ad un cioccolatino che prepareranno insieme al Maestro pasticcere Guido Gobino.

Pop Up Sundays alla Terrazza Martini di Milano



Le domeniche dal 7 maggio al 4 giugno arrivano i Pop Up Sundays: appuntamenti firmati Martini in collaborazione con Taste Of Milano, per vivere l'aperitivo in modo originale, accompagnato dalla colonna sonora di Radio M2O. Ogni appuntamento accoglierà un bartender d'eccezione proveniente dai migliori locali d'Italia, tra cui: Vanessa Vialardi del D.one Torino il 7 maggio, Alex Frezza de L'Antiquario (Napoli) il 14 maggio, Fabio Fanni de Il Locale (Firenze) il 21 maggio, Fabio Spinelli del Deus Milano il 28 maggio, per concludere con l'ultimo appuntamento del 4 giugno con Matteo Zed del The Court (Roma). Ogni cocktail list sarà accompagnata da una proposta di food pairing strutturata ad hoc da sei top chef della scena culinaria nazionale. Per partecipare, basta iscriversi tramite la guest list sul sito popupsundays.it.

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 256 - Dal 30 Aprile al 6 Maggio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 30 APRILE AL 6 MAGGIO 2023

Michele Chiarlo

Trerose

Argiolas

Ferrari

Gianni Gagliardo

DUBL

Tenuta di Valgiano

Conte Vistarino

Cascina del Monastero

Antonio Camillo

Montalbera

Drusian

E. Pira e figli - Chiara Boschis

Piaggia

Zoom: Tenuta Pojana, Olio EVO Veneto Valpolicella Dop

Ristorante: Il Molo - Portonovo (AN)





I VINI DI WINENEWS



MICHELE CHIARLO

Doge Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 72.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: Società Michele Chiarlo

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Il Barolo Tortoniano, che nel suo nome rimanda direttamente alla scala dei periodi geologici in cui il Tortoniano è il secondo dei sei piani stratigrafici in cui è suddiviso il Miocene, affina per 24 mesi in legno grande. I profumi della versione 2019 spaziano dalla frutta rossa matura alla liquirizia, dalla terra al sottobosco, dalle spezie ai toni affumicati. In bocca, il vino possiede tannini solidi, sorso succoso e aperto e finale dai ritorni speziati e fruttati. L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, resta saldamente cantina leader del Piemonte enoico. Tre le strutture aziendali, 11 i vigneti, tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, per un totale di 150 ettari coltivati, e 1.100.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette comprende Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti, abbracciando pressoché l'intero panorama del meglio della produzione enologica piemontese. I Chiarlo - Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale - si sono sempre distinti per un approccio non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Particolare spazio dedicato alla Barbera, varietà che i Chiarlo hanno concorso a rilanciare come meritava.

(fp)



TREROSE

Doge Nobile di Montepulciano Santa Caterina

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: Tenuta Trerose

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi

La Tenuta Trerose è situata al centro della sottozona di Vallano, futuro areale protagonista del progetto "Pieve" (ovvero le Unità Geografiche Agguntive nella declinazione poliziana) del Consorzio del Nobile di Montepulciano. L'azienda, dal 1994, fa parte del Gruppo viticolo Angelini Wines & Estates e comprende 103 ettari a vigneto in biologico - suddivisi in parcelle indipendenti: "I Palazzi", "Belvedere", "Lodola", "Poggetto" e "Santa Caterina" impiantati tutto attorno alla cantina -, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, rappresentando una delle realtà più significative della denominazione. Le etichette godono di uno stile brillante e definito, senza alcun tipo di forzature, a partire dagli invecchiamenti prevalentemente effettuati in legno grande, che rivelano un interessante lavoro sul Sangiovese poliziano, capace qui di esprimersi con naturalezza e personalità, senza nascondere la sua propensione verso l'eccellenza assoluta. Il Nobile di Montepulciano Santa Caterina 2020, maturato per 12 mesi in legno grande, offre profumi di piccoli frutti rossi, fiori, agrumi e cenni ferrosi, ben contrappuntati da tocchi affumicati di pepe e cannella. In bocca, è caratterizzato da un sorso fragrante, succoso e continuo, con la verva acida sempre in primo piano accanto a tannini pieni e nervosi, che lo rendono un vino dinamico e articolato, che si chiude con un finale goloso e sapido.

(fp)



ARGIOLAS

Doc Cannonau di Sardegna Rosato Arjola

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: Società Argiolas

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

È un rosato che richiama i colori della pernice, disegnata in etichetta, e che richiama nel nome il luogo che questo uccello usa frequentare in cerca di cibo: Pala - detta arjola e pronunciata argiolas in sardo - dei casolari, quando ospita il raccolto dei campi e quindi le cariossidi di grano di cui va appunto ghiotta la pernice. C'è quindi tutto un gioco cromatico e di assonanze che lega questo vino alla quotidianità agricola della cantina e al suo vitigno principe, il Cannonau, che in questo caso viene vinificato in rosa dalle uve del vigneto Sa Tanca, che si trova a circa 300 metri di altezza sulle colline della Trexenda (siamo nella Sardegna meridionale, a 50 chilometri a nord di Cagliari, a metà strada precisa fra la costa orientale e quella occidentale). La crio-macerazione iniziale e la fermentazione a 18 gradi crea un vino spensierato, che profuma di glicine e fiori di acacia, piccoli frutti rossi e un tocco balsamico di mirto; in bocca si aggiunge il sapore di caramella alla diliegia, che si imprime sapido sulla lingua e porta verso un finale leggermente agrumato. Oltre al Cannonau, Argiolas coltiva anche Vermentino, Nuragus, Nasco, Monica, Carignano e Bovale, distribuiti su 250 ettari di vigna da cui produce una media di 2,5 milioni di bottiglie l'anno. Fra le maggiori realtà vitivinicole dell'isola, nata nel 1938 è oggi condotta dalla terza generazione: attentissima agli sprechi e fieramente sarda.

(ns)



FERRARI

Doc Trento Brut Perle Bianco Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 84,00

Azienda: Società Ferrari fratelli Lunelli

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

Il Perle Bianco Riserva 2015, sette anni di permanenza sui suoi lieviti, possiede profumi di agrumi canditi e freschi, che lasciano poi spazio a cenni speziati e leggeri tocchi tostati. In bocca, il vino è vivace e sapido, dalla carbonica fine e dal finale ritmato da ritorni agrumati. La cantina Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, 100 ettari di vigneto per 5.800.000 di bottiglie annue, ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido nella produzione di bollicine made in Italy e vantando primati spumantistici pionieristici e indiscutibili. Come suggerisce apertamente la storia di questo marchio, che ne detta i capitoli del suo successo. Come nel caso, per esempio, del "Perle". Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuì la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il Trentino era parte dell'impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea fu semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti, "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizzò in "Perlé". I Ferrari Perle costituiscono ancora oggi, con il base, i Perle Dosaggio Zero, Reserve Rosé, Perle Reserve Nero e Perle Reserve Bianco una fortunata quanto centratissima gamma di spumanti davvero intriganti.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 840

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevolo

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 25, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per 180.000 bottiglie in totale. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza la produzione a marchio Gagliardo nei termini più classici delle realtà dell'areale di Langhe. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e qualitativamente solide, dotate anche di carattere e personalità. I vigneti destinati al Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Una distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato il Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sul Barolo con menzione geografica aggiuntiva, di cui possiede parcelle importanti nel Cru di Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati. Ottenuto da uno dei vigneti più significativi di Monforte d'Alba, il Barolo Mosconi 2019, matura in legno piccolo per 30 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, ai fiori appena appassiti, ai chiodi di garofano e alle spezie. In bocca, il vino possiede struttura articolata, sorso austero e grintoso, dai tannini incisivi e dal finale ampio e solido.

(fp)



DUBL

Spumante Brut Edition I

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Greco, Falanghina

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch, Mattia Vezzola

Dubl (che vuole dire "doppio" e si pronuncia come si scrive) è un progetto che nasce nel 2004 dalla volontà di Feudi di San Gregorio di sperimentare il Metodo Classico sui vitigni autoctoni campani, "un incontro con la spumantizzazione che permettesse di valorizzare e amplificare ancor meglio la bellezza delle nostre varietà autoctone". Così Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio racconta gli inizi di un percorso su cui si è incamminata con il supporto del celebre champagnista Anselme Selosse, e che in vent'anni circa si è evoluto e maturato fino al lancio di Dubl come società produttiva e marchio autonomo e alla proposta delle due cuvées Metodo Classico Dubl Brut Edition I e Dubl Rosé Edition I. Dubl Brut Edition I nasce da oltre 50 piccoli vigneti, di circa 15 anni d'età, situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco (in provincia di Avellino). Le uve sono raccolte a mano e vinificate separatamente "e poi creliamo la nostra cuvée in base all'armonia che intendiamo raggiungere", osserva Pierpaolo Sirch, responsabile della produzione. Nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Al naso spiccano sentori fruttati di pesca e mela golden, seguiti da note di fiori bianchi e da toni minerali. Al palato è fresco, sapido, armonico. Si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti a base di frutti di mare e crostacei.

(Cristina Latessa)



TENUTA DI VALGIANO

Doc Colline Lucchesi Rosso Palistorti

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Tenuta di Valgiano Società Agr.](#)

Proprietà: Moreno Petrini, Laura di Collobiano

Enologo: staff tecnico aziendale

Potremmo definirlo il "second vin" aziendale il Palistorti di Valgiano. Blend a base di Sangiovese, Merlot e Syrah, matura in barrique per 12 mesi ed è ottenuto dalle uve dei vigneti più giovani. La versione 2021 propone un profilo olfattivo caldo e maturo, dove predomina un rigoglioso fruttato e qualche accento speziato e terroso. In bocca, il vino ha sorso pieno e succoso, struttura fragrante, che fa sentire tannini tonici e sapidi, e finale dai ritorni fruttati. La Tenuta di Valgiano è una delle culle della biodinamica enologica italiana. L'azienda, situata in un angolo incantevole delle Colline Lucchesi, a due passi da Lucca, possiede 15 ettari a vigneto, per una produzione annua di 60.000 bottiglie, ed è condotta, dal 1993, da Moreno Petrini e Laura Di Collobiano, affiancati nella conduzione tecnica, sia agricola che enologica, dal prezioso lavoro di Saverio Petrilli, vero e proprio pioniere delle pratiche di origine steineriana nel Bel Paese, non certo un "santone", quanto un uomo determinato nelle sue scelte e rigoroso nella loro messa in pratica. Facile il suo destino come cantina leader dell'areale lucchese, ruolo che detiene saldamente con confortante continuità, grazie ad un portafoglio etichette dotato di personalità e carattere, dalla cifra stilistica ben leggibile e capace di esprimere anche l'eccellenza assoluta con il Tenuto di Valgiano, il vino "bandiera" della casa.

(fp)



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Bertone

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Conte Vistarino Società Agricola](#)

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: Vittorio Merlo

Il Pinot Nero Bertone 2019, maturato per un anno in barrique e ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru piantato nel 2001, profuma di rosa, piccoli frutti rossi, cacao e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è morbido e ben profilato, dai tannini delicati e dal finale persistente. Se l'Oltrepò pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'eredità Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce con passione una cantina all'avanguardia e un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, ad un'altezza tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico nel 1865) sia come vino fermo, abbracciandone per intero l'enorme potenziale che riesce ad esprimere anche quando viene coltivato nei suoli e maturato nel clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(fp)



I VINI DI WINENEWS



CASCINA DEL MONASTERO

Docg Barolo Annunziata

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.206

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [La Cascina del Monastero](#)

Proprietà: Giuseppe Grasso

Enologo: Giuseppe e Loris Grasso

La storia della Cascina del Monastero, situata in località Annunziata nella frazione di La Morra, inizia nel 1926 quando Alessio Grasso, figlio di contadini già alle prese con la produzione di vino in zona Barbaresco, diventò il proprietario della allora Cascina Luciani e delle vigne che la circondavano. Si trattava della fattoria appartenuta al convento dei benedettini di Mercenasco, condotta dai monaci di San Pietro di Savigliano. Venendo ad anni più recenti, i primi imbottigliamenti dell'azienda risalgono al 1969, ma è a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso che i Grasso si specializzano nella produzione di vini. Oggi la cantina, condotta da Giuseppe, sua moglie Velda e i figli Loris e Giada, dispone di 12 ettari a vigneto, coltivati a biologico e distribuiti nelle sottoposte di La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Roddino e Grinzane Cavour, per una produzione media di 50.000 bottiglie. Dal 1991, ad affiancare l'attività vitivinicola, c'è anche un agriturismo, uno dei primi avviati nell'area. Il Barolo Annunziata 2019, ottenuto dall'omonimo vigneto, è maturato in legno per 30 mesi. I suoi profumi alternano rimandi più freschi ai piccoli frutti rossi e agli agrumi, e sfumature più evolute di fiori leggermente appassiti, su toni di sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ampio e polposo, dai tannini ben presenti e dal finale solido, che richiama ancora i frutti rossi e le spezie.

(fp)



ANTONIO CAMILLO

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Antonio Camillo](#)

Proprietà: Antonio Camillo

Enologo: Antonio Camillo

Se una critica può essere sollevata alle etichette di Antonio Camillo è quella di non aver ancora trovato la quadra con il Sangiovese del Morellino. Un work in progress, potremmo dire, che, comunque sembra cominciare a dare risultati apprezzabili. Almeno a giudicare dal Morellino di Scansano 2022. Interprete di un'annata decisamente complicata e non proprio favorevole per il re dei vitigni toscani, offre profumi di piccoli frutti rossi maturi accanto a rimandi speziati ed affumicati. La bocca è ben profilata, forse un pelo rustica nella sua declinazione tannica, ma dalla sapidità accentuata, a donare al sorso grande bevibilità. Attualmente, ad incarnare l'anima più intima della Maremma enolica c'è senza dubbio Antonio Camillo. E la sua spiccata umanità rende questo merito ancora più significativo. I suoi vini, sottovoce, si sono imposti tra le etichette più intriganti dell'intero areale, emergendo, soprattutto, grazie al Ciliegolo, che Antonio ha declinato come nessuno aveva mai pensato di fare nel recente passato. Liberato dai legni piccoli, il suo Ciliegolo si è distinto per uno stile ben leggibile, dai tratti originali e dalla personalità acclarata. Un lavoro che è stato svolto a partire dalla tradizione e che ha portato la cantina con sede a Manciano, 24 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 105.000 bottiglie, nel ristretto novero delle cantine da intenditori.

(fp)



MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore La Mia Nuda

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone

È una Barbera che nel 2015 ha conquistato i Tre bicchieri del Gambero Rosso La Mia Nuda di [Montalbera](#) e che nell'edizione 2019 promette (e mantiene) lo stesso livello. L'azienda della famiglia Morando, giunta alla terza "generazione vitivinicola", fa miracoli con il suo Ruché, ma la Barbera in questione la cura in modo quasi maniacale, nella cosiddetta vigna del notaio (a guyot), in cui una cappella ospita il busto dell'antico proprietario, dove si raccolgono solo le uve che sono state meglio esposte e dove il vino viene realizzato esclusivamente nelle annate migliori, quelle che garantiscono un certo livello. "A quel punto - dice l'enologo Nino Falcone, giovane e "d'importazione veneta" - prevediamo un passaggio di una quindicina di giorni in acciaio, poi tutto va subito in botti di legno, quasi tutte nuove, per diciotto mesi". Si chiama La Mia Nuda, questa Barbera, perché va in bottiglia così com'è, presa dalle barriques. Servita fresca, quasi fredda, si intona alla perfezione anche con un pesce importante, tipo il rombo. Ma è ovviamente perfetta con la cucina di terra più saporita. Grande rosso da invecchiamento, intenso e potente, ha sentori di ribes e di prugne disidratate, che si alternano a tabacco e cuoio. Di vibrante freschezza, dalla componente tannica persistente, nasce al confine tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro naturale che offre esposizioni diverse e suoli di matrice calcareo-argillosa.



DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry di Cartizze

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Drusian](#)

Proprietà: Francesco Drusian

Enologo: Marco Spironelli

L'azienda Drusian conta su 80 ettari di vigneti dislocati nell'areale di Conegliano Valdobbiadene - dove brilla il Cru di Cartizze, di cui la cantina con sede a Bigolo di Valdobbiadene possiede 3,5 ettari - per una produzione complessiva che supera il milione di bottiglie annue, ottenute da una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Dal 1988, questa solida realtà è guidata da Francesco Drusian che ha impresso al suo percorso una svolta all'insegna della qualità, ponendola tra i marchi più significativi della zona. Il portafoglio etichette aziendali, dal packaging originale e giovanile, è articolato e rappresenta una "Variazione sul tema", manco a dirlo, del Prosecco. Ci sono la Collezione "Metè Eccelle" con il Valdobbiadene "Sui Lieviti", il Valdobbiadene "30 Raccolti" e il Valdobbiadene "Rive di Santo Stefano"; la Collezione "Le Rive, La Nostra Fierezza" con il Valdobbiadene "Rive di Colfosco" e il Valdobbiadene "Rive di Collalto" e poi la Collezione "Valdobbiadene" che comprende il "Brut", l'"Extra Dry", il "Millesimato" e il "Superiore di Cartizze", oggetto del nostro assaggio. La versione 2021 del Prosecco ottenuto dal ristretto e rinomato areale del Comune di Valdobbiadene profuma di mela verde e erbe di campo, con tocchi leggermente mentolati. In bocca, il sorso si muove cremoso, immediatamente godibile, sviluppandosi continuo e vivace e terminando ancora su ritorni fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



E. PIRA E FIGLI - CHIARA BOSCHIS

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: Azienda Agricola E. Pira & Figli

Proprietà: Chiara e Giorgio Boschis

Enologo: Chiara e Giorgio Boschis

Questo Barolo Cannubi 2019 è un vino scuro e caldo, ma sorprende per la poiposità e il movimento circolare con cui propone profumi e sapori: ciliegia e piccoli frutti rossi di bosco cedono il posto alle spezie dolci che fanno spazio ai profumi balsamici del sottobosco per poi tornare alle note fruttate; in bocca il passo è simile, grazie al gioco dell'aderenza tannica che imprime le note di ciliegia, rosa e mandarino, lasciando che la sapidità le diffonda generosamente e che la freschezza acidica ripulisca a fine sorso. Un vino dalla trama fitta ma sinuosa, che si beve con piacere e che ben rispecchia lo stile che Chiara Boschis ha dato ai suoi vini, lungo un percorso durato 30 anni, da quando ha preso in mano l'azienda dai genitori. In origine la proprietà era della famiglia Pira, legata tradizionalmente alla viticoltura: a cavallo del Novecento inizia anche a vinificare, restando a lungo fedele ad una metodologia che non prevedeva il sostegno di alcun mezzo tecnico. La proprietà passa alla famiglia Boschis grazie ad un profondo legame di amicizia e Chiara prende in mano il timone nel 1980 dalle mani dei genitori Franco e Ida, diventando una delle prime produttrici donne di Barolo (affiancata dal 2010 dal fratello Giorgio). 11 ettari vitati, distribuiti fra Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba garantiscono una produzione di 14.000 bottiglie annue, suddivise in 6 etichette, fra cui una Barbera e un Dolcetto.

(ms)



PIAGGIA

Docg Carmignano Il Sasso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet

Sauvignon e Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Azienda Agricola Piaggia

Proprietà: Silvia Vannucci

Enologo: Alberto Antonini, Emiliano Falsini

Il Carmignano Il Sasso 2021, uvaggio a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot ottenuto dai ceppi dell'omonimo vigneto, effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove sosta per 15 mesi ad affinare. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi di bosco in confettura, al sottobosco e alle spezie, con tocchi di cacao ed erbe aromatiche a rifinitura. In bocca, il sorso è denso, rivelandosi però fresco e fruttato, fino ad un finale persistente e dalla bella nota balsamica di congedo. Molto difficilmente, volendo indagare i tratti più significativi e la storia più recente della piccola denominazione Carmignano, si può fare a meno di passare per Piaggia. L'azienda avviata da Mauro Vannucci alla metà degli anni Settanta del secolo scorso ed oggi condotta anche dalla figlia Silvia, si trova a Poggio a Caiano, nella località che le dà il nome. Le prime Riserva di Carmignano capaci di imporsi nel panorama enologico toscano risalgono agli anni Novanta, quando l'azienda era poco più che una piccolissima realtà. Ora la sua superficie vitata, grazie alle acquisizioni degli anni Novanta, è di 15 ettari, ubicati parte nel comune di Poggio a Caiano e parte nel comune di Carmignano, e la produzione complessiva in termini di bottiglie arriva a 75.000 pezzi all'anno, mentre l'azienda ha raggiunto i vertici qualitativi non solo della sua denominazione ma anche quelli nazionali.

(fp)

ZOOM



TENUTA POJANA, OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

LOCALITÀ MARONARO, 1 - CAZZANO DI TRAMIGNA (VR)

Tel: +39 347 3461639

Sito Web: www.tenutapojana.com

L'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella Dop della Tenuta Pojana è ottenuto dalle varietà Grignano o Favaro (almeno 50%), Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%). L'azienda, di proprietà di Mariagrazia Bertaroli e Guido Sganzerla, si trova a est di Verona, in un'area collinare a ridosso delle prealpi. La Tenuta Pojana è un'azienda biologica che applica la "circular economy" quale prassi consolidata, impiegando i residui di lavorazione in altri usi e riutilizzandoli in altre forme. L'olio è caratterizzato da fruttato di media intensità, con note agrumate, avvolgenti fragranze floreali, per chiudere piacevolmente con la percezione di mandorla fresca. La personalità della componente aromatica ritorna anche al gusto dove il dolce, l'amaro ed il piccante si integrano perfettamente, donando armonia ed equilibrio all'olio. La freschezza delle percezioni arricchisce maggiormente l'interessante profilo sensoriale del prodotto.

RISTORANTE



IL MOLO

BAIA DI PORTONOVO - ANCONA

Tel: +39 071 801040

Sito Web: www.ilmolo.it

Il ristorante "Il Molo" di Portonovo, in provincia di Ancona, è gestito dalla famiglia Giachetti fin dal 1961. Nel locale di pratica una solida e attraente cucina tipica, fatta dagli ingredienti della tradizione, magari rivisitati in chiave moderna e altrettanto intrigante. Come la "carbonara del Molo" (Chitarra al nero di seppia, salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro), il "brodetto del Molo" (brodetto di pesci misti secondo la tradizione della Marineria Anconetana), i moscioli "a modo nostro" (moscioli selvatici di Portonovo al naturale, rigorosamente aperti al momento, con cuore di limone a cubetti) o quelli "gratin" (con panatura croccante) accompagnati magari dai "paccasassi" (il finocchio marino tipico delle zone della Riviera del Conero, dove cresce spontaneo tra le rocce e i sassi, con insalata di cicoria, tonno e alici del Cantabrico), oppure la "guancia e coda" (coda di rospo avvolta nel guancialetto del Conero, erbe aromatiche, patate arrosto e Pacca-mayo).



CANTINE

Montalbera, conca del Monferrato

di PAOLO MASSOBRIO • 03.05.2023



Sul Golosario Wine Tour 2023
l'accoglienza e i vini della famiglia
Morando

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO

RUCHÉ

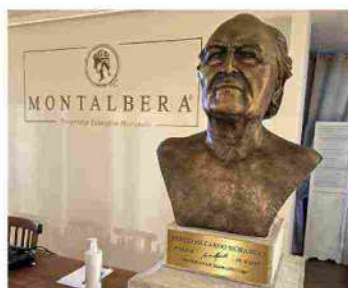
BARBERA



Azienda simbolo del Monferrato, nata all'inizio del Ventesimo secolo nel territorio che abbraccia i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Dopo l'acquisizione di alcuni terreni negli anni '80, oggi **Montalbera** si estende su **150 ettari vitati** a cavallo tra il Monferrato e le Langhe.



Le aziende agricole di proprietà della **famiglia Morando** sono a Castagnole Monferrato (135 ettari), patria d'elezione per la produzione del vitigno ruchè, e poi a Castiglione Tinella (15 ettari), storica cantina dedicata alla produzione del Moscato d'Asti e casa natale del fondatore di famiglia, il Cavaliere Enrico Morando.



Il **vitigno più valorizzato** dall'azienda è il **ruché** di cui l'azienda è per certi versi portabandiera per quantità e popolarità. Tre metodi di vinificazione e affinamento per questo vitigno autoctono: La Tradizione, **Laccento** e Limpronta. L'azienda produce anche Viognier, Barbera e Grignolino e un interessante Barolo con vigne a Castiglione Falletto nelle Langhe.

A fondovalle, 35 ettari sono dedicati alla coltivazione della nocciola del Piemonte Igp. È proprio sui nocciolieti e sui vigneti che si affacciano le 4 wine suites.



L'**accoglienza** si sviluppa con un approccio naturalistico, con la proposta di **percorsi tra le vigne** appositamente studiati per una passeggiata a piedi, oppure per una escursione con la **mountain bike/e-bike**. Inoltre, la possibilità di prenotare una **visita guidata alle cantine**, il wine shop, nonché sale per eventi aziendali.

Immancabili i percorsi di **degustazione dei vini**, disponibili 7 giorni su 7, dalle ore 10 alle 18, con la possibilità di assaggiare 3 o 4 calici in abbinamento (su richiesta) a salumi e formaggi tipici locali. Il costo varia dai 20 ai 30 €, con la possibilità di prenotare la degustazione con l'enologo, al costo di 50 € a persona.



Detto questo, ecco una panoramica degli assaggi effettuati un mese fa in cantina in compagnia di

Franco Morando.

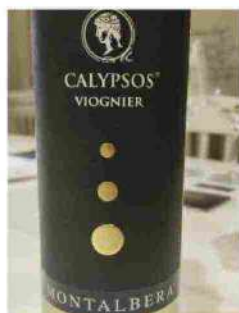
Il **Piemonte Viognier "Calypsos" 2022** è

piacevolissimo di note agrumate che tendono alla frutta tropicale. E' molto fresco e in bocca offre la

sensazione pulita di una caramella; finale

amaricante. Il **2021** esprime meglio la frutta esotica,

quindi è più maturo ed equilibrato In evoluzione.



Bello anche l'assaggio del **Grignolino d'Asti "Grigné"**

2021 dal colore roseo con riflessi arancio. Al naso è

molto speziato, fruttato, con un che di noce. In

Grignolino che ha corpo e spalla, esprime bene i suoi

tannini, in un sorso minerale e graffiante. Ha sfiorato

i 5 asterischi della mia predilezione.

Notevole è anche il **Grignolino d'Asti l'Anfora"**

2020. Ha colore rubino trasparente e brillante. Al

naso note di arancia candita, in bocca è equilibrato

con una profondità terrosa che esprime la sua

speziatura. Lanfora 2021 ha corpo e tannini ben

presenti, che esprimono una nota amaricante

accentuata. Una bella sfida questa del Grignolino che

ci ha fatto piacere conoscere e constatare.



Ed ora eccoci al Ruchè che fa parte della collezione

dei Classici. Si tratta del **Ruchè di Castagnole**

Monferrato "la Tradizione" 2021. Un vino che si

presenta di colore rubino brillante, ma subito con

una gran bella noce e un aroma caratteristico. Lo

senti profondo, quasi dolce, ma in realtà mostra la

sua anima con una trama tannica viva e piacevole.



Il secondo Ruchè è "**Laccento**" 2021 e fa parte della collezione "Selezioni". Ha colore rubino intenso e qui senti l'anima di questo vino, che mostra i suoi petali di rosa franchi e note di piccoli frutti sotto spirito. È il Ruchè che ti aspettavi, con il suo corpo rotondo e ben equilibrato e anche setoso.



Il Ruché Limpronta rappresenta invece la riserva 2021. Viene invecchiato in tonneau di rovere ed ha pure un 10% di barbera al suo interno di rovere. Il colore rubino ha subito una tendenza all'aranciato. Al naso le note di frutta sotto spirito sono più accentuate, ma subentra anche l'arancio candito in quel gioco di affinamento di un vino con l'anima aromatica. Qui senti anche il rabarbaro: è molto profondo, pregnante nel suo sorso fresco e minerale che trascina un'ottima persistenza.



Curiosa è anche la Barbera d'Asti "Solo acciaio" 2021 che si presenta nel bicchiere col suo rosso porpora. E qui, da Barberista quale sono, dico che il descrittore intenso del mirtillo puro non me lo aspettavo. In bocca è elegante, autentica espressione della Barbera di queste parti.



Sarà invece del 2019 la **Barbera d'Asti superiore "La mia Nuda"** assaggiata nei millesimi 2019 e 2015. Invecchia in rovere francese e il suo rosso rubino tende al granato, soprattutto nel campione del 2015. E qui senti la concentrazione: della freschezza nel 2019; delle speziature tipiche dei grandi rossi nel 2015. Resta come il file rouge l'acidità vibrante, con cenni di tannicità, ma anche la profondità che rende ragione della dizione "superiore".



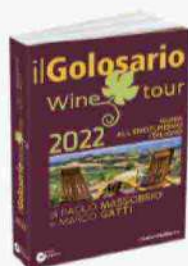
L'ultimo assaggio è stato del **Monferrato Nebbiolo "Il Don" 2021** che ha una bella stoffa e uno spettro aromatico (anche qui senti la rosa). Pur essendo leggiadro ha comunque una sua complessità con caratteristiche speziature.



Tuttavia, ma questo è un mio vizio, ho lasciato il tavolo di degustazione solo dopo aver bevuto la **Barbera del Monferrato "la Briosa" 2022** che è frizzante con le sue note di ciliegia fresca e appunto la sua freschezza persistente.



Ma se fate un salto qui potete completare i miei assaggi (svolti con l'enologo) chiedendo il **Barbaresco "Intuito"** e il **Barolo "Levoluzione"** e poi altre curiosità. Buoni assaggi!



ILGOLOSARIO WINE TOUR 2022
DI MASSOBRIO E GATTI
Guida all'enoturismo italiano

ACQUISTA SU COMUNICA



ACQUISTA SU AMAZON



ILGOLOSARIO 2023
DI PAOLO MASSOBRIO
Guida alle cose buone d'Italia

ACQUISTA SU COMUNICA



ACQUISTA SU AMAZON



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TRAVEL · EAT

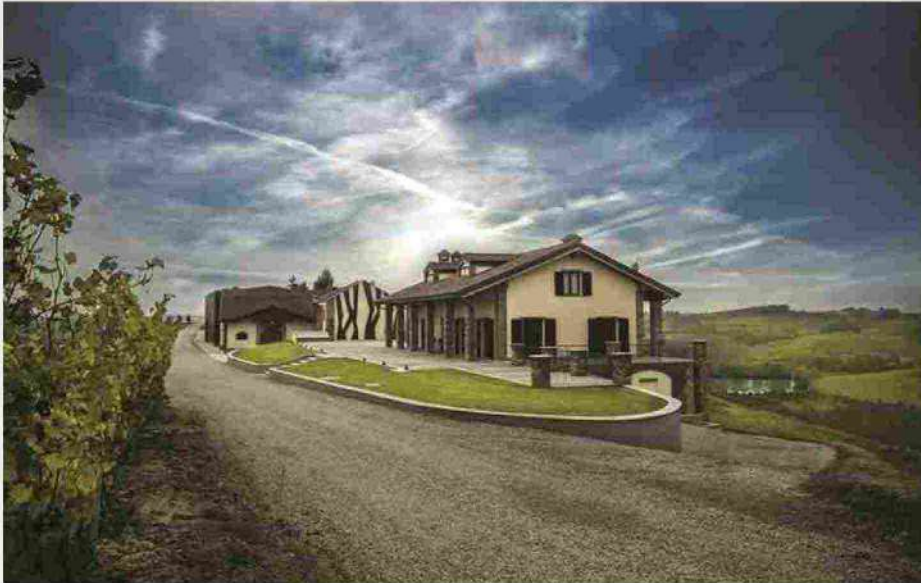
Prima Pagina Itinerari Cibo Ricette Ristoranti Vini Eventi Libri News Tutte le notizie

Facebook Instagram RSS Direttore Archivio

NEWS | 03 maggio 2023

Montalbera: charme e 360° Experience con un calice di ottimo Ruchè

Dal 2021 è possibile pernottare nelle nuovissime Wine Suites, spaziose e indipendenti, affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di **Montalbera**.



“Rigore, progettualità, interpretazione, terroir” sono gli elementi che caratterizzano la storia della famiglia Morando, che interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne del Monferrato e delle Langhe dedicandosi alla valorizzazione di “sua maestà” l’autoctono Ruchè.

LEGGI ANCHE

mercoledì 03 maggio

Sono 6 gli chef liguri finalisti del contest “GreenMeal” promosso da Ortofruit Italia in collaborazione con l’Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina e “I Ristoranti della Tavolozza”



martedì 02 maggio

A Marco Ravera dell’azienda RZero di Albenga consegnata a Sanremo la targa “Custode del Territorio”



Quattro chef piemontesi tra i finalisti del contest “GreenMeal” promosso da Ortofruit Italia in collaborazione con l’Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina e “I Ristoranti della Tavolozza”



Menton, Riviera e valli Roya e Bevera: il programma delle manifestazioni del mese di maggio





🕒 lunedì 01 maggio

Buon 1° maggio all'insegna del mugugno



Leggi le ultime di: News

È in questo meraviglioso contesto che l'azienda **Montalbera** ha compreso da tempo l'importanza di poter realizzare un sistema integrato virtuoso: non solo ottimi calici di vino, ma anche la possibilità di far trascorrere piacevoli momenti ai propri ospiti. Grazie al progetto "**Montalbera 360° Experience**", frontiera del Luxury Wine, l'azienda dal 2021 offre la possibilità di pernottare nelle nuovissime Wine Suites, spaziose e indipendenti, affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di **Montalbera**, base eccezionale per la scoperta delle meraviglie del Monferrato, i cui paesaggi vitivinicoli sono stati dichiarati Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco nel 2014.



Alcune camere godono di un balcone dove poter degustare al tramonto un calice di vino in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi locali. Altre, invece, mettono a disposizione degli ospiti delle Jacuzzi con vista sui vigneti, per un soggiorno all'insegna del Relax. Durante il periodo estivo, sulla terrazza si può sorseggiare un calice a bordo piscina e rilassarsi con le proposte del centro benessere.



Le camere sono tutte fornite di un angolo light breakfast con caffè, selezione di tè e tisane, piccola pasticceria secca e miele artigianale.



Agli ospiti è omaggiata la visita della cantina con degustazione di tre calici della selezione aziendale.

Tra le produzioni **Montalbera** da non perdere, si segnala la loro **"spilla di eleganza"**, ovvero lo spumante metodo classico 120+1, ovvero 120 mesi (Pinot nero) + 1 (Alta Langa). Una bolla in forte decollo, ancora molto giovane, viva pur avendo dieci anni di affinamento, con uno scarto di miglioramento ancora potenziale di 10/14 mesi di bottiglia; quasi un Millesimato "non dichiarato".



La bolla è fina e minuta, cremosa al palato con note di mandorla e nocciola, particolarmente interessante e piacevole in bocca, ma soprattutto che racconta la storia della famiglia, essendo questo è il vino dedicato al "Nonno Enrico".

Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**, ce lo racconta così: "nel 2003, per uno degli ultimi progetti del Nonno, spiantammo cinque ettari di Pinot nero, in una delle posizioni più vocate in azienda, per mettere il Ruchè di Castiglione Monferrato, che chiesi poi di poter lavorare con un Metodo Classico. Da allora lasciammo l'idea in un cassetto, che riaprimmo quasi dieci anni più tardi, trovandoci poco prima della pandemia con un 110 mesi: iniziai a degustarlo per scoprirne una base croccante, elegante, con già una buona vita di acidità."



Franco Morando

E questa è un po' anche la filosofia che guida tutta l'attività di **Montalbera**, in ascolto attento e costante delle potenzialità del territorio e delle richieste crescenti dei clienti, sempre con l'intenzione di valorizzare la bellezza e qualità delle opportunità locali. In quest'ottica si inserisce anche il grande lavoro di mappatura di 60 ettari di terreno con percorsi tracciati e resi fruibili con segnaletica dedicata, per una tranquilla passeggiata a piedi, oppure per una divertente escursione con la mountain bike/e-bike.



Dal 2022 è stata anche introdotta l'Equitazione in Vigna, per scoprire da vicino in sella a un cavallo, tra sentieri e percorsi suggestivi. **Montalbera** propone anche lo Yoga in Barricaia: un'esperienza unica, in grado di rigenerare corpo e mente, immersi nella location esclusiva di una barricaia di selezionati legni francesi, a ulteriore testimonianza dell'impegno dell'azienda nel varcare nuove frontiere nel campo dell'entourismo, sempre all'insegna della qualità e della sinergia con il territorio.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



PIEMONTE

120+1, un generoso Metodo Classico Pas Dosé

Da tre generazioni la famiglia Morando nelle sue vigne tra Monferrato e Langhe si dedica alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè e al rilancio della Denominazione Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali e innovative. Oggi **Montalbera** è un'azienda tecnologicamente avanzata e la cantina di Castagnole Monferrato, 110 ettari in un unico accorpamento a vigneto, è la sede della vinificazione di tutti i vini, dell'affinamento e dell'imbottigliamento; la seconda azienda ha 15 ettari, sempre in un unico appezzamento, dedicati al Moscato d'Asti Docg, a Viognier e Chardonnay. Nascono nelle vigne di Castagnole Monferrato le uve pinot noir con le quali **Franco Morando** ha voluto sfidarsi con uno spumante metodo Classico che matura 10 anni sui lieviti e ha un nome particolare: 120+1 non è una formula matematica, ma indica i 120 mesi dopo i quali lo spumante viene degorgiato; +1 è il giorno che **Franco Morando** e l'enologo hanno dedicato al tasting della "selezionata bollicina di ricordo francese". Nessun liqueur d'expédition, ma un rabbocco vino su vino della medesima annata, da qui la nascita del Pàs dosé 120+1, bilanciato e appagante: ampio, generoso e complesso al naso, verticale, citrico in bocca. Un mix perfetto che permette al consumatore di berlo giovane, ma che può durare a lungo quando ben conservato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

Speciale Vinitaly 2023



Regione per regione, un Vinitaly alla scoperta del rosato, un vino, ingiustamente, poco apprezzato!

di *Diodato Buonora*

Ogni anno do un tema al "mio" Vinitaly. Nel 2023, anche per cambiare, sono andato in giro, tra stand e padiglioni, a degustare rosati. In tre giorni, non riesco a dirvi quanti ne ho assaggiati. Ma, di uno per regione, voglio raccontarvi le mie impressioni. Inizio con il raccontarvi che una sera ero a tavola con uno dei più famosi enologi italiani e mi rimase impressa una sua frase che affermò che i vini bianchi si "degustavano" soprattutto con il naso. Riflettendo devo ammettere che aveva ragione. Nei vini bianchi, tutti cerchiamo di scoprire e percepire i tanti profumi che offrono. Probabilmente

lo avrà detto anche qualcun altro, ma dopo quest'affermazione ho sempre pensato che i vini rosati si "bevono" prima con gli occhi, nel senso che è molto importante il colore. Sicuramente, per questo motivo, quasi tutti i vini rosati sono imbottigliati in bottiglie trasparenti. Il mondo dei vini rosati è molto complesso, richiedono molta attenzione per essere apprezzati. Sotto la loro veste che potrebbe sembrare "timida", c'è un mondo da scoprire. Può essere un vino leggero da aperitivo, ma ci sono anche vini che possono accompagnare una cena strutturata e corposa, per non parlare delle bollicine

che sono sempre gradite e molto apprezzate. Quasi tutti sappiamo come si produce un vino rosato, anche se ancora molti sono convinti che si ottengano mischiando vini bianchi e vini rossi. I vini rosati nascono da uve rosse, che sono vinificate con un contatto di qualche ora delle bucce con il mosto. Un tempo breve che serve proprio a permettere alle bucce di rilasciare, nel mosto, un po' di colore, tannini (pochissimi) e aromi. Quindi, i rosati si producono dappertutto. Naturalmente, cambiando la zona di produzione e i vitigni, hanno colori con tonalità diverse. Ho scelto di scrivere dei rosati an-

Maggio 2023 | R & O | 7

Speciale Vinitaly 2023

che perché è soprattutto un vino estivo, o, se preferite, un vino mediterraneo. Soprattutto nelle località balneari, vicino al mare, è difficile che ci servano dei vini rossi alla giusta temperatura e a chi non piacciono i bianchi, il rosato è la soluzione migliore.

Iniziamo questo "viaggio", regione per regione (in ordine alfabetico), che mi ha fatto scoprire un mondo molto interessante.

ABRUZZO - Cerasuolo d'Abruzzo 2022 Dop, Micace.

Molto bella e interessante la storia di quest'azienda. MI CA CE, sono le iniziali dei cognomi di Antonio Micozzi, Paolo Cavuto e Enrico Centofanti, tre enologi che si sono conosciuti tra i banchi dell'università di Teramo, dove sviluppano e valorizzano la loro passione per la viticoltura e l'enologia. I tre, che hanno tutta l'aria di essere dei "bravi ragazzi", sono legati da un'idea comune: il rispetto del territorio e dell'ambiente. L'azienda, che ha sede a Ortona (CH), è biodinamica ed ha un progetto ambizioso che punta alla valorizzazione del territorio abruzzese. Infatti, sul sito aziendale, mi piace la frase: "desideriamo fare e dare tantissimo per l'Abruzzo, la terra che ci ha visto crescere e che ogni giorno ci consente di esprimere le nostre idee". Cinque, per il momento, i vini aziendali: Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo, Pecorino, Pinot Grigio e il Cerasuolo d'Abruzzo che ha attirato la mia attenzione. Si presenta con delle belle tonalità rosa ciliegia; al naso si evidenziano note delicate di lampone, melograno, ciliegia, geranio e garofano con un sottofondo delicatamente speziato; al gusto note fruttate e speziate con una struttura che si avvicina a quella di un rosso. Una curiosità: durante la mia visita è passato a complimentarsi con loro Francesco Lollobrigida, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Complimenti ragazzi, sicuramente sentiremo parlare ancora di voi!

ALTO ADIGE - Black Peak 2022, Vigneti delle Dolomiti Igt, Erste+Neue

In questo stand sembrava di stare in ... Alto

Adige. Infatti, una gigantografia mostrava un modello che beveva vino con lo sfondo delle montagne delle Dolomiti. Accoglienza e professionalità sono state il loro biglietto da visita. Questa cantina è nata nel 1986 dalla fusione delle cantine Erste (1900) e Neue (1925). Nel 2016, con la riuscitissima unione con la Cantina Caldaro, l'azienda ha fatto una scelta orientata al futuro. Mi piace molto una loro frase ... : "Produrre un buon vino è come scalare una vetta, richiede duro lavoro, determinazione, competenza e procedimenti consolidati". Il loro rosato "Black Peak" è prodotto con le uve dei vitigni Cabernet, Merlot e Pinot Nero ed è un omaggio al Corno Nero, la montagna gemella del Corno Bianco, montagne che rappresentano l'origine di Erste+Neue. Il vino si presenta con un bel colore che possiamo definire "rosa corallo", piacevolmente ampio al naso con sentori floreali e di frutti rossi. Piacevole al palato.

BASILICATA - Rosa Carbone 2022, Rosato Basilicata Igt, Carbone.



Luca Carbone con il suo rosato (Basilicata)

Speciale Vinitaly 2023

Da anni, la Basilicata dice la sua sui vini di qualità, soprattutto sui rossi prodotti con le uve del vitigno Aglianico del Vulture. Il vino degustato è prodotto dalla cantina Carbone che ha sede a Melfi (PZ), ai "piedi" del Monte Vulture, vulcano inattivo dall'era protostorica (secondo periodo della preistoria, cioè quello generalmente compreso tra la prima età del bronzo e quella del ferro). A gestire la cantina ci sono Luca e Sara Carbone, che hanno realizzato il sogno di tornare a produrre il vino dalle uve dai vigneti impiantati negli anni 70 dai loro genitori che avevano smesso di produrre quando loro ancora erano adolescenti. Con molti sacrifici l'hanno realizzato e ne sono orgogliosi. Allo stand abbiamo incontrato Luca, grande passione e competenza, che ci ha fatto degustare il suo "Rosa Carbone", 100% Aglianico del Vulture. Con tutta franchezza, è stato tra i rosati che ho apprezzato di più! Colore rosato "invitante", frutti rossi al naso, soprattutto fragole, gradevole e fresco al gusto con un importante corpo.

CALABRIA - Le Formelle 2022, Cirò Doc Rosato, Caparra & Siciliani.

Siamo a Cirò Marina (KR), dove sin dal XIX° secolo, le famiglie Caparra e Siciliani hanno una solida tradizione agraria, vitivinicola in particolare. Nel 1963, facendo tesoro comune di queste espe-



Marco e Carmine Fusco dell'Azienda il Poggio di Torrecuso (Campania)

rienze, nasce la "CAPARRA & SICILIANI". Oggi, l'azienda è una società cooperativa e lavora le uve provenienti dai vigneti di proprietà dei soci, estesi per circa 213 ha. Vini dal rapporto qualità prezzo eccezionale. Ho assaggiato "Le Formelle 2022", un rosato ottenuto da uve Gaglioppo. Il nome è un omaggio alla fatica contadina di mettere a dimora le viti, scavando delle piccole fosse dette "formelle". Un vino dal colore tra il cerasuolo e il corallo, fruttato all'olfatto, deciso, armonico e piacevole al gusto. Ottimo il rapporto qualità - prezzo.

CAMPANIA - Rosato Aglianico del Taburno 2021 Docg, Il Poggio.

L'azienda "Il Poggio" è a Torrecuso (BN), una zona del beneventano molto vocata per la Falanghina e per l'Aglianico che sono vitigni campani per eccellenza.

A gestire la cantina ci sono i fratelli Fusco, Carmine e Marco, che da sempre hanno puntato sulla qualità, cercando di restare nel giusto rapporto qualità prezzo. Il vino che ho degustato è il rosato d'Aglianico che, come denominazione, porta la "DOCG", uno dei pochi rosati con questa denominazione. Bella bottiglia trasparente che esalta il colore rosa tenue. Profumi minerali dove si evidenziano i sentori di melagrana matura e del pompelmo rosa. Fresco, sapido, piacevole e persistente al gusto. Ideale come aperitivo estivo vicino al mare.

EMILIA ROMAGNA - Brut Rosé Metodo Classico, Zavalloni.

La famiglia Zavalloni, giunta alla sesta generazione di viticoltori, coltiva dalla metà dell'800 gli 11 ettari vitati della propria azienda, situata sulle colline di Cese-

Speciale Vinitaly 2023

na. Al Vinitaly mi sono fermato al loro stand, anche perché qualche mese fa, passando per Cesena, ho acquistato dei vini aziendali che mi hanno a dir poco entusiasmato, soprattutto valutando l'eccezionale rapporto qualità prezzo. A Verona, ho conosciuto il titolare Stefano Zavaloni e dopo avergli fatto i complimenti per i suoi prodotti, ho assaggiato il "Brut Rosé Metodo Classico" che ho trovato molto interessante. Uno spumante ottenuto dal 100% da uve Sangiovese vinificate in bianco. Finita la fermentazione, il vino matura per 6 mesi sulle proprie fecce, poi viene messo in bottiglia per svolgere la rifermentazione e si lascia riposare per 30 mesi sui lieviti prima che vengano effettuati il remuage e la sboccatura. Un ulteriore affinamento di 6 mesi e questo capolavoro è pronto. Dinamico e fruttato, si lascia bere con molto piacere.

FRIULI VENEZIA GIULIA - Spumante Rosé "Brut Millesimato", Tenuta Luisa.

Tenuta Luisa, un'azienda da seguire con attenzione. Lo scorso marzo sono stato in cantina con l'AMIRA ed ho avuto modo di scoprire una bella realtà. Vini che sanno di "Friuli" che è un piacere. Bello e affollato anche lo stand al Vinitaly dove i fratelli Luisa, Davide e Michele, insieme ai loro collaboratori, avevano non poche difficoltà per incontrare tutti. In degustazione ho assaggiato il loro Spumante Rosé "Brut Millesimato", prodotto da uve Merlot e Refosco. È un metodo Charmat, quindi con presa di spuma in autoclave a bassa temperatura a 13-15 gradi per 15 giorni. Bello il perlage, fine e persistete. Un piacevole colore rosa tenue con spuma cremosa. Molto elegante al naso con tipiche note fruttate e floreali. Ricco al palato, interessante acidità, fresco e persistente. Si lascia bere in ogni occasione, soprattutto in compagnia di amici cari.

LAZIO - Rosadilava 2022, Rosato Syrah Lazio Igp, Antica Cantina Leonardi.

L'Antica Cantina Leonardi si trova a Montefiascone, un paese dell'Alta Tuscia che si affaccia sul lago di Bolsena. Siamo nel paese del famoso vino laziale Est! Est!! Est!!!. A gestire l'azienda c'è Riccardo Aputini che, in modo professionale, ha raccontato della storia della sua cantina, della particolarità dell'origine vulcanica dei terreni



Michele Luisa della Tenuta Luisa (Friuli)

e delle antiche grotte scavate a mano alla fine dell'800 nel lapillo vulcanico, dove i vini invecchiano in modo ideale creando un perfetto equilibrio tra aroma, struttura e sapidità. Ho degustato il Rosadilava, rosato da uve Syrah: colore rosa buccia di cipolla tendente all'arancio; profumi floreali e di frutti di bosco freschi; al gusto è fresco, sapido e facile da bere.

LIGURIA - 4 C 2022, Rosato Colline Savonesi Igt, BioVio.

Interessante e singolare la storia di quest'azienda. Giobatta Vio, detto Aimone, ha sempre creduto nel biologico e nel 1989, nella sua terra natale, Bastia d'Albenga (SV), ha certificato i suoi terreni in biologico, affermando che: "L'uso di pesticidi, di diserbanti e di concimi chimici non fa parte della tradizione locale e noi non abbiamo fatto altro che continuare con le abitudini del passato. Coltivare biologico non è una scelta né tecnica

Speciale Vinitaly 2023

né economica: è semplicemente culturale". A raccontarmi questa storia è stato l'enologo Vincenzo Sorrentino, che mi ha fatto assaggiare il "4 C", rosato ottenuto dalle uve del vitigno Rossese di Campochiesa al 100%. Ho chiesto il perché delle "4 C" e mi ha raccontato che la moglie di Giobatta si chiama Chiara e le sue tre figlie, Caterina, Camilla e Carolina, tutti e quattro i nomi che iniziano con la "C" e da qui il nome del vino, in pratica, un vino dedicato alle sue donne. Buccia di cipolla il colore, sentori floreali e di fragolina al naso, avvolgente con ingresso fruttato in bocca.

LOMBARDIA - Franciacorta Rosè Extra Brut Millesimato 2018, Terre d'Aenòr.

Da sempre, uno dei padiglioni più affollati al Vinitaly, è quello della Lombardia. Senza dubbio, questo è dovuto alla presenza delle bollicine della Franciacorta. Tra le tante aziende presenti, ho scelto di degustare il "Rosè Extra Brut Millesimato 2018 di Terre d'Aenòr", 80% Pinot nero e 20% Chardonnay. È chiaro che cerco sempre aziende di qualità che devono essere argomentabili e interessanti. In pratica non mi piace quello che bevono tutti! L'azienda Terre d'Aenòr è nata con uno sguardo proiettato al futuro sin dal primo giorno e l'ha fatto con Eleonora Bianchi, classe 1995 e tantissima voglia di creare qualcosa di nuovo nella sua terra, la Franciacorta. Tutto è nato dalla passione di vitigni e vigneti da parte di Amedeo, padre di Eleonora che, creando quest'azienda, ha coronato un

suo sogno e quello di sua figlia che dal padre riceve la guida di questo progetto chiamato "Aenòr", che è la radice germanica di Eleonora. Veniamo all'assaggio: il colore è rosa tenue, al naso è invitante, fresco e delicato, al gusto ha una grande freschezza e una bella cremosità dell'effervescenza. Niente da dire, una bella azienda.

MARCHE - Floralia 2022, Marche Rosato Igt, Vinicentanni.

Nelle Marche, mi sono fermato allo stand dell'azienda Vinicentanni di Montefiore dell'Aso (AP), perché pubblicizzavano che il rosato Floralia 2022, nelle degustazioni per il Premio "5StarWines 2024", organizzato da Vinitaly & Veronafiore, ha avuto il riconoscimento come "miglior vino biologico rosato". Il Floralia è una vendemmia tardiva ed è prodotto con uve Montepulciano al 100%. Colore rosa tenue,

al naso note di arancia rossa e frutti di bosco, al palato è "ricco" e gradevole. Una curiosità sul nome: Floralia è un'antica festa tradizionale in voga già dai primi del 1900, dedicata alla dea Flora che nella tradizione locale amava coltivare fiori sopra i cinque colli del paese.

MOLISE - Lame del Sorbo 2022, Tintilia del Molise Rosato Doc, Agricolavinica.

Come rosato molisano ho cercato un prodotto con il Tintilia che è un vitigno rosso autoctono locale. L'azienda è Agricolavinica, un'azienda biologica nata nel 2007 per rivalutare un territorio abbandonato che è ancora puro e incontaminato. Bella l'etichetta di questo rosato "vivo" dal color ciliegia, al naso si percepisce la rosa selvatica e il lampone, mentre al gusto è pulito e fruttato con un finale lungo e fresco.

PIEMONTE - Calypsos Rosé



Franco Morando dell'azienda Montalbera (Piemonte)

Speciale Vinitaly 2023

2022, Piemonte Doc Rosato, Montalbera.

La prima volta che ho assaggiato il Calypsos Rosé sono rimasto estasiato e da allora, non me ne vogliono gli altri, è il mio rosato preferito. Poi, quest'anno, ha anche una nuova veste più bella e accattivante e quindi, se bevo rosato, è Calypsos e basta! Tornando a noi, lo stand di Montalbera al Vinitaly è sempre uno di quelli più gettonati. Quest'anno ho avuto anche la fortuna di degustare i vini insieme al dinamico "patron" Franco Morando che è una persona squisita ed è un piacere chiacchierare con lui. Tra i suoi punti di forza aziendali c'è che è il più grande produttore di "Ruché", vitigno principe di Castagnole Monferrato. Infatti, la famiglia Morando ne coltiva oltre 80 ettari, in pratica il 60% dell'intera denominazione che può fregiarsi della DOCG. Il Ruché è prodotto in tre versioni: "La Tradizione" (versione tradizionale), "Laccento" (con una parte di uve sovrarmature) e "Limpronta" (versione riserva che ha fatto un passaggio in tonneau di rovere francese). Scrivo del Ruché, perché adoro questo vitigno e sarà per questo motivo che mi piace il Calypsos Rosé che, difatti, è prodotto da uve Barbera e Ruché. In degustazione, il colore è tra rosa antico e rosa cipria, al naso bella intensità e persistenza con sentori di frutta fresca e petali di rosa, al gusto è morbido, armonico, di

corpo, con buona struttura e persistenza... Cosa volete di più dalla vita?

PUGLIA - Torre Testa 2022, Susumaniello Rosato Salento Igt, Tenute Rubino.

Anche in Puglia parliamo di un'azienda che ha investito molto in un vitigno autoctono. Parliamo delle Tenute Rubino e del vitigno Susumaniello, vitigno a bacca nera, di probabili origini dalmate, diffuso da tempo in Puglia, soprattutto in provincia di Brindisi. Tenute Rubino è probabilmente l'azienda che ha più investito in questo vitigno. Negli anni '90, quando i viticoltori pugliesi cominciarono a espianare i vigneti meno produttivi di Susumaniello, Luigi Rubino ha scelto, invece, di legare la propria azienda alla sua riscoper-

ta e valorizzazione. Oggi lo produce, con successo, in rosso, rosato e spumante e in tutte le tipologie esistono diverse versioni. Personalmente, allo stand dell'azienda ho partecipato a una "masterclass" di questo vitigno ed è stata un'interessantissima esperienza professionale. Il Susumaniello è veramente un vitigno che merita tantissima attenzione. Ho degustato il Torre Testa Rosato 2022 che quest'anno ha una nuova veste grafica. Il colore, luminoso e brillante, è rosa melagrana; al naso sentori piacevoli di piccoli frutti rossi e petali di rosa; al gusto ha una bella struttura, tanta polpa, freschezza e una lunga persistenza.

SARDEGNA - Vilù 2022, Cannonau di Sardegna Doc Rosato, Tani.

Come rosato sardo, non po-



Luigi Rubino e Romina Leopardi delle Tenute Rubino (Puglia)

Speciale Vinitaly 2023

tevamo che scegliere un vino ottenuto da Cannonau, il più importante vitigno rosso dell'isola. La cantina si chiama Tani ed è a Monti (OT). Quest'azienda è una realtà produttiva a gestione familiare situata nel cuore della Gallura, impegnata nella valorizzazione dei vini e della cultura vitivinicola sarda. Venne fondata nel 1980 dai fratelli Tonino e Franco Tani, innamorati della propria terra e decisi a dedicarsi interamente ad essa. Questo profondo legame li ha portati nel 2008 ad investire nuovamente nello sviluppo dell'attività e a cominciare ad imbottigliare in proprio, aiutati dalla seconda generazione familiare, rappresentata dalle figlie di Tonino, Angelica e Roberta. Il rosato Vilù è dedicato alle due nipotine della Famiglia Tani da cui prende le iniziali combinate dei due nomi. Parliamo di un vino rosato fermo dal colore rosa tenue tendente al cerasuolo; al naso si percepiscono sentori intensi che ricordano le fragole e le more; al gusto è fresco, sapido, equilibrato e molto persistente.

SICILIA - Regieterre Rosato 2022, Salemi Igt, Musita.

Siamo in Sicilia e abbiamo deciso di fermarci allo stand di Musita, amici della nostra associazione. Musita è un'importante realtà della Sicilia occidentale, che realizza vini di qualità legati alle più antiche tradizioni del luogo, con l'intento di valorizzare i vitigni storicamente presenti nel territorio. La cantina si trova a Salemi, nel cuore della splendida area della Valle del Bèlice, immersa in un territorio ancora incontaminato, ricco di uliveti, campi di grano, agrumeti e fichi d'india. Interessante il Regieterre rosato: rosa tenue al colore, sentori fruttati e floreali (rose) al naso, in bocca è pieno, bella acidità e sapidità, finale lungo.

TOSCANA - Per Gola 2012, Rosato Toscana Igt, Boschetto di Montiano.

Due squisite persone: Francesca Grascelli e Marco Pelosi mi hanno accolto nello



Romina Togn della Gaierhof (Trentino)

stand di "Boschetto di Montiano", che in realtà è una proprietà di 765 ha ai piedi del paese di Montiano, nell'area che costeggia il Parco Nazionale dell'Uccellina, nel cuore della Maremma Toscana. Di questi ettari, 20 sono coltivati a vigneti. Un'azienda che produce ottimi vini ad un ottimo rapporto qualità prezzo, soprattutto il Morellino di Scansano. Noi abbiamo assaggiato il rosato "Per Gola" ottenuto da uve Merlot. Il colore rosato è intenso e "vivo", al naso si percepiscono sentori che ricordano piccoli frutti rossi; al gusto è equilibrato, avvolgente, morbido ed ha una bella acidità.

TRENTINO - Schiava 2022, Vigneti delle Dolomiti Igt, Gaierhof.

Sempre tanto movimento e dinamismo allo stand Gaierhof delle sorelle Romina, Martina e Valentina Togn. Siamo in Trentino e l'azienda è a Roverè della Luna (TN) ed è una delle più solide e radicate nel settore del vino in Trentino. Bevibilità, riconoscibilità di vitigno su territorio

Speciale Vinitaly 2023



Alessandro Leoni dei Feudi Spada (Umbria)

trentino, freschezza e affidabilità sono le parole chiave che contraddistinguono il carattere dei vini Gaiertof. Il rosato che ho degustato è la Schiava: colore rosato con profumi di mora e prugna, sapore leggermente amarognolo.

UMBRIA - Opera 2021, Rosato Umbria Igp, Feudi Spada.

L'Umbria è conosciuta per i suoi grandi rossi. Però, per questo articolo ho scelto un ottimo rosato, ottenuto da Sangiovese in purezza. L'azienda che lo produce è la Feudi Spada che troviamo a Castel Viscardo (TR). Il viticoltore è il giovane Alessandro Leoni che afferma che la cantina nasce con l'intento di recuperare un territorio oramai in abbandono agricolo, rigenerare fertilità e dare sostegno eco-

nomico e paesaggistico ad una zona che merita. Il vino si chiama "Opera", color rosa cipria, frutto di un'accurata e sapiente lavorazione in cantina. Eleganza e femminilità sono l'essenza di questo vino che prende il nome dall'Opera Pia de La Marchesa Spada XV° secolo d.C. Un vino che piace a tutti.

VALLE D'AOSTA - Rosé 2022, Valle d'Aosta Doc, Cave des Onze Communes.

Inizio con il dire che mi piacciono molto i vini della Valle d'Aosta, perché mi ricordano i vini del Vallese della vicina Svizzera. Parliamo di "viticoltura eroica" poiché i vigneti sono dislocati tra i 550 e gli 800 metri di altezza sul livello del mare, in forte pendenza, spesso richiedono una raccolta delle uve specializzata e complessa. Il vino degustato fa parte della "Cave des Onze Communes", cantina immersa nel paesaggio alpino, ai piedi del Monte Bianco, siamo esattamente a Aymavilles (AO). A produrre questo rosato ci sono 4 differenti vitigni: Gamay (vitigno principe del Beaujolais nella bassa Borgogna), Gamaret (diffuso nel canton vallese in Svizzera), Merlot (internazionale per antonomasia) e Cornalin (uno dei rossi autoctoni valdostani per eccellenza). In degustazione: di colore rosa scuro brillante, al naso sentori fruttati tipici e al gusto è piacevole, morbido e sapido.

VENETO - Raboso [Geloso], Marca Trevigiana Igt, Setteanime.

Siamo a Negrizia di Ponte di Piave (TV), zona molto rinomata per il prosecco. Qui, la Setteanime, oltre alle famose bollicine nazionali, produce e coltiva il vitigno Raboso in diverse versioni. Allo stand di quest'azienda, che di fatti è una bella storia di sette fratelli che hanno vissuto tra Italia e Stati Uniti e per stare più insieme hanno creato questa bella cantina, ho trovato Giovanna Zanchetta che mi ha illustrato con passione e professionalità la loro azienda e i loro vini. Per restare in tema, ho degustato il Raboso [Gelo-

Speciale Vinitaly 2023

so], un frizzante rosato che ci regala una freschezza inattesa e potrà essere un "ottimo compagno" nelle giornate calde della prossima estate. Il vino è rosato carico tendente al rubino chiaro, i sentori aromatici ricordano il lampone e la rosa canina, al gusto è fresco, amabile ed ha una spiccata acidità. Veramente un'azienda da seguire con interesse per la qualità dei suoi prodotti.

Se siete arrivati sin qua, vuol dire che questo mio particolare viaggio enologico nelle nostre regioni vi è piaciuto e non posso far altro che ringraziarvi!!! Alla prossima.



*Giovanna Zanchetta di Setteanime (Veneto)
con il nostro Direttore Diodato Buonora*