

RASSEGNA STAMPA 2009

INDICE

GUIDE 2010

Annuario dei vini Italiani	LUCA MARONI	2010
VINI DI VERONELLI	VERONELLI	2010
VINI D'ITALIA	ESPRESSO	2010
BEREBENE LOW COST 2010	GAMBERO ROSSO	2010
VINI BUONI D'ITALIA	TOURING	2010
GUIDA CRITICA GOLOSA	PAOLO MASSOBRIO	2010
IL GOLOSARIO	PAOLO MASSOBRIO	2010
CANTINE D'ITALIA	GO WINE EDITORE	2009-2010
GUIDA AUTOCTONO SI NASCE	FRANCESCO FALCONE – GO WINE	2009
I 500 VINI PIÙ ACQUISTABILI D'ITALIA	LUCA MARONI	2010
GOLAGUSTANDO	MARCO MARUCELLI	2009-2010
SPARKLE BERE SPUMANTE	LE GUIDE DI CUCINA E VINI	2009-2010

STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET 2009

I GRANDI VINI	LUCIA GRILLI	MARZO 2009
YOU TUBE LE DEGUSTAZIONI DELLE ORE 17	GIGI BROZZONI	03-MARZO 2009
ITALIA A TAVOLA		13-MARZO 2009
NEWSFOOD	STEFANO DI CERNE	30-MARZO 2009
ITALIA A TAVOLA		31-MARZO 2009
IL SOMMELIER		MARZO APRILE 2009
NEWSFOOD	STEFANO DI CERNE	01-APRILE 2009
NEWSFOOD	STEFANO DI CERNE	02-APRILE 2009
IL MONFERRATO	CARLO BELTRAME	28-APRILE 2009
INFO LINE NOTIZIE	STEFANO DI CERNE	MAGGIO 2009
RISTORANTI		MAGGIO 2009
LA STAMPA	FIAMMETTA MUSSIO	06-MAGGIO 2009
IL SOMMELIER		MAGGIO GIUGNO 2009
LA RIVISTA DI GO WINE	ROGER SESTO	GIUGNO LUGLIO 2009
LAVINIUM	ROBERTO GIULIANI	LUGLIO 2009
TIGULLIO VINO	LUIGI BELLUCCI	04-LUGLIO 2009
IL MIO VINO		AGOSTO 2009
IL SOMMELIER		LUGLIO AGOSTO 2009
TORINO MAGAZINE		14-AGOSTO 2009
LA RIVISTA DI GO WINE		SETTEMBRE OTTOBRE 2009
TESSINER ZEITUNG	FRANCESCO WELTI	14-SETTEMBRE 2009
EXCELLENCE TV	WWW.EXCELLENCE-GUIDE.TV	OTTOBRE 2009
I GRANDI VINI	LUCIA GRILLI	OTTOBRE 2009
IL SOMMELIER		SETTEMBRE OTTOBRE 2009
INFO LINE NOTIZIE	STEFANO DI CERNE	OTTOBRE 2009
MERUM		OTTOBRE NOVEMBRE 2009
PIEMONTENEWS	GUIDO TAMPIERI	OTTOBRE 2009
NEWSFOOD	STEFANO DI CERNE	12-OTTOBRE 2009
LA NEWSLETTER DEL WINE SHOW	WINE SHOW	20-OTTOBRE 2009
ITALIA A TAVOLA 1° parte		21-OTTOBRE 2009
ITALIA A TAVOLA 2° parte		21-OTTOBRE 2009

EUPOSIA	NICOLETTA FATTORI	22-OTTOBRE 2009
YOU TUBE IL GOTHA DEL GUSTO WEB TV		24-OTTOBRE 2009
LA STAMPA	FIAMMETTA MUSSIO	24-OTTOBRE 2009
LA STAMPA		25-OTTOBRE 2009
INDIAN WINE ACADEMY	SUBHASH ARORA	30-OTTOBRE 2009
INFO LINE NOTIZIE	STEFANO DI CERNE	NOVEMBRE 2009
LA RIVISTA DI GO WINE		NOVEMBRE DICEMBRE 2009
WINE NEWS		20-NOVEMBRE 2009
LA GRANDE CUCINA PROFESSIONALE & WINE	ALESSANDRO FRANCESCHINI	DICEMBRE 2009
IL SOMMELIER		NOVEMBRE DICEMBRE 2009

RICONOSCIMENTI 2009

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN		APRILE 2009
EXCELLENCE GOURMET & HOTELS AWARD	Gotha del Gusto	26-OTTOBRE 2009
MERANO INTERNATIONAL WINE FESTIVAL		2009
PREMIO PATRIARCA DEL RUCHÉ		MAGGIO 2009
100 VINI PER TUTTE LE TASCHE	PANORAMA	16-DICEMBRE 2009
PREMIO BARBERA "SARANNO FAMOSE"	PAOLO MASSOBRIO	MARZO 2009
I VINI DEL MESE	I GRANDI VINI	OTTOBRE 2009
WEINWELT	FORUM VINI MUNCHEN	NOVEMBRE 2009

GUIDE 2009

VINI D'ITALIA	ESPRESSO	2009
ALMANACCO DEL BEREBENE	GAMBERO ROSSO	2009
GUIDA CRITICA GOLOSA	PAOLO MASSOBRIO	2009
Annuario dei vini Italiani	LUCA MARONI	2009
TOP ITALIAN WINE PRODUCERS	LUCA MARONI	2009
VINI DI VERONELLI	VERONELLI	2009
VINI BUONI D'ITALIA	TOURING	2009

BEST OF 2008

MERANO INTERNATIONAL WINE FESTIVAL		2008
Annuario dei vini Italiani	LUCA MARONI	2008
INTERNATIONAL CERTIFICATE OF EXCELLENCE	GOTHA DEL GUSTO	2008
ATTESTATO INTERNAZIONALE 2008	GOTHA DEL GUSTO	2008
VINO DELL'ANNO 2008	Gotha del Gusto	2008
LES AMIS DES DISCIPLES ESCOFFIER		2008



GUIDE 2010

Castagnole Monferrato, Gennaio 2010

Premessa alla rassegna stampa...

La Famiglia Enrico Riccardo Morando azienda Montalbera, da generazioni è protagonista

nel mondo enologico del Monferrato e Langa.

La filosofia produttiva della famiglia è semplice e lineare: rispetto e valorizzazione del territorio,

legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima ed intervento dell'uomo.

Rigore, Progettualità, Fantasia e Poesia. Fedele ai propri principi con vini fatti d'emozioni,

suggestioni ed armonie, "frutto" di una ricerca continua ed appassionata alla valorizzazione dei

grandi vitigni autoctoni.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è stato quello di

ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o

alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel sublime "frutto". Vinificare

senza perdere un'oncia del valore nativo dell'uva, questo è sempre stato l'ambizioso obiettivo e la

filosofia qualitativa Montalbera.

L'annata 2008 oggetto di valutazione per il tasting-guide 2010 è stata di qualità "massiva". Il

peculiar lavoro svolto in vigna e la formidabile specchiata enologia di trasformazione son state di

sublime valore. Una capacità tecnica, viticola ed enologica, nell'ottenere materia prima impeccabile

e di trasformarla magistralmente in vino. Ogni tasting dei nostri vini è come un'incontro

primordiale all'originario patrimonio aromatico dell'uva, un incontro con un magnifico, ancor

integro frutto della natura.

Nelle pagine seguenti troverete contezza delle degustazioni effettuate sull'annata 2008 da parte dei

migliori sensorialisti nazionali ed internazionali, a loro tutta la nostra riconoscenza nel dedicar

tempo a valutare un autoctono della grandi speranze...

Prosit!!!

&morning.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010 98 PUNTI - MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO 2010

Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2008





L'Azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni '70, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti. L'azienda vanta un'attrezzatura innovativa e tecnologicamente avanzata per trasformare e commercializzare ai massimi livelli queste ricche risorse della sua terra.

Montalbera

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - tel. 0119433311 fax 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Morando (Titolare), Lino Lanfrancone (Enologo), Franco Morando (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 10 - ♠: 200.000 - Ettari: 110 - ♠: sì - ♠: no

98

IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2008

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33



Sensazioni: parte la nota olfattiva d'una dolcezza d'intensità sublime. Tocca tutti i registri dei frutti di bosco e poi si ferma, in dolcezza sospesa, su di una rosa. Che scintilla la sua gardenia all'altezza emissiva del polline in fiore. Un profumo d'aromaticità stupenda. Per fragranza, nitidezza, cristallinità e sua denza d'emissione con pochi eguali, nella memoria e nell'enologico mondo. Ed il formidabile è che tale specchiata enologia di trasformazione, che della nativa uva l'integrità ossidativa ha protetto e rispettato come tesoro, tale mirabile ec-

cellenza realizzativa ha riguardato una materia prima viticola d'assoluta eccezione. Una ricchezza estrattiva che il suo gran patrimonio di frutto, ai sensi si staglia limpido e possente, morbido, e di baglior massivo. Fra i migliori rossi in assoluto dell'anno, il miglior Ruché di sempre. Chapeau a codesto nuovo archetipo di riferimento.

Informazioni: ♥ - ②: 29-05-09 - ♥: B - 1 : 8.000 - ♥: Ruchè

Impressioni del produttore. Laccento, la mia selezione di Ruché. Proveniente dal "Bricco Montalbera", collina maggiormente vocata ai raggi solari dell'azienda. Un vino che unisce potenza e morbidezza allo stesso tempo. Freschezza associata a note floreali e speziate che portano la mente a pensieri orientali.

Franco Morando

GLI ALTRI VINI

Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2008 IP: 92

C: 30 - E: 32 - I: 30 - 0 - 120.000 - 2: Ruchè

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2008

ID- an

C: 29 - E: 31 - I: 30 - ■ - M: 20.000 - ᢒ: Grignolino D'Asti

Roseus 2008

IP: 87

C: 28 - E: 29 - I: 30 - 🦁 - 🖷: 10.000 - 😇: Grignolino 70%, Chardonnay 30%

MOSCATO D'ASTI SAN CARLO 2008

IP: 86

C: 27 - E: 30 - I: 29 - 0 - 1: 15.000 - 0: Moscato

BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2008 IP: 85

C: 29 - E: 27 - I: 29 - ● - @: Barbera

BOLLICINE ROSEUS 2008

IP: 84

C: 29 - E: 27 - 1: 28 - 0

CHARDONNAY PIEMONTE 2008

2000

C: 28 - E: 28 - I: 28 - □ - M: 10.000 - @: Chardonnay

CORTESE PIEMONTE 2008

IP: 81

C: 27 - E: 27 - I: 27 - □ - M: 10.000 - @: Cortese

Commento Conclusivo

Due i fattori alla base di una performance tanto qualificante: da un lato il varietale di queste uve, così aromaticamente espressivo, dall'altro la capacità tecnica, viticola ed enologica, di ottenere materia prima impeccabile e di trasformarla magistralmente in vino. Con una pulizia esecutiva, con un rispetto dell'originario patrimonio aromatico dell'uva che ogni snasata di un qualsiasi vino Montalbera è come un incontro con un magnifico, ancor integro frutto della natura. E così se la fragola domina nel Grignolino d'Asti Grignè 2008, il lampone nel Roseus 2008, il mirtillo avvince nel Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2008. Vini non solo di suadenza gustativa calibratissima, vini di pulizia e integrità ossidativa assolutamente cristallina. Prugna e ciliegia nera di souplesse morbido/tannica favolosa quella della Barbera d'Asti La Ribelle 2008, vino il cui olfatto è da fissare - diamantifero - in bacheca. Ed eccoci infine al Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2008, un fuoriclasse assoluto, nuovo archetipo varietale di riferimento per il Ruché, un vino che s'imprime all'olfatto come uno fra i migliori profumi in assoluto mai toccati. Un vino di ricchezza, morbidezza e franchezza immediata quanto profondamente sublime. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,7 (+4,16%); QQT: 7,55 Indici complessivi: C: 29 - E: 29,2 - 1: 29,5

PREMIO 2010 98 PUNTI - MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO 2010

LUCA MARONI

Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2008





Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C. LACCENTO 2008 - Selezione Bricco Montalbera 98 punti

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 33

Sensazioni: parte la nota olfativa d'una dolcezza d'intensità sublime. Tocca tutti i registri dei frutti di bosco e poi si ferma, in dolcezza sospesa, su di una rosa. Che scintilla la sua gardenia all'altezza emissiva del polline in fiore. Un profumo d'aromaticità stupenda. Per fragranza, nitidezza, cristallinità e suadenza d'emissione con pochi eguali, nella memoria e nell'enologico mondo. Ed il formidabile è che tale specchiata enologia di trasformazione, che della nativa uva l'integrità ossidativa ha protetto e rispettato come tesoro, tale mirabile eccellenza realizzativa ha riguardato una materia prima vitticola d'assoluta eccezione. Una ricchezza estrattiva che il suo gran patrimonio di frutto, ai sensi si staglia limpido e possente, morbido e di bacilor massivo. Era i mieliori rossi in assoluta dell'anno, il mieliori Ruché di semure. Changau a codesto nuovo archetino di riferimento.

PREMIO MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO 2010 LUCA MARONI

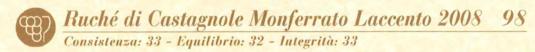


ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010

Premio miglior Vino Rosso

MONTALBERA





Sensuzioni: parte la nota olfattiva d'una doleczza d'intensità sublime. Tocca tutti i registri dei frutti di bosco e poi si ferma, in doleczza sospesa, su di una rosa. Che sciutilla la sua gardenia all'altezza emissiva del polline in fiore. Un profumo d'aromaticità stupenda. Per fragranza, nitidezza, cristallinità e suadenza d'emissione con pochi eguali, nella memoria e nell'enologico mondo. Ed il formidabile è che tale specchiata enologia di trasformazione, che della nativa uva l'integrità ossidativa ha protetto e rispettato come tesoro, tale mirabile eccellenza realizzativa ha riguardato una materia prima viticola d'assoluta eccezione. Una ricchezza estrattiva che il suo gran patrimonio di frutto, ai sensi si staglia limpido e possente, morbido, e di baglior massivo. Fra i migliori rossi in assoluto dell'anno, il miglior Ruché di sempre. Chapeau a codesto nuovo archetipo di riferimento.

GUIDA ORO - I VINI DI VERONELLI 2010

Pubblicazione delle due etichette di Ruchè. Segnalazione come: "uno dei più sensibili e capaci interpreti dell' autoctono Ruchè". (Gigi Brozzoni)



	TAGNOLE MONFERRATO (Asti) Uscita autostradale: Asti est (A21) età Agricola Montalbera	W
	0, via Montalbera 1; tel. 011/9433311, fax 011/9434289. albera@montalbera.it; www.montalbera.it	
	ietario: famiglia Morando Enrico Riccardo, Enologo: Lino Lanfrancone, Agronomo: totali: 110.	Ettore Sandri. Ettar
a doc;	g .	
*	Barbera d'Asti La Ribelle, ! 2008 (ha 8 10.000 BB)	2008 (G.B.) 83
4	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 9 2008 (ha 10 1 10.000 MB)	2008 (G.B.) 86
u doc	Control of the Contro	
*	Piemonte Chardonnay, 7 2008 (ha 5 i 10.000 MB)	2008 (G.B.) 83
**	Ruché di Castagnole Monferrato L'Accento, \$2007 (ha 5 16.000 DC)	2007 (G.B.) 88
**	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, § 2008 (ha 20 130,000 EC)	2008 (G.B.) 87
	hé è un vitigno dalla personalità insolita e molto singolare, che bisogna saper cogliere perche ed eleganza. Montalbera si segnala come uno dei suoi più sensibili e capaci interpreti. (G.B.	ié si esprima con equi

I VINI D'ITALIA 2010 - L'ESPRESSO -

Premiato il Ruchè LACCENTO con 3 bottiglie. Entrano in guida per il primo anno le Bollicine ROSEUS con un'ottima votazione, 2 bottiglie.



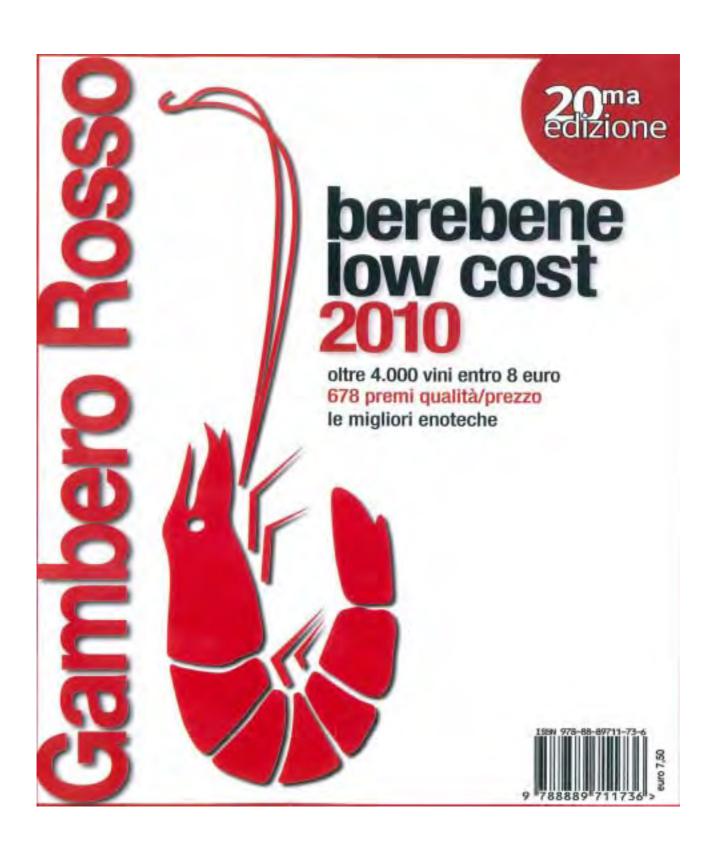
MONTALBERA

Via Montalbera 1 14030 Castagnole Monferrato (Alessandria) tel. 011.9433311 fax 011.9434289 e-mail: montalbera@montalbera.it

- Ruchè di Castagnole Monferrato L'accento 2007
 15/20 bt 8000 €14/16
- Roseus grignolino
 14.5/20 bt 10000 €8/9
- Ruchè di Castagnole Monferrato
 La Tradizione 2008
 14.5/20 bt 35000 €12/13
- Grignolino d'Asti Grignè 2008
 14/20 bt 15000 €9/11

ALMANACCO DEL BEREBENE 2010 GAMBERO ROSSO

Importante segnalazione per il rapporto Qualità-Prezzo di 5 vini



Piemonte

Questa Doc rappresenta una della più recenti novità nel panorama legislativo vitivinicolo piemontese. Nata alla meta degli anni Noventa con il fine di raggruppare la miriode di piccole produzioni classificate in passato come "vini da tavola", abbraccia la province di Alessandria Asti e Cuneo É indubbiemente uno del conrenti "progressi" della nostra legislazione vitivinicola. Soprattutto tenderà a chiarire (speriamo definitivomenta) il ruglo di quasti vini nei mencati internazionali, sedando la molteplici perplessità che questa categoria fino a oppi creava. La Doc Plemonte raggruppa in sé diverse bipologie di vina: Barbers, Bonarda, Grignolino, Brachetto, Cortese, Chardonnay (fino a un 65% del rispettivi vitigni), Moscato (anche passito) da uve moscato bianco al 100%, Spumente Pinot Blanco. Pinot Grigio, Pinot Nero (dala uve omonime fino all 85%. con la possibilita di aggiunta di (Ivennobrado

Montalbera

Montalbera, 1

Castagnole Monferrato (AT)
tel. 0119433311
www.montelbera.it
Plemonte
Chardonnay '08 € 7.20
Plemonte Cortese '08 € 5.20

Barbera del Monferrato

Il Barbera del Monferraco ho caratteri gustativi molto simili a quelli del Barbera d'Asti, e per molta parte le zone di produzione coincidono addirittura Le differenze stanno soprattutto nel fatto che quest ultimo Barbera e il più facile da bere, ett e anche quello che presenta i prezzi più contenuti. Si tretta sempre di un rosso di medio corpo, molto fregrente e gradivole, spasso viveca, da bere piovane, magari leggermente fresco (cra i 14 a i 16°C) come del resto fanno nella zona di produzione Abbinatalo a tagliatella con il rago, o rovioli ol burro, ai classioi tajarin, a una sentuosa bistecca al sangue o a un semplice ma sempra quistoso pollo arrosto con patate Se pai siete del veri gourmet provatelo con un collo d'oca ripieno o con una rosticciana.

Montalbera

Montalbern, 1
Castagnole Monferrato (ATI
tel. 0119433311
www.montalbera.ic
Barbera del M.to
La Briosa Vivace '08 € 7.1
Barbera del M.to
La Ribelle '08 € 8.00

Grignolino d'Asti

Le caratteristiche eromatiche e gustative del Grignolino d'Asti non ai discostano si gnificativamente da qualle dei suoi fratelli piemontesti colore tenua, non molto profondo a intenso, profumi delicati, sapore di struttura leggera, con tipiche siumature ameropole hel finale. La gradazione alcolica; modesta, ne permette un consumo abbastanza rilassato e paca impegnative Basata sul vitigno ompnimo, può essere integrato da un piccolo saldo di uve della varietà freisa.

Montalbera

Montalbera, 1 Castagnole Monferrate [AT] tel, 0119433311 www.montalbera.it Grignolino d'Asti Grigné '08 € 8.00

VINI BUONI D'ITALIA 2010

Ottima segnalazione per il Ruchè LA TRADIZIONE con 4 stelle e per il Ruchè LACCENTO con 3 stelle. Entra in guida per il primo anno la Barbera d'Asti d.o.c.g. LA RIBELLE 2008 descritta come "tipica e nervosa".

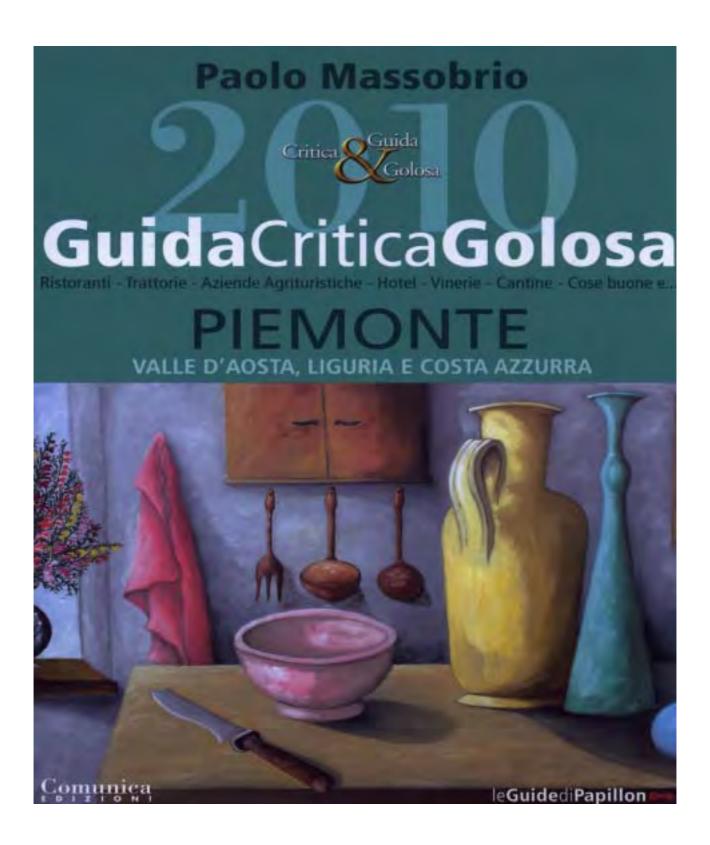






GUIDA CRITICA GOLOSA 2010 PAOLO MASSOBRIO

Segnalazione di 4 vini con pubblicazione etichetta Ruchè LA TRADIZIONE 2008





MONTALBERA

via Montalbera, 1 tel. 0119433311 - 3487072979 fax 0119434289 montalbera@montalbera.it

www.montalbera.it Titolare: famiglia Morando

Vini top: Barbera d'Asti - Grignolino d'Asti - Ruchè di Castagnole M.to "La Tradizione" - Ruchè di Castagnole M.to "L'accento"





IL GOLOSARIO 2010 PAOLO MASSOBRIO

Segnalazione di 4 vini con pubblicazione delle due etichette di Ruchè





GUIDA CANTINE D'ITALIA 2009/2010

a cura di Francesco Falcone

"si sottolinea la produzione generosa ed appassionata...di gran qualità"





Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la meta degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Attualmente, con 75 ettari di vigneto in un unico appezzamento, ha aggiunto al nome la qualifica «Terra del Ruchè», risultando il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Si arriva qui, infatti, per conoscere questa originale e un po' bistrattata denominazione - una goccia nell'oceano del vino italiano - che alla Montalbera viene prodotta in modo generoso e appassionato. Il vino che se ne ottiene è sempre più apprezzato per via del suo profumo floreale, speziato, appena aromatico, assai caratteristico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di «integrazione» nell'elite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. Poi c'è tutto il resto del progetto che comincia a funzionare, con una viticoltura curata e un'ospitalità cordiale, che fanno bene a questi posti, spesso oscurati dal prestigio di altri terroir piemontesi. Poi c'è la graziosa Castagnole Monferrato, bel fazzoletto di colline nonche culla del vitigno. (FF)

AUTOCTONO SI NASCE 2010

A cura di Francesco Falcone

Ottima recensione sull'azienda e sulla filosofia produttiva intrapresa, con una segnalazione particolare al Ruchè LACCENTO.



oltre 100
vitigni da scoprire
dal nord al sud Italia
con la recensione
di oltre 270 vini



I 500 VINI PIU' ACQUISTABILI D'ITALIA

I più piacevoli, convenienti e reperibili

Luca Maroni





GUIDA ENO-GASTRONOMICA NAZIONALE "GOLAGUSTANDO"

A cura di Marco Marucelli

Citazione nella rubrica: "SCELTI PER VOI IN CANTINA" di due etichette



Barbera del Monferrato DOC La Briosa

MONTALBERA

Uvaggio: Barbera in purezza 100% Tutela: DOC

Colore: Rosso sgargiante di "schiuma briosa".

Profumo: Confettura, frutti di bosco e ciliegie appena mature.

Sapore: Morbido e caratteristico con presenza di vivacità e

sentori di ciliege mature.

Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti con sughi di carne,

salumi.

Alcool: 12,5 % vol.

Acquistabile in azienda: NO Acquistabile ON LINE: NO Indirizzo Azienda: Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)

Tel. 0119433311 www.montalbera.it





Ruchè di Castagnole Monferrato DOC L'Accento

MONTALBERA

Uvaggio: Ruche' In Purezza 100% Tutela: DOC

Colore: Rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Ampio con sentori di rosa e viola in risalto oltre a frutti di

bosco.

Sapore: Secco, armonico di grande struttura con sentori vinosi e frutta

in risalto.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina.

Alcool: 14,3 % vol.

Acquistabile in azienda: SI Acquistabile ON LINE: NO Indirizzo Azienda: Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)

Tel. 0119433311 www.montalbera.it



BERE SPUMANTE 2009/2010

Sparkle | 2009

BOLLICINE ROSÉ BRUT

grignolino ENOLOGO Lino Lanfrancone PRODUZIONE (CAPACITÀ) 30.000 PRODUZIONE (CAPACITÀ) PREZZO (EURO) GRADAZIONE 12,5% Vol.

- Alla seconda annata prodotta, è un vino veramente innovativo per le uve utilizzate. La scelta della seconda fermentazione in autoclave era ovviamente obbligatoria per riportare al massimo le caratteristiche proprie del frutto. E nel calice il vino fa abbastanza bene il suo mestiere, è fresco, profumato, piuttosto leggero e immediato, peccato per una piccola esitazione olfattiva, che il tempo cancellerà. Di colore rosa luminoso con perlage abbastanza fine e di media persistenza, al naso è semplice, fresco, tutto giocato su note di viola, rosa, peonia e poi fragolina di bosco, agrumi, ribes rosso e ciliegia, con vegetalità non troppo nitide. In bocca è fresco, di buona carbonica, scorrevole e con un retrolfatto più deciso rispetto al naso nel ripercorrere le note floreali, tra cui spicca la peonia, e del frutto, dove in primo piano ritroviamo la ciliegia e la fragolina di bosco, accompagnate da una bella nota di arancia sanguinella.
- Sarà ottimo partner per un apertivo a base di tartine con maionese e gamberetti.



STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET 2009



Ruché di Montalbera, un tesoro da proteggere

di Lucia Grilli

uando un vitigno è percepito come patrimonio da preservare perché è parte integrante della storia di un'azienda e dei suoi proprietari, quando si crede fortemente nella forza intrinseca di un autoctono; quando si confida profondamente nel potenziale di un vino, cerchiamo di adottare tecniche e prendere decisioni che tutelino completamente il prodotto, per renderlo unico e inimitabile e dare maggiori garanzie possibili al consumatore finale. Questa è la strada che ha intrapreso l'Azienda Agricola Montalbera riguardo al Ruchè di Castagnole Monferrato autoctono raro ed emergente del Piemonte, di cui è la prima produttrice in assoluto. La famiglia Morando inizia la sua avventura nel mondo del vino nei primi anni del ventesimo secolo vinificando per uso domestico; prima il capostipite, il Signor Enrico, poi i figli Walter e Giovanni, oggi i nipoti Franco e Laura hanno determinato il successo internazionale dell'azienda. Montalbera possiede ottantacinque ettari di vigneto, tutti accorpati in un unico appezzamento a Castagnole Monferrato e dieci ettari sempre accorpati a Castiglione Tinella (alta langa) dove produce il principe dei vini dolci, il Moscato d'Asti d.o.c.g.

Intervista a Franco Morando, giovin produttore che ha tutelato questa rara ed importante varietà di vite attraverso la tracciabilità genetica

"San Carlo". Rara realtà a dividersi tra Monferrato e Langa.

Franco, perché la scelta di condurre una tracciabilità genetica per il Ruchè?

Dopo un attento e preciso studio dell'evoluzione della situazione vinicola italiana e nello specifico di quella piemontese, su consiglio e intuizione del nostro tecnico il Dott. Lanfrancone, ci siamo chiesti come tutelare per il futuro prossimo questo raro ed importante autoctono del Monferrato (Piemonte). Il rischio, peraltro da noi in un certo senso auspicato è quello che a breve questo vino diventi di gran moda, e quindi come per miracolo si affaccino sul mercato decine di marchi e di produttori mai esistiti. Esempi di questo genere in campo nazionale ne abbiamo avuti tanti e continueremo ad averne. Vini che dopo un momento di grande fama e qualità sul mercato hanno visto produzioni imponenti con grandi carenze qualitative. La ricerca ha due motivazioni principali: la prima è quella di tutelare sempre di più il consumatore, e la seconda è quella di tutelare la qualità futura di questo affascinante autoctono. E' necessario sempre più che il privato, si renda "garante" della tutela di un vitigno anche per il futuro prossimo, soprattutto se ne è la prima produttrice in assoluto ed è stata la prima a crederci.

Quali sono i tuoi prossimi progetti per questo vino?

Montalbera vuole andare oltre i confini nazionali per far conoscere questo autoctono in tutto il mondo, perché si accresca la dedizione all'universo vitivinicolo del Monferrato, che merita maggiore attenzione di quanta gli sia stata dedicata fino ad oggi.

Il progetto completo della "patente genetica del Ruchè" è presente sul sito www.montalbera.it ■

Ruchè di Montal, a treasure to preserve

An interview with Franco Morando, young producer who preserves this rare and important grape variety through genetic traceability

When a vineyard is considered as a patrimony to protect, it's because it is an important part



of the history of a winery and its owners' when they believe in the essential strength of an autochthonous vine. When a winery believes intensely in the potential of a wine, it tries to adopt special techniques and takes its decisions in order to preserve its qualities, to render it unique and inimitable and give to the customer the greatest guarantees. This is the philosophy of Azienda Agricola Montalbera with its Ruchè di Castagnole Monferrato, a rare emerging Piedmontese autochthonous variety, of which the winery is the first producer at all. The Morando family starts its adventure in the world of wine during the first years of the XX century, vinifing its grapes for domestic use only. The founder of the family, Enrico, his sons Walter and Giovanni, and nowadays his nephews Franco and Laura, have determined the success of this winery. Monalbera has 85 hectares of vineyards, all placed in the same area in Castagnole Monferrato, and other 10 hectares in Castiglione Tinella, where they produce the prince of the dessert wines, Moscato d'Asti



Docg San Carlo. A strange reality divided between Monferrato and Le Langhe.

Franco, why did you choose to manage a genetic traceability for your Ruchè?

After a long and careful study of the evolution of the wine-making situation in Italy, and in particular in Piedmont, following our technician Dott. Lanfrancone's advice, we have wondered how we could protect in the future this precious and rare autochthonous variety of Monferrato. The risk, that we are hoping indeed, is that it could become a fashionable wine, and that dozens of new brands could appear on the market. We have had many examples of this kind in Italy: wines that after a period of great fame and quality have had years of big production but lacking of quality. This research has two fundamental reasons for existence: the first one is always MONTALBERA

Via Montalbera 1 14030 Castagnole Monferrato (At) Italy Tel. +39 011 9433311 Fax +39 011 9434289

Fax +39 011 9434289 montalbera@montalbera.it www.montalbera.it

Vinitaly 2-6 Aprile 2009:

Pad. 11-Stand G6

Vinitaly-Luca Maroni

Trendy oggi...Big domani- 7/b

Vinexpo

Bordeaux - 21-25 Giugno 2009

the protection of the consumer and the second one is to preserve the future quality of this charming autochthonous variety. It is necessary that the single producer becomes the guarantor of the protection of a variety, moreover if he has been the first one who believed in its potential.

What are your future plans for this wine?

Montalbera wish to forego the national borders to let all the world know this vine and increase the devotion to the winemaking universe of Monferrato, that worth more attention. The complete project of the "genetic licence of Ruche" is on the website www.montalbera.it

LE DEGUSTAZIONI DELLE ORE 17 DI GIGI BROZZONI 3 MARZO 2009







Italia a Tavola §

Quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
Pubblicato il 13.03.2009

ENONEWS > TENDENZE E MERCATO

Tracciabilità del vino col Dna Si studia il Ruchè di Montalbera

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. Per favorire la tracciabilità del vino l'unico sistema è lo studio del Dna ed a questo si è rivola l'azienda Montalbera per il suo Ruchè



Tale proprietà deve essere inoltre affidabile e semplice da identificare. Candidato ideale per questi scopi è il Dna in quanto l'informazione in esso contenuta contraddistingue univocamente ogni individuo e non viene modificata durante i processi di lavorazione del prodotto a differenza di quelle caratteristiche qualitative quali la morfologia su cui si basavano le tradizionali identificazioni varietali.

Obiettivo del lavoro che è stato svolto dal laboratorio Bioaesis srl (Jesi – An) è stato quello di utilizzare il Dna come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica di vini. Una esatta identificazione è particolarmente necessaria nel caso di vini

monovarietali, cioè di vini prodotti esclusivamente a partire da una sola varietà di uva, come il Ruchè dell'azienda agricola Montalbera, a tutela e valorizzazione della sua autenticità e tipicità.

Dal momento che non era mai stato studiato prima il Dna della varietà Ruchè, il primo step del lavoro è consistito nel determinare la sua carta di identità genetica (detto in termini tecnici fingerprinting genetico), ovvero nel trovare una peculiarità genetica tale da contraddistinguerlo e differenziarlo dalle altre varietà di uva. Si studiano a tal scopo marcatori genetici chiamati microsatelliti che sono regioni del genoma dove corti frammenti di Dna si ripetono identici un numero variabile di volte che dipende dalla varietà di uva considerata. Pertanto, i microsatelliti sono in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche genetiche che contraddistinguono il Ruchè e che lo differenziano da altre varietà di uva, quali il Brachetto e il Barbera, che da disciplinare potrebbero concorrere alla produzione di questo vino. Il metodo applicato è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di Dna miliardi di volte ed è il metodo di elezione utilizzato per identificazioni varietali. Questo step è stato fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo del lavoro: determinando il profilo genetico della varietà Ruchè e confrontandolo con quelli delle altre varietà si è dimostrata la sua identità varietale.

Il secondo step del lavoro è consistito nell'applicare questo sistema al vino andando ad analizzare il Dna residuale della vite ancora presente nel vino stesso. In questo modo è stato possibile identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione ed evidenziare la eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruchè.



Le difficoltà principali di questo step hanno riguardato l'ottenimento di Dna in sufficiente quantità e con un certo grado di purezza per le successive analisi. Infatti, durante il processo di vinificazione via, via che i tessuti e le cellule della vite si disgregano, rilasciano il Dna che, non più protetto all'interno dell'ambiente cellulare e venendo a contatto con tutte le sostanze contenute nel mosto e poi nel vino, in particolare con l'etanolo, con composti secondari della vite e con gli enzimi litici dei lieviti, si frammenta e si degrada progressivamente fino a non essere più utilizzabile per le analisi genetiche. Anche le lavorazioni tecnologiche (filtrazione, travasi) che il vino subisce concorrono a far si che il vino si impoverisca ulteriormente del Dna della vite. Inoltre, nel campione sono presenti inibitori di PCR (fenoli, polisaccaridi e tannini) e abbondante Dna di lievito che vanno poi ad interferire con le successive reazioni.

Tutte le analisi effettuate hanno confermato l'esclusiva presenza della varietà Ruchè in quanto il profilo genetico ottenuto dal vino si sovrapponeva perfettamente con quello tipico del Ruchè.

Questo lavoro rappresenta una nuova frontiera per il controllo e la tracciabilità degli alimenti in quanto è il risultato del primo innovativo controllo genetico effettuato su vino Ruchè a garanzia del consumatore e a valorizzazione e tutela della tipicità del prodotto.

Essendo un metodo rapido (occorrono poche ore per l'ottenimento del risultato), sensibile (minime contaminazioni del vino anche solo dell'1% con altre varietà vengono rilevate inequivocabilmente) e altamente riproducibile, il sistema si presta perfettamente ad essere utilizzato di routine per il monitoraggio di tutti i lotti di produzione permettendo di proteggere l'origine dichiarata in etichetta di annata in annata e questo è sicuramente un importante valore aggiunto al prodotto.

Ruchè "LACCENTO"

Wine's world is in complete revolution.



But one thing remains: its inspiring passion, taste for excellence which groups all lovers and has always been Montalbera company's password. Wine is, first of all, one of ground's products, one of her most noble and exigent fruits.

Without men and women's experience and competence who daily and wisely work in vineyards, without their astuteness and erudition, wine should have almost surely lost its fascination and its interest.

We must not forget that this fragrances' symphony, this tastes' charm, this harmony's miracle are produced by a careful, obstinate and patient work that needs from everyone, in each phase, an enormous talent and a great professional knowledge. We are ancient autochthon Ruchè's lovers.

I show you my Ruchè's "cru" of Castagnole Monferrato d.o.d. named "<u>l'accento</u>", obtained by overmatures grapes' selection and by the best company exposure. It is also obtained by a particular and

differentiated process for extracting the best aromatic and structural components. We have a total production of 6000 bottles per year. This is, and will be, the product of a rigorous work, a work which is elaborated during several yeard.

Beyond revolutions, evolutions, disappearances and renaissances, we have a great certitude: our dear Ruchè is a delice for Kings, and today it is luckly accessible to the great national and international compages. We will never be enough enjoying in seeing lovers and connoisseurs increased, who are conquered by tastes' enjoyment. We wish you can be among them.

© STEPHAN DE CERNETIC

ITALIA A TAVOLA 31 marzo 2009

Italia a Tavola

ENONEWS > TENDENZE E MERCATO

31/03/2009 15.51.00

Tracciabilità del vino col Dna Si studia il Ruchè di Montalbera

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. Per favorire la tracciabilità del vino l'unico sistema è lo studio del Dna ed a questo si è rivola l'azienda Montalbera per il suo Ruchè



Tale proprietà deve essere inoltre affidabile e semplice da identificare. Candidato ideale per questi scopi è il Dna in quanto l'informazione in esso contenuta contraddistingue univocamente ogni individuo e non viene modificata durante i processi di lavorazione del prodotto a differenza di quelle caratteristiche qualitative quali la morfologia su cui si basavano le tradizionali identificazioni varietali.

Obiettivo del lavoro che è stato svolto dal laboratorio Bioaesis srl (Jesi – An) è stato quello di utilizzare il Dna come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica di vini. Una esatta identificazione è particolarmente necessaria nel caso di vini monovarietali, cioè di vini prodotti esclusivamente a partire da una sola varietà di uva, come il Ruchè dell'azienda agricola Montalbera, a tutela e valorizzazione della sua autenticità e tipicità.

Dal momento che non era mai stato studiato prima il Dna della varietà Ruchè, il primo step del lavoro è consistito nel determinare la sua carta di identità genetica (detto in termini tecnici fingerprinting genetico), ovvero nel trovare una peculiarità genetica tale da contraddistinguerlo e differenziarlo dalle altre varietà di uva. Si studiano a tal scopo marcatori genetici chiamati microsatelliti che sono regioni del genoma dove corti frammenti di Dna si ripetono identici un numero variabile di volte che dipende dalla varietà di uva considerata. Pertanto, i microsatelliti sono in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche genetiche che contraddistinguono il Ruchè e che lo differenziano da altre varietà di uva, quali il Brachetto e il Barbera, che da disciplinare potrebbero concorrere alla produzione di questo vino. Il metodo applicato è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di Dna miliardi di volte ed è il metodo di elezione utilizzato per identificazioni varietali. Questo step è stato fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo del lavoro: determinando il profilo genetico della varietà Ruchè e confrontandolo con quelli delle altre varietà si è dimostrata la sua identità varietale.



Il secondo step del lavoro è consistito nell'applicare questo sistema al vino andando ad analizzare il Dna residuale della vite ancora presente nel vino stesso. In questo modo è stato possibile identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione ed evidenziare la eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruchè.

Le difficoltà principali di questo step hanno riguardato l'ottenimento di Dna in sufficiente quantità e con un certo grado di purezza per le successive analisi. Infatti, durante il processo di vinificazione via, via che i tessuti e le cellule della vite si disgregano, rilasciano il Dna che, non più protetto all'interno dell'ambiente cellulare e venendo a contatto con tutte le sostanze contenute nel mosto e poi nel vino, in particolare con l'etanolo, con composti secondari della vite e con gli enzimi litici dei lieviti, si frammenta e si degrada progressivamente fino a non essere più utilizzabile per le analisi genetiche. Anche le

lavorazioni tecnologiche (filtrazione, travasi) che il vino subisce concorrono a far si che il vino si impoverisca ulteriormente del Dna della vite. Inoltre, nel campione sono presenti inibitori di PCR (fenoli, polisaccaridi e tannini) e abbondante Dna di lievito che vanno poi ad interferire con le successive reazioni.

Tutte le analisi effettuate hanno confermato l'esclusiva presenza della varietà Ruchè in quanto il profilo genetico ottenuto dal vino si sovrapponeva perfettamente con quello tipico del Ruchè.

Questo lavoro rappresenta una nuova frontiera per il controllo e la tracciabilità degli alimenti in quanto è il risultato del primo innovativo controllo genetico effettuato su vino Ruchè a garanzia del consumatore e a valorizzazione e tutela della tipicità del prodotto.

Essendo un metodo rapido (occorrono poche ore per l'ottenimento del risultato), sensibile (minime contaminazioni del vino anche solo dell'1% con altre varietà vengono rilevate inequivocabilmente) e altamente riproducibile, il sistema si presta perfettamente ad essere utilizzato di routine per il monitoraggio di tutti i lotti di produzione permettendo di proteggere l'origine dichiarata in etichetta di annata in annata e questo è sicuramente un importante valore aggiunto al prodotto.

Società Agricola Montalbera Srl

Via Montalbera 1, 14030 Castagnole Monferrato (At) Tel 0119433311 Fax 0119434289

IL SOMMELIER marzo – aprile 2009



MONTALBERA TRACCIA IL RUCHÉ CON IL DNA!!!

Franco Morando, giovin produttore di Castagnole Monferrato (At) ci descrive il progetto...

"Dopo un attento e preciso studio dell'evoluzione della situazione vinicola italiana e nello specifico di quella piemontese, su consiglio e grande intuizione del nostro tecnico il Dott. Lanfrancone, ci siamo chiesti come tutelare per il futuro prossimo questo raro ed importante autoctono del Monferrato (Piemonte). Il rischio, peraltro da noi in un certo senso auspicato e quello che a breve questo vino diventi di gran moda, e quindi come per miracolo si affaccino sul mercato decine di marchi e di produttori mai esistiti. Esempi di questo genere in campo nazionale ne abbiamo avuti tanti e continueremo ad averne. Vini che dopo un momento di grande fama e qualità sul

mercato hanno visto produzioni imponenti con grandi carenze qualitative. La ricerca ha due motivazioni principali: la prima è quella di tutelare sempre di più il consumatore, e la seconda è quella di tutelare la qualità futura di questo affascinante autoctono. È necessario sempre più che il privato si renda "garante" della tutela di un vitigno anche per il futuro prossimo, soprattutto se ne è la prima produttrice in assoluto".

RUCHE

Motalbera - Terre del Ruché - www.montalbera.it

newsfood.com

Nel tempio dei funghi bagnato dal ruchè

A Cossano Canavese, Rosy e Daniela Avetta, insieme a Franco Morando e al suo rosso autoctono del Monferrato, hanno deliziato i palati con un gemellaggio di sapori tutto Piemontese

O di Stephan de Cernetic - 01/04/2009



Miniature di una cena sublime in campagna

Inventare la gioia. Quella di dimenticare il cellulare per sostare in campagna, quando la buona tavola promette e mantiene senza trucchi. Un goloso gioco di prestigio che riesce a pochi, selezionati maghi. Ve li vogliamo presentare e raccontare, poiché sono in tutto tre: un autentico tris d'assi dei buoni sapori.



Eccoci quindi fra le eleganti boiseries nocciola del Ristorante Avetta, pieno centro di un sonnolento paesino del Canavese ai piedi del turrito castello di Masino, gioiello del Fai, Fondo per l'ambiente italiano, di cui in questi giorni si festeggiano le giornate. In questa regione-non regione che si chiama Canavese, c'è un autentico tempio del gusto, il Ristorante Avetta, specializzando in funghi di cui Cossano è apprezzata capitale. Qui da quasi novant'anni si celebrano trionfalmente i porcini.

Merito della famiglia Avetta, proprietaria del locale fin dal 1921. Oggi, dopo il ricambio generazionale, anima del rinomato locale è Rosetta, insieme alla cognata Daniela, magistrali e sorridenti nel mettere a proprio agio amici e clienti abituali -e sono sempre di più.

Avetta, pantheon dei funghi

Dopo un'attenta ristrutturazione che ha lasciato intatto lo spirito di rusticità, magari rivisitata, il Ristorante Avetta dispone di una sala interna sufficientemente grande e accogliente. Qui, fra il gradevole salottino d'ingresso, la sala e il lungo, elegante bancone del bar, in un'atmosfera décontractée, si è celebrato un famoso vino autoctono del Monferrato che, in un tiepido venerdì di inizio primavera, è stato sposato a un menù d'eccezione: porcini sott'olio per iniziare; tortini di porcini alle cipolle con amaretto, tometta e speck; terrina di polenta concia con porcini trifolati; cappelle di porcino alla griglia; tagliolini caserecci ai porcini; frittura di funghi impanati. Per la cronaca, un tripudio ha accolto lo zabaglione della casa e, infine, il caffè: un raro Blue Mountain della Jamaica Coffee di Alessandria portato per l'occasione. Piatti deliziosi, magnificamente realizzati, grazie all'ottima abilità delle cuoche nell'assemblare i prodotti secondo gusto e tradizione, per non tradire il forte legame che la famiglia Avetta possiede con il proprio territorio.

Franco Morando, golden boy del ruché

Piatti dove il fungo -in tal caso il porcino- predomina, è sovrano. Pietanze che ben si sono gemellate con il ruchè di <u>Franco Morando</u>, ventottenne produttore di Castagnole Monferrato, nell'Astigiano, nelle due versioni: il classico e il cru 'L'accento', delizia per gli estimatori di questo rosso piemontese di rara intensità.

Franco coltiva la vite per scelta di vita: messa nel cassetto la laurea in giurisprudenza, ha puntato le vele in direzione della qualità senza se e senza ma. Il suo ruchè, soprattutto 'L'accento', cru di sole seimila selezionate bottiglie, a cui il "dottor Montalbera" (come lo chiamano gli amici) ha dato veste elegante e marketing accurato, è un rosso dallo spiccato carattere fruttato con un registro olfattivo del tutto originale: erbe aromatiche, note officinali, spezie e sentori di chiodi di garofano e rosa canina. Ricco e alcolico in bocca, il ruchè griffato Montalbera sviluppa nuances di ciliegia e amarena sotto spirito, espandendosi in un buon finale 'amarenato'. Perché autoctono si nasce.

Dopo aver donato una jeroboam di ruchè, autografata dall'intera compagnia, alle graziose padrone di casa <u>Franco Morando</u> ha dato appuntamento al <u>Vinitaly</u>, la fiera-principe dell'enologia, mentre a tutti noi è rimasta la voglia di tornare al più presto fra gli incantesimi golosi delle maghe Rosetta e Daniela, in quel di Cossano. Prosit!

newsfood.com

Franco Morando

Tracciato il dna del ruchè

Ruchè, il rosso autoctono più 'trendy' del Piemonte non aveva una sua identità certa. Franco Morando, ventottenne produttore vinicolo piemontese, ha investito ben 40 mila euro nell'"operazione chiarezza"

□ v Sujonan de Cymieth - 01 0x/2009



Quando un vino diventa tendenza, moda, ecco spuntare subito gli imitatori. Sta succedendo anche col ruchè, fino a ieri un semi sconosciuto rosso del Piemonte che oggi riscuote successi fulminei fra appassionati ed enoturisti. Amato dalle donne per quel suo profumo di rosa canina e di ciliegia, fruttato e beverino, questo autoctono del Monferrato vanta solo 31 produttori ma, a quanto emergerebbe, ben più 'scopiazzatori'.

A tutela del vero ruchè, un produttore ventottenne innamorato pazzo del suo vino -che promuove in tutti i modi in Italia e all'estero e che oggi riscontra ottimi punteggi nelle migliori guide- ha deciso di tutelarsi.

Come?

"Affidando alla Bioaesis di Ancona, laboratorio specializzato nelle ricerche molecolari, l'analisi del dna del ruchè, in modo da scoraggiare furbi e falsificatori del vino che amo e che rappresenta l'essenza, la poesia della mia terra", spiega Morando, laureato in legge e maggiore

vigneron del ruchè e degli altri vini del Monferrato (grignolino, barbera, cortese, eccetera), con ben 85 ettari.

Prosegue Morando: "Dopo un attento esame della situazione vitivinicola piemontese e in particolare delle piccole realtà come il ruché, ci siamo chiesti come salvaguardare importanti

investimenti in agricoltura come l'acquisto di terreni e il successivo impianto di vigneti, la costante ricerca delle qualità dei vini e gli sforzi in termini di immagine del vino e dell'azienda sul mercato.

La conseguenza è quella, peraltro da noi auspicata, che nel breve periodo questo ottimo vino da uve autoctone dell'Astigiano diventi 'trendy' e che quindi come per miracolo si affaccino sul panorama commerciale decine di marchi e di produttori improvvisati".

Esempi di questo genere ne abbiamo avuti parecchi, ultimo in ordine di tempo il nero d'Avola, che dopo un momento di grande fama e qualità sul mercato, ha visto produzioni imponenti con pesanti carenze qualitative. "Se è vero che tutela e controllo della qualità sono compiti di legge e istituzioni, ritengo per contro che il privato si debba rendere garante, in qualche modo, della qualità dei vini posti sul mercato. La ricerca realizzata ha dunque due motivazioni: tutelare il consumatore e i produttori seri, nonché comunicare a chi di dovere la voglia di produrre sempre meglio, scoraggiando "traffici strani", conclude il giovane produttore di Castagnole Monferrato.

Le analisi di laboratorio sul dna del ruchè sono costate a Franco ben 40 mila euro, ma ne valeva la pena. Allegate ecco le carte in questione, mentre per ulteriori notizie su questo buon rosso, c'è il sito www.montalbera.it.

Nota della Redazione NEWSFOOD.com

La pubblicazione dei due documenti, ufficiali, qui allegati in PDF, inerenti l'analisi di tracciabilità del Ruchè, commissionata dalla ditta Montalbera allo studio BioAesis di Ancona, viene effettuata

oggi 2 aprile 2009 su NEWSFOOD.com in occasione dell'apertura di VINITALY 2009 di VERONA.

NEWSFOOD.com, per l'autorizzazione riasciata, ringrazia il Dott. Franco Morando, responsabile della ditta Montalbera, azienda produttrice del Ruchè e titolare del documento ufficiale che certifica il DNA del Ruchè stesso.

1) "RELAZIONE TECNICA FINALE del progetto di ricerca:

Sviluppo di un sistema di analisi molecolare per la tracciabilità genetica di processi di vinificazione di uve Ruchè

dell'Azienda Agricola Montalbera - Terra del Ruchè (vedi il documento)

e 2) "Tracciabilità genetica del vino Ruchè dell'Azienda Agricola Montalbera - Terra del Ruchè (vedi il documento)

PS: se amate il Ruchè o volete conoscerlo meglio, vi consigliamo di iscrivervi al Club "Amici del Ruchè".

il VERO RUCHE'.

IL MONFERRATO Carlo Beltrame 28 aprile 2009

MARTEDI 28 APRILE 2009

Il Monferrato Agrifood

XIII

Andar per vini (104) Tra i prodotti il Roseus "innovativo mix, in uvaggio, tra grignolino e chardonnay"

Montalbera: le terre del ruché stellate

I vini dell'azienda di Castagnole Monferrato della famiglia Morando



▶▶ Nell'edizione 2009 dei "Vini Buoni d'Italia" del Touring Club Italiano, abbiamo anche la segnalazione di 45 vini italiani da "vitigni autoctoni selezionati" e tra questi c'è pure, di Montalbera-Terre del Ruché, un Ruché di Castagnole Monferrato DOC 2007, che dalla guida si guadagna anche le quattro stelle, che significano nun vino in cui c'è completa espre sione del vitigno e un rapporto di

PREMIO AL BARBERA

Quello del 2007 è "fresco e impostato su nota armonica. lievemente vivace»

eleganza, finezza, consistenza ed andlibrio meritevoli»

Ma le quattro stelle, l'azienda di Castagnole Monferrato della famiglia Morando, se le "becca" anche per un altro vino , un Barbera del Monferrato DOC 2007 »fresco e Impostato su nota armonica, lievemente vivaces

poi sono segnalati con tre stelle (che significano «un vino buono, bevibile e piacevole, dove il vitigno trova giusta espressione nella ela-borazione del vino e nelle definita personalità e stile del produttore») altri tre vini: un Ruché di Casta-gnole Monferrato DOC "L'Accento" 2006 (definito in azienda "un prezioso cru"), un Barbera d'Asti DOC 2007 e un Grignolino d'Asti DOC 2007. I due ruché citati figurano pure sulla guida dei "Vi-ni Veronelli" del 2009 . E i vini di Montalbera li ritroviamo anche sugli "annuari" e sugli "attestati di qualità" di Luca Maroni, sulle guide dell'Espresso,del Gambero Rosso, di Paolo Massobrio e altre

L'azienda (oggi Società Agricola Montalbera) ha lunghi anni di storia, ma gli sviluppi più rilevanti si possono collocare tra le metà degli anni settanta e gli anni ottanta del secolo scorso

E da allora gli impianti di vigneto si sono susseguiti, anche recentemente, fino a raggiungere i notemene, mo a raggiunger i no-vantacinque ettari, tra i quali una quindicina di Ruché, che viene considerato "il fiore all'occhiello" dell'azienda, che è poi la maggio-re produttrice al mondo di questo autoctono "dalle misteriose armo-ici" "envica shi le universione comnie", "tanto nobile quanto scono-sciuto". Il 47% della produzione del Ruché di Castagnole Monferrato sarebbe di competenza di Montalbera, Ma Montalbera ha vigneti anche nella Langa. Si tratta dei "Vigneti San Carlo" (dal nome di una vicina chiesetta eretta nel 1685) di Castiglione Tinel-la, terra di origine del capostipite della famiglia Morando, Enrico. A Castiglione Tinella vivono og-gi i "mezzadri", che dedicano la

loro passione alla coltivazione di una decina di ettari di vigneto, dai quali deriva un notissimo Moscato d'Asti, che nel 2007 ottenne l'ambita medaglia d'oro al Challenge International vinicolo di Bordeaux (con cinque mila prodotti di

38 nazioni esaminati). È utile, a questo punto, vedere la dettagliata lista dei vini dell'azien-da di Castagnole Monferrato (e di Castiglione Tinella), per i quali è

IL MOSCATO 2007

Ambita medaglia d'oro al Challenge International vinicolo di Bordeaux

possibile effettuare il download delle relative "schede". Si tratta dei seguenti vini: Ruché di Castagno-le Monferrato "L'Accento" Doc, Ruché di Castagnole Monferrato Doc, Barbera d'Asti Doc, Barbe-ra del Monferrato Doc lievemente vivace, Grignolino d'Asti Doc, Roseus Bollicine Rosè, Piemonte Doc Chardonnay, Piemonte Doc Cortese, Moscato d'Asti Docg Vigneti San Carlo

Naturalmente il Ruché è il vino bandiera dell'azienda, ma, come è visto, hanno conseguito notevoli apprezzamenti anche gli altri vini (per un totale di 200 mila bortiglie). Ci piacerebbe qui ricordare, tra questi vini, anche due singo-lari prodotti, come il Roseus (un innovativo mix, in uvaggio, tra il tradizionale Grignolino e l'inter-nazionale Chardonnay) e come il Bollicine Rosé (dedicato ai giovani, ha come base il Grignolino e l'azienda ricorda, nella lavorazio-ne delle bollicine, il "metodo" del nostro Martinotti, direttore della nostro Martinotti, direttore della Stazione Enologica di Asti, na con salde origini di nascita nella nostra Villanova Monferrato). Scrive, con felici patole, Franco Morando, in calce a questo innovativo pro-dotto: «Mi piace chi segue strade nuove... chi cerca e non aspetta... chi sorride e non ha noia». Ma tomiamo al vino bandiera, per

il quale è stato avviato (con Bio sis di leso) anche un progetto sulla sua "tracciabilità genetica" (e sul quale potremo ritornare un'altra

volta su queste pagine). Se **Franco Morando** è alla direzio ne generale dell'azienda (e fondamentalmente il venditore). Lino Lanfrancone è l'enologo ed Et-tore Sandri è l'agronomo. Pos-siano concludere la nostra "scheda" solo con due ultimi stimoli a visitare Montalbera a Castagnole Monferrato.

Sono la "cattedrale d'acciaio", che è la cantina tecnologicamente all'avanguardia, e la sala di degustazione, per verificare dal vivo quanto abbiamo fin qui scritto. Carlo Beltrame

INFO LINE NOTIZIE maggio 2009

I grandi eventi internazionali

MONTECARLO STREGATA DAL RUCHÉ





di STEFANO DI CERNE

Al Lux Wine, il salone internazionale monegasco, successo per i vini Montalbera firmati da Franco Morando



settenne Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera Terra del ruché, nonché maggiore produttore in assoluto di questo intrigante rosso dai profumi speziati e floreali.

Presentato a un pubblico d'élite come quello monegasco, il ruché Montalbera ha riscontrato plausi pressoché unanimi, trattandosi, nel suo genere, di una griffe del lusso. Merito di un lavoro in vigna e in cantina rigoroso, moderno, sensibile alle tendenze di oggi. Oggi è facile imbattersi nelle bottiglie firmate da Franco Morando nei wine bar di tendenza in tutta Italia, e ora anche nei locali più alla moda dalla riviera ligure alla

Perfetto anche per accompagnare un buon piatto di pesce, o appena fresco per un aperitivo con stuzzichini sfiziosi prima di affrontare una serata di vacanza e divertimento, il ruché Montalbera non e l'unica "fuoriserie" della scuderia di casa Morando. A Montecarlo infatti è stato presentato anche "Bollicine rose", lo spumante in rosa che accompagnerà l'estate di chi vuole vivere la vita all'insegna della qualità e non dello sballo a tutti i costi. Insieme a un soavissimo, fruttato moscato d'Asti "Vigneti San Carlo", il rosè metodo charmat Montalbera sarà protagonista anche al Moscato Wine Festival di Torino, dal 24 al 26 di questo mese in piazza Carlo Alberto, e successivamente a Roma (26 maggio-2 giugno) per Vinoforum, dove Montalbera è stata invitata come azienda rivelazione. Prosit!

ONTECARLO (Principato di Monaco) - Come vendere ghiaccio agli esquimesi. Eppure il vino italiano furoreggia anche in Francia, o perlomeno in quella "zona franca" che è il principato dove regna lelicemente Alberto Il Grimaldi.

Qui, fra rombanti Ferrari e lustre Rolls Royce, alberghi da sogno, ristoranti pluristellati con cantine piene zeppe di champagne millesimati, è dura fare breccia nel cuore dei buongustai. Eppure... Mai dire mai. L'occasione è stata il Lux Wine, ovvero il 1º Salon International des Vins et Spiritueux, la fiera delle etichette di lusso (vini e distillati) che si è tenuta a fine aprile, dove un nobile autoctono del Monferrato, il ruché, ha furoreggiato deliziando i palati più esigenti di addetti ai lavori e appassionati nel Principato.

A proporre i suoi vini di punta in un contesto prestigioso come il Lux Wine e nella radiosa cornice della Costa Azzurra, è stato un coraggioso, giovane e bravo winemaker piemontese, il venti-







RISTORANTI maggio 2009



€ 7,70 rosso poco conosciuto fuori dal Piemonte, profumatissimo, per clientela curiosa

L'ACCENTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, MONTALBERA

Regione Piemonte Uve ruché di Castagnole - Alcol 14%



L'ACCENTO 2007 I

www.montalbera.it

Storia Montalbera è riconosciuta leader nel Ruché, rosso da uva autoctona della provincia di Asti riscoperta grazie anche alla famiglia Morando, titolare di Montalbera, che ha espiantato parte dei suoi vitigni per dedicarli a questo prodotto aromatico di cui detiene la metà della produzione totale. Curioso il nome, con tre paternità: S.Rocco che forse lo introdusse nella zona, il "roncet" malattia della vite che imperversò nell'800, le rocce tra le quali l'uva veniva coltivata.

Local II parco bottiglie dell'intero Ruché non supera le 200 mila, ha quindi una risonanza regionale, ma sta crescendo il numero di appassionati di questa piccola Doc. Se ne apprezzano soprattutto i sentori di fiori come il geranio, la viola e la rosa e di spezie come i chiodi di garofano. Un consiglio: va proposto leggermente più fresco della canonica temperatura dei vini rossi, a circa 16°C. Perfetto con taglieri di salumi e formaggi. Emozionante con la fonduta. *G.M.*

LASTAMPA

FIAMMETTA MUSSIO

6 MAGGIO 2009

CASTAGNOLE MONF.

Un premio a patriarca del Ruché

Al vignaiolo «patriarca» di Castagnole Monferrato Enrico Morando, 87 anni, andrà il premio in memoria di don Giacomo Cauda, il «parroco del Ruché» scoparso nel 2008: la consegna avverrà sabato in paese in occasione della Festa del Ruché. Due giorni di degustazioni e incontri alla Tenuta Mercantile. Info: 0173/364.631. [FLM.]

IL SOMMELIER maggio – giugno 2009

RUCHÉ

MONTALBERA

IL RUCHÉ MONTALBERA ALLA CONQUISTA DELLA GERMANIA

Monaco di Baviera, 26-27 Aprile 2009 - Come vendere ghiaccio agli Esquimesi. Eppure il Ruché L'Accento, autoctono del Monferrato, riesce a furoreggiare anche in Germania.

L'occasione per la presentazione ufficiale all'esigente pubblico tedesco è stata la favolosa kermesse enogastronomica di due giorni a Monaco di Baviera (organizzata dalla Gourmet's International-Merano Wine Festival— selezionatori delle migliori produzioni enologiche italiane) in una location d'eccezione, il palazzo Kunstlerhau. A proporre il Ruchè, il primo produttore per

estensione di vigneti il piemontese Franco Morando orgoglioso del successo riscontrato in ambito internazionale dalle sue produzioni di nicchia. Grande riscontro di successi per questo giovane ed importante autoctono piemontese dalle grandi speranze, appellato dalla critica tedesca come "il Principe rosso del Monferrato". L'ultima impressione del produttore al nostro inviato è stata: "è tutto merito di un rigoroso lavoro

in vigna ed un'enologia attenta alle esigenze dei consumatori, vini di gran frutto dall'importante e suadente struttura".

Motalbera - Terre del Ruché - www.montalbera.it



LA RIVISTA DI GO WINE giugno-luglio 2009

L'altro Piemonte: il Ruchè di Castagnole Monferrato



di Roger Sesto

Lo scorso 9 Maggio si è festeggiato il Ruché. Vino-vitigno reputato per anni "figlio di un Dio minore", che oggi, grazie all'impegno dei produttori e alle sue indubbie qualità organolettiche, comincia a essere (ri)conosciuto anche al di fuori del proprio territorio. Per ora gli esigui numeri non consentono di comunicarlo facilmente, ma la sua versatilità ed economicità lo rendono quanto mai adatto alle attuali tendenze di mercato. E anche la ricerca dà una mano alla causa.

Pochi sanno che il Ruchè di Castagnole Monferrato ha ottenuto il riconoscimento della Doc nell'ormai lontano 1987, reso effettivo a partire dalla vendemmia 1988; tanto che l'anno scorso se ne è festeggiato il ventennale. E tanto meno si sa che ormai è alle porte una prossima Docg. In effetti per anni è stato un vino poco conosciuto al di fuori del proprio territorio, sia per i suoi quantitativi di produzione, tuttora esigui, sia per la fama dei ben più popolari vicini di casa, dal Barbera d'Asti al Grignolino, per citare solo i due più famosi. Ma in questi ultimi tempi le cose sono cambiate profondamente.

La Barbera si è fatta mediamente più importante e costosa, il Grignolino ha perso l'appeal di un tempo, anche se fonti ben informate ci dicono di un suo prossimo rilancio a partire dagli Stati Uniti, ma soprattutto è mutato il mercato. Oggi i consumatori in parte sono tornati al bianco e alle bollicine "facili", ma soprattutto si sono riavvicinati ai rossi con altro spirito: non ricercando più l'eccessivo impegno, l'alcolicità, gli estratti, esigendo piuttosto una loro maggior versatilità gastronomica, una loro più spiccata attitudine al matrimonio con il cibo, a essere consumati a tutto pasto. Naturalmente in questa dinamica anche il fattore prezzo gioca un ruolo fondamentale, oltretutto alla luce dell'attuale crisi economica: il Ruchè è vino che può vantare mediamente un intrigante rapporto qualità-prezzo. Ma quali sono le caratteristiche di questo vino, che lo rendono così "marketing-oriented"? Innanzitutto la sua fragranza, il suo confondibile aroma, la sua speziatura morbida e piccante al contempo, il suo essere quasi aromatico e spiccatamente floreale e fruttato; in bocca poi è armonico, mai troppo concentrato o scontroso, sebbene sia spesso generoso d'alcol, pulisce la bocca e invita alla beva. Insomma un vino



giovane e moderno, che ben si presta a essere abbinato a piatti anche etnici, saporiti, trendy e, se servito molto fresco, anche a preparazioni a base di pesce. Un tipico vino da wine bar

Prima di affrontare una sintesi della degustazione orizzontalo che abbiamo avuto modo di effettuare lo scorso 9 maggio nel corso della Festa del Ruche, proprio a Castagnole, val la pena dare qualche informazione sul vitigno. Coltivato su circa 63 ettari, per una produzione pari a poco più di 4.500 quintali di uva e a quasi 3.200 ettolitri di vino, nei comuni di Castagnolo Monferrato, Grana, Montemugno, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi, il Ruchè è originario del Monferrato e il suo nome sembra derivare da "roncet", degenerazione infetziva di origine virale, per la sua maggiore rosistenza alla virosì rispetto ad altri vitigni locali quali grignolino e barbera. Il grappolo del ruché è tipicamente medio-grosso, allungato e alato, mediamente spargolo; i sum scini sono medi e sferoidali, dalla buceia leggermente prumoso, spenna, di colore prigio-violaceo. Di vigoria modio-elevata, ha in genere una produzione regolare, pur risentendo dell'andamento meteorologico durante la fioritura. I terreni più adatti sono quelli collinari, con terreno leggero non molto fertile, per evitare un escessivo vigore e l'emissione di abbandanti femminelle. I sum punti deboli? L'ordio, il freddo, il vento, gli insetti. Resista invece piuttosto bene a peronospora, botrite e agli arriccismenti vivali. In genere vinificato m purezza, può essore corretto sino a un 10% di a solidità) eta herrebetto (per dare eleganza i

ulteriori profumi). Da notare infine che questo vitigno è stato al centro di una ricerca recente di tracciabilità genatica, condotta dail'azienda Montalbera, in collaborazione con il laboratorio Bioaesis, presentata proprio in occasione della festa di Castagnole.

Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2007 MONTALBERA

Alla vista stupisce per il suo essere rubino vivo e brillante, e soprattutto ancora caratterizzato da riflessi violacei. Ciò premesso, il naso si esprime attraverso note piuttosto vegetali, di bacche, terriccio. Poi escono i piccoli frutti maturi, quasi in gelatina, quindi ricordi più austeri di radici. Un bouquet garbato, di discreta complessità, valida complessità, interessante eleganza. Al palato si fa notare per una spigliata acidità e un modulato calore alcolico; un gusto all'insegna dell'armonia, della bevibilità, della finezza, dove la polpa non manca ma non intende farsi troppo notare.

LAVINIUM Roberto Giuliani luglio 2009



rivista di vino e cultura online

MONTALBERA

Indirizzo...: Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Tel.....; +39 0141 292125 / +39 011 9433311

Fax.....: +39 0141 292125 URL....: <u>www.montalbera.it</u>

e-mail.....: montalbera@montalbera.it

laVINlum - 07/2009

A dispetto di una notorietà che stenta ad arrivare a tutti, anche per gli oggettivi limiti produttivi, il Ruché è uno di queì vini che meriterebbe maggiore attenzione, sia per l'impronta riconoscibilissima del vitigno, sia per la sua grande piacevolezza e, a volte, complessità espressiva.



L'azienda Montalbera, di proprietà della famiglia Morando dalla metà degli anni Settanta, rappresenta sicuramente un punto di riferimento per il Ruché, infatti la sua produzione abbraccia circa il 47% dell'intero comparto, con i suoi 14 ettari vitati, disposti sulle colline intorno a Castagnole Monferrato, ma anche per quanto riguarda il Grignolino d'Asti dispone di un ragguardevole quantitativo, parì a circa il 23% della produzione totale ottenuto dai 18 ettari di proprietà. Sempre nell'area intorno a Castagnole altri 14 ettari sono dedicati al Barbera d'Asti e altri vigneti ai bianchi Chardonnay e Cortese.

Fino al 2000 tutta la produzione vinicola veniva venduta alle piccole realtà locali, ma con il nuovo millennio, grazie al forte ampliamento di vigneti e ad un sistema di modernizzazione della cantina, ha iniziato a commercializzare gran parte della produzione. Ma la famiglia Morando non riposa suglì allori ed ha di recente impiantato altri 10 ettari che andranno in produzione raggiunti i tre anni. Tutta la gamma di vini viene vinificata e imbottigliata nella sede di Castagnole Monferrato, ma la famiglia dispone anche di un'altra azienda agricola a Castiglione Tinella, con 10 ettari vitati per la produzione del Moscato d'Asti Vigneti San Carlo.

Il Ruché rimane comunque l'emblema aziendale, tanto è vero che Franco Morando ha pensato bene di avviare un progetto di ricerca commissionato al laboratorio Bioaesis di Jesi, in collaborazione con l'Universtà degli Studi di Ancona, sulla tracciabilità genetica del Ruché; i risultati ottenuti rappresenteranno un patrimonio importante per tutti i produttori di questo vino.

Vini degustati	Annata	Prezzo	Voto
Moscato d'Asti Vinneto San Larlo ☐ d	2008	D	@@@@
Ruché di Castagnole Monferrato	2007	D	@@@
Ruché di Castagnole Monferrato L'Accento	2007	E	@@@@

Moscato d'Asti Vigneto San Carlo 2008

Tipologia....: D.O.C.G. bianco spumante

Vitigni.....: moscato Titolo alcolometrico: 5,5%

Produttore...... MONTALBERA

Prezzo...... D (da 10,01 a 15,00 Euro)

Ci spostiamo nel cuneese, precisamente a Castiglione Tinella, nel cuore dell'Alta Langa, dove risiede la seconda azienda di casa Morando dedicata alla produzione del Moscato d'Asti. Nel vigneto San Carlo le viti vengono allevate a Guyot basso con 9 gemme sul capo a frutto. Dei 13 gradi alcolici sviluppati 5,5 sono interamente svolti, il grado zuccherino è di circa 140 g/litro.

Il colore è giallo dorato chiaro sormontato da una leggera spuma che si mantiene per parecchi secondi, naso molto gradevole e tipico del vitigno, con note di glicine, gelsomino, biancospino, tiglio, zagara, poi sfumature che ricordano l'albicocca glassata, il profumo del succo di pesca sciroppata, toni agrumati di lychee, mandarino cinese, limone. In bocca lo ritroviamo dolce e saporito, pervaso da una bella sapidità che

rimane a lungo vincendo sulla dolcezza, affrancata anche da una buona acidità che elimina

qualsiasi rischio di stucchevolezza.

Voto: @@@@ (degustazione in data: 07/2009)



Roberto Giuliani

Ruché di Castagnole Monferrato 2007

Tipologia.....: D.O.C. rosso Vitigni....: ruché Titolo alcolometrico: 13,5%

Oggi sembra quasi indispensabile fare un passaggio in legno, possibilmente piccolo, che si tratti di vini bianchi o rossi poco importa, come a volergli dare un tono o un'impronta "diversa", ma spesso accade che il tentativo non dia i risultati sperati, soprattutto se non si è valutato cosa quelle uve sono in grado di offrire e quali caratteristiche è bene esaltare.

La famiglia Morando conosce bene il suo Ruché, lo ama, lo alleva con passione, con orgoglio dichiara di esserne la massima produttrice, con i suoi 14 ettari che coprono quasi interamente quattro colline a Castagnole Monferrato, che corrispondono a circa il 47% dell'intera produzione di Ruché. Lo conosce così bene che sa quanto il legno non sia necessario per questa uva ricca di carattere e profumi, molto meglio lavorare con attenzione partendo dalla vigna e utilizzando le migliori tecnologie in cantina, molto meglio vinificarlo in purezza, senza usufruire di quel 10% di barbera e brachetto consentito dal disciplinare.



Questo Ruché si presenta di un colore rubino particolare, ricorda i petali di certe rose dalle tinte scure, tendenti al violaceo. Nei profumi si ritrova subito la rosa, ma anche la viola, la magnolia e un ventaglio di frutta fresca che spazia dal lampone alla ciliegia, dalla fragolina di bosco all'amarena, per finire con leggere striature speziate.

Al palato denota una delicata ma importante struttura tannica, che accompagna le sensazioni fruttate fresche e piacevoli, il bello di questo rosso è proprio nella sua trama equilibrata e nel carattere che denota una digeribilità che toglie qualsiasi rischio di pesantezza e fatica nel berlo, semmai il problema è riuscire a limitarsi...ma accompagnato a degli ottimi ravioli di magro e un buon pollo al cartoccio il problema non si pone.

Non lontano dalle quattro chiocciole.

Roberto Giuliani

Voto: @@@ (degustazione in data: 07/2009)

Ruché di Castagnole Monferrato L'Accento 2007

Tipología.....: D.O.C. rosso Vítigni.....: ruché Titolo alcolometrico: 14%

Produttore...... <u>MONTALBERA</u>
Prezzo..... <u>E</u> (da 15,01 a 25,00 Euro)

Il Ruché meriterebbe di essere conosciuto da un più ampio numero di enoappassionati, anche se la sua produzione non ha i numeri per una grande diffusione, gli amanti del vino, soprattutto coloro che non si fermano al contenuto della bottiglia, ebbene una puntata in Monferrato e un po' di assaggi di Ruché dovrebbero proprio farli.

L'Accento, lo si sente già dai profumi, rappresenta la punta di diamante della produzione aziendale, proviene da una selezione di uve del vigneto più vocato, "Vigna del Casotto", appena sovramature e vinificate esclusivamente in acciaio (con una pre-macerazione a freddo). Solo 8.000 bottiglie, prodotte nelle annate migliori. Il colore è un rubino intenso e di buona concentrazione, la trama olfattiva è pervasa dal frutto ma estremamente fine e calibrato, tanto che si colgono sfumature di albicocca, susina rossa, ciliegia matura, confortate da ricordi di rosa e viola. Con il passare dei minuti affiorano altre sensazioni, mirto, ginepro, cannella e piccole spezie.

All'assaggio denota una bella struttura, un corpo pieno ma elegante, un'alcolicità ben integrata al frutto e una sapidità importante; la buona spinta acida e il tannino preciso ci rassicurano sulle sue capacità evolutive, non ci sono rischi se lo dimenticate per qualche anno in cantina, anche se onestamente mi sembra notevolmente appagante sin da ora.



Roberto Giuliani

Voto: @@@@ (degustazione in data: 07/2009)



Pubblicato il 4 luglio 2009

Viaggi enogastronomici

di Luigi Bellucci

Ruchè - Monferrato e ... sempre un sorriso





Viarigi, Castagnole, Scurzolengo, Montemagno, Grana, Refrancore, Portacomaro: è questa la DOC Ru-chè. Già i nomi dei paesi suscitano un Ché di Ru-Spante o di Ru-Vido (mi è sempre piaciuto giocare con le parole), ma anche di piacevole, di lavoro e dedizione, di tradizione e cose buone. Ancora una volta Go Wine e il Comune di Castagnole Monferrato organizzano un incontro con i produttori di Ruchè per far conoscere ancora più a fondo questo vino davvero gradevole e poco





noto, se non agli intenditori e a quelli del posto. Un vino da riscoprire nei suoi sentori speziati e fruttati, nella sua pulizia e nei progressi che ha fatto negli ultimi anni. Le aziende che hanno aderito alla manifestazione sono solo tredici ma tutti bei nomi che scopriremo uno per uno nell'assaggio previsto per sabato mattina. Nel pomeriggio visita alle aziende e poi un Convegno per inaugurare la manifestazione. Infine in serata i banchi di assaggio che proseguono nella domenica successiva. Tutto si svolge nella storica cornice della Tenuta La Mercantile nel centro di Castagnole Monferrato.

Venerdì 8 Maggio 2009

Ad aspettarvi ci sarà sempre un sorriso

Arrivo poco prima delle otto a Viarigi. Forse ci ero passato andando a Moncalvo a trovare Anna Maria. Stavolta ci passo una serata. Il tempo è fresco, con le suggestive luci del tramonto che allungano le ombre rosseggianti degli alberi e delle case. Mi sistemo alla Locanda del Monacone, in fondo al paese verso Montemagno, poi esco a scoprire il paese, a piedi. Non mi va di cenare presto e allora salgo la strada verso il Duomo e il Municipio. Mi accompagna per un lungo tratto il rombo di un motore agricolo che se ne torna a casa sulla faticosa salita a otto all'ora e tutto quel carburante che brucia e rovina gli odori della sera mi fa rimpiangere l'odore della stalla prima di cena, quando si dava da mangiare ai vitellini, si tagliava l'erba per le manze col trinciatore, e si rigovernava il letto di paglia della vacche nella mia Romagna di 50 anni fa.

La porta della chiesa è ancora aperta e due suore, forse indiane, stanno a pregare e a cantare, un po' sottovoce, sotto alla statua di Maria Ausiliatrice, che non manca mai in questi luoghi dove è nato e vissuto Don Bosco. Ridiscendo al centro del paese e mi fermo a cogliere i particolari di vecchie fotografie di Viarigi e delle sue strade e dei suoi abitanti fine '800, con i palazzi e le case che sono ancora quelli di cento anni fa o giù di lì. Do un'occhiata all'interno del Ristorante Roma (si chiama così perché è in Via Roma). So che si mangia bene e vorrei provarlo, ma una coppia di giovani all'unico tavolo occupato e il pensiero del pranzo di domani mi convincono a fare ancora cento metri fino al bar che sta nella piazza sotto il Municipio. Quando ero passato di lì per arrivare al Monacone l'avevo visto pieno di gente e l'insegna Pan & Caffé da Sonia e Pepos, aperitivi, caffetteria, panetteria, mi aveva reso curioso di provarlo.

Sonia stava riordinando l'interno e Pepos, alias Stefano, stava trasportando pesanti bombole di birra nella cantina di sotto. In sostanza stavano chiudendo, erano quasi le nove di sera, ma sono stati molto gentili e mi hanno servito un buon panino con salame, tagliati freschi al momento, e un buon bicchiere di Barbera e poi mi hanno anche offerto un caffé niente male. Intanto si parlava di vino, di feste, di lavoro in fabbrica e da muratore e delle fatiche di rifare il locale occupando i sabati e le domeniche e poi di avviare l'attività. Sonia e Stefano hanno meno di 30 anni ma hanno capito che lavorare in qualità paga e paga bene, magari non molto in denaro ma moltissimo in soddisfazione, in endorfine e in clientela, anche se lavori quattordici ore al giorno. La prossima tappa del locale sarà una sorta di enoteca con servizio di salumi e formaggi nella cantina con infernotto e volta ad arco in mattoni al piano sotto al bar. Vorrei esserci a quella inaugurazione! Quando sono uscito per riprendere la mia passeggiata serale ho meditato piacevolmente sulle belle parole nel loro biglietto da visita: "Ad aspettarvi ci sarà sempre un sorriso!". Finché il Monferrato darà questi frutti, anche i suoi vini avranno il colore dell'oro.





Sabato 9 Maggio 2009

Il Ruchè e Don Giacomo

Sono già venti gli anni di DOC di questo vitigno relegato in questa piccola parte della provincia di Asti, in questi sette piccoli paesi: Castagnole Monferrato che dà il suo nome al vitigno, poi Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi, in rigoroso ordine alfabetico. Nel 2008 se ne coltivano 63 ettari, che danno 4.500 quintali di uva e quasi 320.000 litri di Ruchè. E pensare che tutto è partito dalla vigna di Don Giacomo Cauda, parroco e prete contadino a Castagnole negli anni '70. Don Giacomo è arrivato a Castagnole nel 1964 e tra i beni della parrocchia c'era questa vigna a bacca rossa da coltivare perché è davvero "un dono di Dio", con quel suo corpo perfetto e l'equilibrio di aromi, sapori e profumi. Anche sul nome ci sono più versioni e significati. Quello che a me piace di più è che proviene da rocca, o posizione collinare elevata. Il successo di Don Giacomo si propaga a macchia d'olio tra gli altri contadini della zona e pian piano si diffondono le pertiche e gli ettari coltivati a Ruchè.

La DOC arriva con il Decreto del presidente della Repubblica del 22 ottobre 1987 e stabilisce all'articolo 2 che "Il vino Ruchè di Castagnole Monferrato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Ruchè per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve dei vitigni Barbera e/o Brachetto presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%". Oggi Franco Cavallero, delle Cantine Sant'Agata, ne esporta oltre il 90% all'estero, molto negli Stati Uniti d'America. Franco è davvero un ottimo commerciale e suo fratello Claudio cura la parte enologica, con altrettanta bravura.

Non sono da meno Luca Ferraris, forse il più giovane del gruppo ma anche molto esperto e attento alla qualità e alla soddisfazione del cliente.

Un produttore tradizionale ma che sarebbe di certo piaciuto a Veronelli per il vino che fa è Domenico Poncini. Un'enologa competente e attenta alla produzione è Giancarla Domini, che cura i vini de La Mondianese in cima alla collina che sta sotto Castagnole.

Mi sarebbe piaciuto visitare altri produttori, come Bricco La Morra di Marco Maria Crivelli, o la Tenuta dei Re di Marco Cravetto, o la stessa Montalbera, ma purtroppo il tempo non è stato sufficiente. Vorrà dire che ci sarà motivo per tornare appena possibile, magari per la prossima svinatura, a riassaporare quei profumi di vigna e di spezie che solleticano il naso attento e curioso di sentori piacevoli.

Il Pranzo da Geppe e poi il Convegno

"Ristorante Da Geppe, La casa del Ruchè" già dice tutto. Siamo di fronte alla Chiesa di Castagnole Monferrato, nella sala interna di questa trattoria – ristorante, a tavola con i produttori, in un clima di piacevole compagnia, con personale attento e veloce.

Si comincia con il classico antipasto alla piemontese, di tante qualità, ben fatto e saporito, alla fine del quale sei già sazio. Oggi un fragrante fritto misto, con anche le foglie di salvia e un bel piatto di carne cruda. Radiosi i peperoni ripieni fatti in involtino con bagnacauda.





Vino in abbinamento Grignolino, di tre produttori: Tenuta dei Re, Luca Ferraris e Crivelli, perfetto con questi piatti.

Con la carne cruda è stato provato anche il Barbera d'Asti delle stesse aziende.

Per primo un piatto di Lasagnette con ragù bianco e carotine, ben fatte, dal giusto spessore e piacevoli.

Ottimo anche l'arrosto di gallina bionda con una bottiglia di Barbera 2003 La Mondianese. Per finire una squisita Torta di Nocciola e un salame di cioccolata.

Si finisce con il caffè abbastanza in fretta, nonostante i tanti piatti e i vini da provare. Questo ci consente di visitare alcune cantine nel primo pomeriggio, prima che inizi la sessione di lavori con la premiazione di Enrico Morando, dell'Azienda Montalbera, il "Patriarca del Ruchè" che si è meritata la quinta edizione del Premio delle Stelle per avere, come dice il Sindaco di Castagnole Monferrato, Francesco Marengo, "operato negli anni per mantenere viva una delle produzioni patrimonio dell'enologia piemontese". Enrico se ne sta seduto tranquillo a fianco del tavolo con le bottiglie di Ruchè, prima della premiazione. L'occhio è vigile e attento e nella pupilla sprizza quella compiaciuta soddisfazione che gli viene dall'avere costruito qualcosa che è rimasto nel tempo e che ora sta ancora crescendo. Dopo che lo hanno premiato, il nipote Franco e l'enologo Lino Lanfrancone presentano un bel lavoro curato dall'Azienda Montalbera "DNA dell'autoctono Ruchè di Castagnole Monferrato".

Prosegue la discussione tra gli ospiti e il pubblico mentre lentamente si dilata nell'aria il cinguettio degli uccelli che salutano il sole nel suo scendere lento all'orizzonte e le luci dei lampioni dilatano le ombre dei paesani che portano i bimbi e le famiglie a vivere la festa notturna del Ruché a Castagnole Monferrato.

TigullioVino.it 2000 - 2009 © - Cultura del Vino & Comunicazione Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright. E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Piazza Roma 32 16043 Chiavari (GE) - Tel.

+39 347 211 94 50 Fax +39 06 233

220 684

Web: www.tigulliovino.it | E-mail: info@tigulliovino.it | P.Iva: IT01136970991

IL MIO VINO agosto 2009



Di baglior massivo

Sensazioni: parte la nota olfattiva d'una dolcezza d'intensità sublime. Tocca tutti i registri dei frutti di bosco e poi si ferma, in dolcezza sospesa, su di una rosa. Che scintilla la sua gardenia all'altezza emissiva del polline in fiore. Un profumo d'aromaticità stupenda. Per fragranza, nitidezza, cristallinità e suadenza d'emissione con pochi eguali, nella memoria e nell'enologico mondo. Ed il formidabile è che tale specchiata enologia di trasformazione, che della nativa uva l'integrità ossidativa ha protetto e rispettato come tesoro, tale mirabile eccellenza realizzativa ha riguardato una materia prima vitiicola d'assoluta eccezione. Una ricchezza estrattiva che il suo gran patrimonio di frutto, ai sensi si staglia limpido e possente, morbido, e di baglior massivo. Fra i migliori rossi in assoluto dell'anno, il miglior Ruché di sempre. Chapeau a codesto nuovo archetipo di riferimento.

Annuario dei migliori vini italiani 2010 di Luca Maroni a proposito del Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Laccento 2008



IL SOMMELIER luglio – agosto 2009



IL RUCHÉ L'ACCENTO PREMIATO A BORDEAUX

Il Ruchè l'Accento Montalbera premiato all'importante fiera internazionale di Bordeaux - Vinexpo, Reduce dalla Medaglia d'oro conquistata al concorso enologico maggiormente rappresentativo a livello internazionale (Challenge International du Vin - Bordeaux - 2009) il giovane Winemaker piemontese Franco Morando ha presentato durante la kermesse francese la Sua selezione di Ruchè all'esigente pubblico. Interessanti i riscontri, molte persone e importatori curiosi di degustare questo



autoctono piemontese dalle misteriose ed uniche armonie. Già aperti un paio di distributori nel sud della Francia e nella romantica Parigi che "fuoreggia" per questo autoctono. "Stiamo creando la storia di un vino. Passione... cultura... tradizione e affetto per il proprio territorio sono le parole chiave che porto in giro per il mondo" parola di Franco Morando.

Società Agricola Montalbera S.r.l. - www.montalbera.it

TORINO MAGAZINE 14 agosto 2009

l'etichettaselezionatal'etichettaselezionatal'etichettaselezionata

II Ruchè Montalbera, un vino di tendenza



Intervistare un giovane wine maker piemontese à il modo migliore per scoprire le caratteristiche e i pregi dell'affascinante Ruchè. Se poi il nostro personaggio è Franco Morando, proprietario della Montalbera – Terra del Ruchè, la maggiore produttrice al mondo di questo vino profumato, allora l'incontro si fa ancora più interessante... Partiamo dalla base: cos'è il Ruchè? «È un autoctono piemontese che può esser prodotto solo in una ristretta area dell'astigiano: otto sono i comuni ad avere il riconoscimento Doc, trentuno i produttori in totale. Noi abbiamo creduto – fin da prima che venisse concessa la denominazione di origine controllata nel 1987 – nella grande ricchezza di questo vino unico, impiantando vitigni di Ruchè a perdita d'occhio, intraprendendo lunghe collaborazioni con i migliori enologi Italiani e sviluppando uno studio per creare un prodotto all'avanguardia che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio. Un rischio imprenditoriale che oggi è risultato vincente, tanto che abbiamo iniziato a proporre questo vino come aperitivo nei dassici Wine Bar, rivolgendoci in particolare ai giovani».

Quali sono le caratteristiche inconfondibili di questo vino? «La migliore descrizione è quella di vino di carattere, dai piacevolissimi sentori floreali di rosa e di viola e le note fruttate di albicocca che lo rendono unico. In bocca convince sicuramente per morbidezza ed eleganza e per quella sensazione di confidenza con il consumatore che percepisce la struttura importante e la raffinatezza dei gusti fruttati, talvolta esotici, con evoluzioni nel tempo che si spingono fino allo speziato. Grazie al floreale e alla delicatezza di struttura è anche particolarmente apprezzato dalle donne, che lo definiscono uno dei migliori vini rossi italiani».

Una sinfonia di fragranze, un incanto di sapori, un miracolo di armonia frutto di un lavoro minuzioso, paziente e caparbio, che esige un talento e una grande conoscenza professionale. Così descrive Franco Morando il suo Ruché: «Per me è passione: non mi rallegrerò mai abbastanza di vedere aumentare il numeno di amatori e di intenditori, conquistati alla causa dei sapori e del piacere. Al di là delle rivoluzioni, delle evoluzioni, delle scomperse e delle rinascite questa rimane una certezza: quella di voler esaltare ai massimi livelli qualitativi un autoctono tanto raro quanto sconosciuto».



Franco Morando

'You can drink the difference'.
È questo lo slogan di Montalbera, maggiore produttrice al mondo di Ruchè; e la differenza la fa proprio lui, questo vino profumato e dall'aroma particolare

foto ARCHIVIO

MONTALBERA
Terra del Ruchè
Via Montalbera, 1
Castagnole Monferrato (At)
Tel. 011.9433311
www.montalbera.it
montalbera@montalbera.it

LA RIVISTA DI GO WINE settembre-ottobre 2009



Uno spettacolo del vino tutto da vivere e da gustare:

A Torino dal 24 al 26 ottobre appuntamento con WINE SHOW, il nuovo salone del vino

Uno spettacolo del vino tutto da vivere e gustare dedicato agli enoappassionati italiani, a Torino dal 24 al 26 ottobre torna WINE SHOW, il nuovo Salone del Vino. Un evento che, giunto alla settima edizione, mette al centro l'incontro dei visitatori con le cantine del Belpaese e le loro etichette da vitigni autoctoni, caratterizzate da piacevolezza e accessibilità economica. Wine Show ai rivolge anche agli operatori, con opportunità di promozione diretta e vendita. momenti b2b e incontri con buyer internazionali e agenti del settore vino, degustazioni, convegui e animazioni. Il filo conduttore di quest'anno è il vino quotidiano e il bere consapevole, ovvero la riscoperta della buona abitudine italiana del bere un bicchiere di vino a pasto e l'attenzione verso un consumo moderato e attento. Centinaia le cantine presenti che propongono le proprie etichette da vitigni autoctoni, ovvero vini accessibili, immediati e soprattutto economici. In quest'ottica nasce la collaborazione con Slow Food, presente con diversi momenti: la nuova Guida al Vino Quotidiano. che seleziona le migliori etichette al di sotto dei 10 euro: la Piazza dei Sapori con l'Osteria delle cucine regionali, il Bistrot, l'Enoteca del Vino Quotidiano (oltre 250 etichette in assaggio); i Laboratori del Gusto e la grande degustazione verticale dedicata a Franco Biondi Santi, un mito dell'enologia italiana. Alla presenza di questo grande personaggio, una degustazione irripetibile con le migliori annate di Brunello di Montalcino degli ultimi 40 anni: 1968, 1970, 1983, 1998, 2001 Riserva.

Due i convegni portanti: il primo sul futuro del vino fra sevrapproduzione, prezzi e mercato, il secondo sul tema del bere consapevolo, in particolare sul delicato rapporto bere-guida. Wine Forum - The Wine Show Business Area, è la spazio dell'incontro tra demanda e offerts nel settore enologica, un appuntamento imperdibile per le agende dei professionisti del settore, con un focus sul mercato asiatico e l'Europa dell'Est. A Wine Show, inoltre, in collaborazione con l'Associazione Go Wine, il IV Forum Nazionale sugli Autoctoni: vitigni & vini, dedicato alla produzione nazionale autoctona, con particolare attenzione alle produzioni autoctone piemontesi, rilevani in termini di numero e varietà dei vitigni presentati. L'Enoteca dei Vitigni Autoctoni rappresenta il cuore dell'area, un unicum per il pubblico degli enoappassionati (e non solo) data l'esclusività e



l'oggettiva difficoltà di rinvenire vini così rari e diversi in un unico contesto. Tra le novità di questa edizione, il Wine Book Show, la libreria del Salone del Vino, uno spazio unico destinato a tutte le pubblicazioni del settore vino, tra manuali, letteratura e guide all'insegna del buon bere e del vivere con gusto e il servizio Wine&Go, che permette al visitatore di fare acquisti durante il Salone e caricarsi comodamente le sue bottiglie in automobile al termine della visita o di farsele spedire direttamente a casa propria.

Insieme a Wine Show, infine, va in scena la nuova edizione di DOLC'È, il Salone dell'arte dolciaria, dalla pasticceria alla gelateria, dalla confetteria al caffe bar, con stand, eventi, degustazioni e un forte focus sugli abbinumenti vino-dolce.

ISTRUZIONI PER L'USO

Cosa: WINE SHOW - Salone del Vino

Chi: organizzato da Lingotto Fiere-gruppo GL events

Italia

Quando: da sabato 24 a lunedi 26 ottobre 2009

Dove: Lingotto Fiere, Torino - Padiglioni 1 e 2

Orario: dalle 10 alle 23

Per chi: aperto al pubblico e agli operatori professionali

Come: ingresso a pagamento per il pubblico, 10€

ingresso gratuito per gli operatori professionali,

previo accredito

Sito: www.wineshow.it

Info: 011/6644111 - info@wineshow.it

Go Wine al Wine Show di Torino

Per la quarta edizione consecutiva, Go Wine collabora con gli organizzatori della kermesse torinese promuovendo un importante evento dedicato ugli autoctoni italiani.

Sarà realizzata un'enoteca esclusiva, con una selezione di vini espressione di oltre 100 varietà italiane, scelte rigorosamente fra quelle più rare o comunque meno conosciute al grande pubblico.

Nell'enotecs dei vitigni autoctoni non si troverà nebbiolo, sangiovese, aglianico o montepulciano, ma, per esempio, ruchè, colorino, perorine, perricone.

Un'occasione unica per il pubblico di assaggiare tutti insieme vini altrimenti introvabili.

Nel programma della tre giorni torinese Go Wine promuoverà anche un calendario di degustazioni guidate per raccontare attraverso la storia di particolari vitigni pagine interessanti e curiose del vino ita-





Wegweiser

Das Basso Monferrato zwischen Casale, Asti und Alessandria ist eine weniger bekannte Weingegend des Piemonts. Doch ihr Sortenreichtum bietet für jeden etwas – und den Ruché als Rarität

MONFERRATO, DAS ANDERE PIEMONT

von Francesco Welti

ie Region Basso Monferrato ist so etwas wie Alba ohne Gucci. Sprich: Sie ist nicht so herausgeputzt, nicht so frequentiert von Touristen mit dicker Geldbörse. Weisse Trüffel gibt es zwar auch hier und von bester Qualität. Aber nur Alba hat einen weltweiten Ruf. Zudem locken höchstens Barbera del Monferrato oder Ruché statt edler Barolo. Wer den Barbera bisher in erster Linie Alba und den Langhe zuordnet, sollte eines bedenken. Die besten Lagen sind dort für die Trauben des Barolo oder Barbaresco reserviert. Barbera ist nur zweite Wahl. Im Monferrato gehört dieser Sorte hingegen der Topplatz.

Wobei Barbera vor allem in der Provinz Asti häufig leicht perlend und eher süsslich ist. Eher der in der Schweiz gängigen Art entsprechen die Gewächse aus dem zur Provinz Alessandria gehörenden Teil des hügligen Monferrato (siehe unten). Und dann ist da noch in einem ganz kleinen Gebiet von sieben Gemeinden diese eigenwillige Sorte, Ruché di Castagnole. Für den Wein existiert eine eigene Appellation, in der 15 Produzenten gerade einmal 300 000 Flaschen produzieren. Der Ruché ist ein trinkiger Rotwein mit einer blumigen Nase. Daher werde er von Frauen geliebt, wie die Produzenten sagen: Nach Weichsel, Geranien riecht er, mit einem Schuss Pfeffer. Doch aufgepasst. Die Traube hat präsente Tannine und ist recht alkoholisch.

Für das kleine Gebiet unweit von Asti ist die Spezialität ein Segen. Denn im Meer von rund 60 Millionen Flaschen Barbera aus dem Piemont geht manche Weinkellerei schnell unter. Der Ruché ist daher so etwas wie die seltene Sorte Bondola unter den vielen Merlots im Tessin: Eine Rarität, die die Chance bietet, aus der Masse hervorzustechen. In den betreffenden Dörfern hilft das Zugpferd, auch die übrigen Produkte abzusetzen, denn vom Ruché allein lebt niemand, nicht einmal Marco Crivelli. Der rührige Präsident der Appellation mag so seine Macken haben, aber er erkannte das Potenzial und versuchte - nicht ohne Mühe - die Einzelkämpfer zu einen.

"Lagen ganz oben braucht es und den richtigen Boden", betont Crivelli. Wobei die Hügel der Gegend bei näherer Betrachtung etwas von der Form von Vulkankratern haben. Nur ist es ganz unten feucht statt feurig, weil die Nässe kaum weg kann. Das ist schlecht für den Ruché.

Crivelli verdankt den präzisen Erinnerungen seiner Tante das präzise Wissen darüber, wie er betont, welche Hügel seit jeher die besten Standorte für den Ruché waren. Wenn immer es ging, hat er über die Jahre solche Lagen für seinen kleinen Betrieb gekauft.

Eine Kellerei in einer ganz anderen Liga ist Montalbera. Sie ist das Steckenpferd einer Industriellenfamilie, die unzählige Millionen hineingesteckt und in den letzten Jahren zur mit Abstand grössten Produzentin gemacht hat. Rund die Hälfte des Ruché-Ausstosses stammt von Montalbera, der "Accento" wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Nun liess sie den genetischen Abdruck des Ruché untersuchen: Gemäss den noch

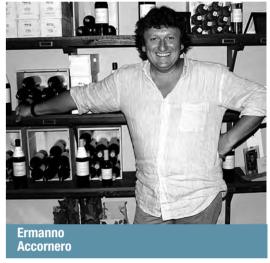


unveröffentlichten Resultaten bestätigt die Studie, dass dies eine eigenständige, autochthone

Nicht vergessen werden darf die Cantina Sociale Castagnole Monferrato. Sie ist eine der wenigen Genossenschaften in der Region, die überlebt haben. Sie nahm den Winzern die Trauben ab, lange bevor der Ruché richtig entdeckt wurde. Das war, als die Hügel von Asti bis Casale, wo die A9 das Gebiet von der Ebene trennt, voller Reben standen, ergänzt vielleicht von etwas Feldwirtschaft in flacheren Teilen. In den 50er-Jahren kam die Krise und viele Landwirte mussten um-

satteln. Sie wurden Fabrikarbeiter, oft bei Fiat in Turin. Im Gegensatz zu Alba war der Arbeitsort zu weit, um zu pendeln. Also zogen die meisten weg. Wer blieb, konnte und kann vom Traubenverkauf kaum leben. Aufgeben oder den Wein selber keltern, lauteten die Alternativen. So entstanden kleine Weinkellereien. Inzwischen wird auch die Önogastronomie entdeckt. Gutes Essen, eine wachsende Zahl von Bed & Breakfast und andere Unterkünfte in alten Gemäuern sind vorhanden. Ein Gebiet, das es zu entdecken lohnt. Am besten auf den Strässchen, die über die Hügel führen.





Barbera del Moneferrato

Die ungekünstelte **Variante**

BARBERA gab es in diesem Gebiet, lange bevor er in den berühmteren Langhe angepflanzt wurde. Das Dorf Vignale Monferrato, an der Strecke zwischen den Städtchen Casale Monferrato und Asti gelegen, ist aber auch so etwas wie der Hauptort des Grignolino. Das ist eine regional sehr beliebte Sorte und ein - wegen seiner hellen Farbe- "falscher" Rosé. Ermanno Accornero vom gleichnamigen Weingut beschreibt ihn als einen "frivolen, jung zu trinkenden Wein". Doch der Grignolino kann auch anders: Mit der richtigen Lage und Mengenbeschränkung erreiche er ungeahntes Potenzial, ist er überzeugt.

Eigentlich sind wir jedoch wegen dem Barbera bei ihm. "Die Sorte ist hier der Motor", sagt der herzlich-unkomplizierte Chef des 20-Hektar-Familienbetriebes. Der "Giulin" ist Accorneros Basis-Barbera, traditionell ausgebaut. Sortentypischer könnte der Wein kaum sein. Entgegen der sich vor Jahren schnell verbreiteten Usanz kommt keiner seiner Barbera ins Barrique; er lässt sie in Tonneaux, Fässern mit einem vielfachen Volumen reifen. Damit verhindert er, dass Holznoten die charakteristische Frucht überdecken.

Die Familie Accornero wählte diese Ausrichtung, als alles darauf aus war, grosse Barbera zu keltern. So verschaffte sich der kleine Betrieb im höheren Qualitätssegment mit seinen fruchtigen Produkten unter der Masse verholzter Weine Aufmerksamkeit. Der Lagenwein "Bricco Battista" mit spät gelesenen Trauben verbringt 18 Monate im Tonneau, was ihm etwas mehr Struktur verleiht. Die Reihe der Barbera del Monferrato schliesst der "Cima" ab, eine Riserva, die nur in besonderen Jahrgängen produziert und nach fünf Jahren abgefüllt wird. Aktuell ist es der 2004er. Erst kürzlich in die Flasche gekommen, ist er noch ein bisschen ungeordnet, aber im Mund schon grossartig.

Die Produkte-Palette hätte noch einiges mehr zu bieten: Da wäre der Freisa, die lokale Spezialität Malvasia di Casorzo – auch als Dessertwein –, die perlende Barbera-Variante "La Mattacchiona", der "Centenario". All diese Weine müssen für eine nächste Gelegenheit aufgespart werden...

EXCELLENCE TV

www.excellence-guide.tv ottobre 2009



Montalbera Terra del Ruché al Wine Show di Torino: fitto calendario di eventi e degustazioni guidate alla scoperta del Ruché, l'autoctono di Castagnole Monferrato

"Ruché: il successo nel DNA. Un grande autoctono piemontese interpretato da Montalbera": è il titolo dell'evento clou tra quelli che l'azienda di Castagnole Monferrato ha in calendario presso Wine Show, il nuovo Salone del Vino ospitato a Torino Lingotto dal 24 al 26 ottobre, autentica vetrina dell'enologia nazionale.

Dalle 15 alle 17 di domenica 25 ottobre, presso la Sala Dioniso, il produttore Franco Morando e Lino Lanfrancone, direttore commerciale Italia, introdurranno il convegno nel corso del quale si parlerà del vitigno Ruché, delle sue origini e della patente genetica, soffermandosi inoltre sulla Monografia sul vitigno Ruché a cura di Franco Morando, oltre che sull'interpretazione del vino ruché secondo l'azienda Montalbera. Ad impreziosire il programma, la degustazione guidata (ad ingresso gratuito, fino all'esaurimento dei posti disponibili) a cura della delegazione piemontese dell'AIS, l'Associazione Italiana Sommerlier, che proporrà il Ruché di Castagnole Monferrato DOC "La Tradizione" 2008, Ruché di Castagnole Monferrato DOC "Laccento" 2007 – Selezione Bricco Montalbera, Ruché di Castagnole Monferrato DOC "Laccento" 2006 – Selezione Bricco Montalbera (fuori commercio) e "Laccento" Passito... di Ruché.

Nei giorni del Wine Show sarà possibile effettuare la prenotazione – obbligatoria – presso lo stand di Montabera, G-23, all'interno del Padiglione 2 oppure c/o gli Uffici Well Com (tel. 0173 362958) o mail marketing@wellcomonline.com

Un'anteprima di quanto avverrà nella tre giorni torinese, si avrà sabato 24 ottobre, presso lo

stand di Montalbera, alle ore 15, con la presentazione ufficiale della "New immagine" Montalbera (nuovi sito internet, brochure e restyling del packaging), del nuovo 2008 Ruché di Castagnole Monferrato DOC "La Tradizione", delle ultime referenze in commercio de "Laccento" Passito... di Ruché e Grappa di Ruché, oltre all'intera gamma della produzione aziendale.

A completare il quadro, alle ore 11.30 di lunedì 26 ottobre, presso l'Enoteca degli Autoctoni all'interno del Padiglione 2, nell'ambito del 4° Forum sugli Autoctoni: "Vitigni e vini" organizzato dall'associazione Go Wine, l'intervento di Franco Morando e Lino Lanfrancone per la promozione del vitigno Ruché di Castagnole Monferrato. L'incontro si svilupperà in due fasi: nella prima, in forma di talk-show aperto al pubblico, si darà spazio al racconto del produttore legato al vitigno e al particolare rapporto che lega l'azienda e il territorio a quella varietà; seguirà la degustazione dei Ruché Montalbera, allestita dal personale dell'Enoteca.

Ufficio Stampa
WELL COM srl
Comunicazione, Relazioni Pubbliche, Eventi
Via Rio Misureto, 8 - 12051 Alba (Cn) - Italy
tel.+ 39 0173 362958 - fax. + 39 0173 362940
www.wellcomonline.com





TERRE DEL RUCHE'

Montalbera, la filosofia di un vino

di Lucia Grilli

Dalle terre del Ruché al Wine Show di Torino e al Merano Wine Festival: alla scoperta dell'autoctono di Castagnole Monferrato

iene distribuita in questi giorni la monografia dal titolo "Ruché di Castagnole Monferrato", a cura di Franco Morando, produttore vitivinicolo e titolare dell'Azienda Montalbera. Egli ha sostenuto fin dall'inizio questo vitigno autoctono, arrivando a produrre il 55% di Ruché sul totale della produzione, affermandosi come il maggior produttore. Questo è uno dei motivi per cui, dopo lo studio tecnico-scientifico sulla Patente genetica del Ruché a

cura di Bioaesis, l'azienda Montalbera ha voluto rendere accessibili i dati sul vitigno autoctono non solo ai colleghi produttori, ma anche ai non addetti ai lavori e semplici appassionati, sempre più attenti alla qualità e curiosi di conoscere le novità sul mercato. La monografia sul Ruché viene condotta appassionatamente dal produttore, senza assurgere a sentenziare teorie, ma con il semplice scopo di donare al degustatore "maggiore chiarezza riguardo un vino di storicità e derivazione ancora

poco chiara per i pochi documenti e cenni che il passato ci dona", sostiene Morando nella Premessa della pubblicazione. Divenuto DOC nel 1987, con modifiche effettuate in disciplinare nel 2001, il vitigno viene coltivato nella zona del Monferrato astigiano, tra i comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Il disciplinare prevede una minima percentuale di uve ruché al 90%: i vini firmati Montalbera sono invece, per scelta, vinificati con uve ruché in purezza. Il grappolo si presenta allungato e compatto, con bacche nere, dando origine a vini con bouquet di grande intensità e piacevolezza. La scelta di Franco Morando è quella di far maturare le proprie produzioni in vasche di acciaio inox, a cui segue un lungo affinamento in bottiglia: si esaltano le peculiarità dei vini con vendemmie in leggera sovramaturazione e un attento lavoro in vigna. "Abbiamo creduto fermamente nella grande ricchezza intrinseca di questo autoctono quando altri non sapevano neanche della Sua esistenza" afferma il titolare dell'azienda. "Lo studio per creare un prodotto all'avanguardia che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio e alle peculiarità tipiche centenarie del Ruché è stato



il primo obiettivo". I Ruché di Montalbera sono vini di grande freschezza dalla gran dolcezza palatale, ma anche capaci di longevità ed evoluzione nel tempo, quando provengono dalle migliori esposizioni e lavorati con attenzione alla qualità.



Montalbera, a wine philosophy

From the land of Ruché to the Wine Show in Turin and to Merano Wine Festival: to the discovery of the autochthonous from Castagnole Monferrato

The monograph titled "Ruchè di Castagnole Monferrato" edited by Franco Morando has been only just published. Morando, actual owner of Montalbera, has supported this autochthonous variety since the very beginning of his activity (a 55% of his whole production is Ruché) imposing himself as the main producer. This is one of the reasons that, after a technical-scientific study on the genetic patent of Ruché by Bioaesis, has led the winery to release the data of this grape variety not only to the producers but also to everyone interested in learning more about it. The monograph on Ruché is written with passion and with the only purpose to give to the tasters "as much information as possible on a traditional wine that still has an obscure history and origin, due to the only few documents available about its past", says Morando in the preface of the book.

Ruché has become a Doc in 1987, with further amendments in 2001, and grows in the Monferrato area, in the municipalities of Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo and Viarigi. The disciplinary provides that the minimum percentage of Ruché grapes has to be 90%, but at Montalbera it has been made the choice to vi-



MONTALBERA

Via Montalbera 1 14030 Castagnole Monferrato (AT) Tel. 011 9433311 - Fax 011 9434289 montalbera@montalbera.it www.montalbera.it

nify Ruchè in putiry. The grape looks long and narrow, with black berries, and creates a wine with an intense and pleasant bouquet.

Franco Morando's choice is to age his wines in stainless steel vats and refine it some years in bottle: this process exalts the peculiar character of the overripe grapes. "We have always believed in the peculiar patrimony represented by this variety, even when others ignored its very existence", says Franco. "Our main purpose was to create a modern product that could remain faithful to the tradition of the territory and to the peculiar character of Ruché". Montalbera's Ruché are fresh and sweet wines, but also long-lived and able to evolve in time, because they come from the best exposure and are processed with the ut*most care for quality.* ■



IL RUCHÉ SECONDO MONTALBERA

Ruché di Castagnole Monferrato DOC Laccento, Selezione Bricco Montalbera Vitigno: Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza Colore: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni in bottiglia Gradazione alcolica: 13.5-15

Ruché di Castagnole Monferrato DOC Limpronta, Selezione di Famiglia Vitigno: Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza Colore: rosso rubino intenso Gradazione alcolica: 14-15.5

Passito di Ruchè Laccento Vitigno: Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza in sovra maturazione /appassito Colore: rosso rubino granato Gradazione alcolica: 14-15.5

Grappa di Ruché vinacce provenienti da vigne con più di vent'anni di età Vitigno: Ruché di Castagnole Monferrato Colore: amaranto con leggiadri riflessi dorati Gradazione alcolica: 40

FIERE

Wine Show 2009 Lingotto Fiere 24 - 26 ottobre 2009

STAND MONTALBERA: Padiglione 2 stand G-23

DOMENICA 25 OTTOBRE ore 15 Sala Dioniso: "Ruché: il successo nel DNA. Un grande autoctono piemontese interpretato da Montalbera". A seguire degustazione guidata da Mauro Carosso AIS Piemonte

LUNEDÌ 26 OTTOBRE ore 11.30 Enoteca degli Autoctoni: 4° Forum sugli Autoctoni "Ruchè di Castagnole Monferrato – Azienda Montalbera". Interverranno Lino Lanfrancone e Franco Morando

Merano Wine Festival & Gourmet - Palazzo Kurhaus 7-9 Novembre 2009 Degustazioni di Ruché DOC La Tradizione 2008 Enoteca Italia - Guida Vini Buoni D'Italia del Touring

RUCHÉ BY MONTALBERA

Ruché di Castagnole Monferrato DOC Laccento, Selezione Bricco Montalbera Grape variety: Ruché di Castagnole Monferrato 100% vinified in purity

Colour: intense ruby red with light purple reflexes tending to carnet after the firsts years in bottle Alcohol: 13.5-15°C

Ruché di Castagnole Monferrato DOC Limpronta, Selezione di Famiglia Grape variety: Ruché di Castagnole Monferrato 100% vinified in purity Colour: intense ruby red Alcohol: 14-15.5°C

Passito di Ruchè Laccento Grape variety. Ruché di Castagnole Monferrato 100% overripe vinified in purity Colour: garnet red Alcohol: 14-15.5°C

Grappa di Ruché Marc from vineyards more than 20 years old Grape variety: Ruché di Castagnole Monferrato Colour: amaranto con leggiadri riflessi dorati Alcohol: 40°C

EXPOSITIONS

Wine Show 2009 Lingotto Fiere October 24th – 26th 2009

STAND MONTALBERA: Pavilion 2 stand G-23

SUNDAY 25th at 3:00 p.m. Sala Dioniso: "Ruché: success in DNA. A great Piedmontese autochthonous variety interpreted by Montalbera". To follow tasting directed by Mauro Carosso AIS Piedmont

MONDAY 26th at 11.30 a.m. Enoteca degli Autoctoni: 4th Forum on Autochthonous varieties "Ruchè di Castagnole Monferrato – Azienda Montalbera". With Lino Lanfrancone and Franco Morando

Merano Wine Festival & Gourmet - Palazzo Kurhaus November 7th - 9th 2009 Tasting Ruché DOC La Tradizione 2008 Enoteca Italia - Vini Buoni D'Italia guidebook by Touring Club



IL SOMMELIER settembre – ottobre 2009



MONTALBERA CAMBIA IMMAGINE

Con l'uscita dell'annata 2008, Montalbera, azienda leader per la produzione dell'autoctono Ruchè di Castagnole Monferrato cambia immagine delle proprie etichette. Parla Franco Morando, giovane wine-maker piemontese che ci descrive il nuovo progetto comunicativo posto in essere. "Oggi giorno siamo d'innanzi a consumatori sempre più attenti ed esigenti, abbiamo voluto migliorare l'immagine di un brand che nella precedente etichetta non dava giustizia alla qualità del prodotto. Prima di tutto il nuovo brand è MONTALBERA togliendo il cappello TERRA DEL RUCHE', scelta dovuta ai grandi riconoscimenti avuti su altre produzioni come il Grignolino d'Asti GRIGNE' e la Barbera d'Asti LA RIBELLE, nonchè

alle Bollicine ROSEUS che con l'estate 2009 son divenute la "bollicina" della movida notturna". il target di riferimento a cui Montalbera si rivolge è la super-ho.re.ca. molto esigente oltre che per la qualità anche sul packaging. Tutte le etichette sono in vergata nera, con una filigrana di seta ogni 50 bottiglie, piccola sorpresa per il consumatore... quando la troverà!!! Tutti i nomi dei vini in serigrafia e bassorilievo." Complimenti a Montalbera che si sta sempre più distinguendo oltre che per le eccelse produzioni anche per le cura e l'eleganza dell'immagine.

MONTALBERA

Società Agricola Montalbera S.r.I - www.montalbera.it

INFO LINE NOTIZIE ottobre 2009



Serata con un grande autoctono del Monferrato al ristorante Il gabbiano: in tavola i vini Montalbera spiegati dal produttore Franco Morando

Assio (Savont) - Gemmellaggio di sapori fra Liguria e Monferrato al ristorante il gabbiano, di fronte a una delle spiagge più belle della Riviera, in quel di

della Riviera, in quel Alassio. Su un menù tipico di mare ha brillato uno dei rossi autoctoni più intriganti del Monferrato, il ruche. Una provocazione intelligente firmata da uno dei produttori più giovani e affermati del panorama monferrino, Franco Morando, che ha fatto scintillare nei calici il suo portabandiera, un ruche dagli eleganti sentori di rosa canina che è stato definito, dalle gentili ospiti, "vino ad alto potenziale erotico", e non stavano scherzando. In uno dei locali più gettonati della rivie-

in uno dei locali più gettonati della riviera, il ruche Montalbera (ma anche un barbera 2004 di buon corpo) si è rivelato un rosso di grande complessità olfattiva e strutturale, in grado di reggere e sposarsi magnificamente con i piatti di pesce di uno dei ristoranti più tipici e amati di Alassio, famoso anche per la sua cantina colma di etichette prestigiose: "Il ruche è un vino di cui si parla molto e che piace anche alle donne", spiega Franco Morando, produttore emergente e testimonial di questo autoctono che sta vivendo un autentico boom nelle enoteche e fra gli appassionati. L'annata passa-

ta ha regalato a Franco e al suo enologo Lanfrancone molte soddisfazioni, tanto che la suo imponente cantina di Castagnole Monferrato e quasi vuota



Franco Minando (a simula) estituce aryogilosamente una magnare Montalhera od smici e vogili

e si prepara a imbottigliare l'annata 2006 in vista del Vinitaly di Verona.

L'azienda Montalbera e la più grande produttrice in assoluto di ruché e vanta un'estensione in ettari (circa 80) che la posiziona fra le primissime nel panorama enologico italiano. La famiglia Morando, da sempre appassionata di vini d'eccellenza, si impegna da anni nella valorizzazione e diffusione di un territorio, caratterizzato da suggestive e dolci colline vitate, che sa esprimere vini di grande impatto e piacevolezza.

MERUM Ottobre - novembre 2009





RUCHE L'ACCENTO Color rubino medio, opaco, note fruttate, emozionante in bocca, dolce, fruttato, buoni tannini, chiuso al naso

Ruche LA TRADIZIONE Color rubino medio, abbastanza aromatico, molto dolce, ma non troppo fruttato

PIEMONTENEWS Guido Tampieri ottobre 2009



Wine Show 2009

Il buon vino quotidiano e consumo moderato Al Lingotto dal 24 al 26 ottobre









Da sabato 24 a lunedì 26 ottobre torna al Lingotto Fiere uno degli eventi più attesi, il Wine

Show (ex Salone del Vino), che da quest'anno si è rinnovato completamente.



La sua nuova formula è stata messa a punto con lo scopo ben preciso di combattere la perdurante crisi che ha colpito pesantemente anche il mondo del vino. Il tema scelto per l'edizione 2009 ha per titolo: "Vino quotidiano e bere consapevole", a significare la necessità di riconquistare il mercato interno, proponendo al vasto pubblico degli enoappassionati vini accessibili, immediati, e soprattutto economici. Anticipa Andrea Varnier, direttore generale di Lingotto Fiere - gruppo GL events Italia: "Confrontandoci con produttori, operatori e istituzioni, siamo arrivati all'idea di un evento concentrato su tre giorni, con appuntamenti per mettere in contatto diretto l'enoappassionato con le cantine, preservando comunque il momento di confronto tra operatori che una fiera deve offrire al mercato". Afferma poi Mino Taricco,

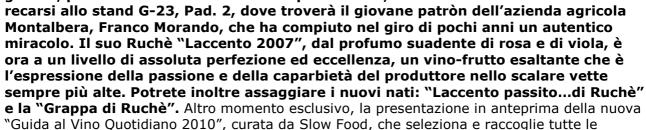
assessore regionale all'Agricoltura: "Partecipiamo al Wine Show sia come espositori, sia come co-promotori di alcune iniziative che mirano a sostenere il comparto vitivinicolo. Apprezziamo inoltre il tema, scelto come caratterizzante per questa edizione, cioè il bere consapevole. Da tempo la Regione è impegnata per sostenere una corretta educazione al consumo moderato di vino di qualità".

Al centro di Wine Show, aperto al pubblico e agli operatori professionali, tante cantine piemontesi e italiane, che, con l'obiettivo di riconquistare il mercato interno, presentano al pubblico le proprie migliori etichette, da vitigni autoctoni e con prezzi più abbordabili rispetto al passato.

Incontri con i produttori, shopping di bottiglie, mini-corsi di approfondimento sul vino, presentazioni di libri e guide specializzate, convegni dedicati alle più attuali tematiche dell'enologia, degustazioni di vitigni autoctoni, ricette regionali e prodotti tipici da scoprire ed assaggiare: tutto questo, e molto altro, attende il pubblico di Wine Show.

Innumerevoli le degustazioni offerte da Regione Piemonte, Provincia di Torino, Provincia di Asti e Provincia di Alessandria nei propri stand istituzionali. Mentre è affidato al Centro Estero Alpi del Mare, azienda speciale della Camera di Commercio di Cuneo, il compito di presentare e coordinare la partecipazione speciale di diciotto aziende di produttori cuneesi, con oltre quaranta vini Doc e Docg, guidati da barolo e barbaresco.

Chi vuole sapere tutto sul Ruchè di Castagnole Monferrato, grande, prezioso vino rosso autoctono piemontese, deve



migliori etichette al di sotto dei 10 euro. E ancora, per un viaggio tra le migliori ricette nazionali, ecco la Piazza dei Sapori, che comprende l'Osteria con le cucine regionali, il Bistrot e l'Enoteca del Vino Quotidiano, con oltre 250 etichette in assaggio.

I più golosi potranno gioire con "Dolc'è", Salone dell'Arte Dolciaria e del Cioccolato: in programma un'area laboratorio realizzata in collaborazione con Ascom ed Epat, in cui i professionisti del settore illustreranno agli operatori tecniche e produzioni, trucchi e segreti di ricette gustose, dai primi piatti della tradizione piemontese alle pizze più originali, dai classici dessert di cioccolato ai cocktail a base di vino, per finire all'intaglio di frutta e verdura da utilizzare come suggestiva decorazione.

WWW.NEWSFOOD.COM PUBBLICATO IL 12.10.2009

Anteprima Wine Show 2009

Montalbera sarà presente a Wine Show -Salone del Vino di Torino

24-25-26 Ottobre 2009 Lingotto Fiere - Torino. Dalle ore 10.00 alle ore 23.00

Montalbera - Terra del Ruchè - è lieta di informare la *S.V.* che, a suggello degli importanti riconoscimenti ottenuti nel corso dell'anno 2009, sarà presente, con un proprio spazio espositivo indipendente di 64mq, all'importante evento:

WINE SHOW SALONE DEL VINO DI TORINO 24-25-26 ottobre dalle ore 10.00 alle ore 23.00

Grande attesa ed entusiasmo per la nascita quest'anno di **WINE SHOW**, Fiera Internazionale dell'eccellenza enologica, manifestazione fieristica elegante ed unica nel suo genere, che propone, sia al pubblico sia agli operatori professionali, i migliori prodotti eno-gastronomici presenti sul mercato. Degustazioni gratuite, sommeliers e chef internazionali, dibattiti e conferenze mirate, presentazioni, saranno in grado di coinvolgere i visitatori presenti, dal più esperto al debuttante, in questo viaggio tra i sapori ed emozioni.

Siamo lieti di invitare la S.V. a questa importante manifestazione e segnalare la nostra postazione all'interno della fiera:

PAD. 2 STAND G-23

Con l'occasione saranno presentate le due nuove "chicche" nate in casa Montalbera, Laccento Passito...di Ruchè e laGrappa di Ruchè. Qui di seguito potrete conoscere a fondo tutto il ricco palinsesto di eventi e degustazioni organizzate da Montalbera durante questi 3 giorni di happening. "Biglietti omaggio reperibili su richiesta a ufficiostampa@montalbera.it (sarà assicurato l'invio di biglietti omaggio a coloro già iscritti al CLUB CULTORI DEL RUCHE' e facenti parte del ROTARACT CLUB DISTRETTO 2030)". Prosit!!!

PALINSESTO EVENTI MONTALBERA WINE SHOW:

SABATO 24 OTTOBRE 2009 Ore 15.00 Pad. 2 Stand G-23 Montalbera

Presentazione Ufficiale: • Ruché di Castagnole Monferrato d.o.c. La Tradizione 2008 (nuova annata); • Laccento Passito...di Ruchè (nuova referenza in commercio); • Grappa di Ruchè (nuova referenza in commercio); • Presentazione "New immagine" Montalbera (restyling packaging annata 2008; new brochure; monografia sul Vitigno Ruchè a cura di Franco Morando; new sito internet).

Ore 18.00 Pad 2 Stand G-23 Montalbera Premiazione al Ruchè Laccento 2007: MIGLIOR VINO AUTOCTONO DELL'ANNO 2009 (RUCHE' LACCENTO 2007) Premio Gotha del Gusto da parte dell' AIEH Associazione Internazionale Stampa Enogastronomica e dell' Hotellerie. Premiazione da parte del Presidente il Principe Stefano di Montenegro.

DOMENICA 25 OTTOBRE 2009

ore 15-17 Padiglione 2 Sala Adibium Convegno dal titolo:

RUCHÉ: IL SUCCESSO NEL DNA. UN GRANDE AUTOCTONO PIEMONTESE INTERPRETATO DA MONTALBERA

Intervengono per Montalbera: Franco Morando (Produttore), Lino Lanfrancone (Direttore Commericale Italia, promotore Patente Genetica del Ruchè); Degustazione guidata a cura di AIS Piemonte e Lino Lanfrancone.

Temi trattati nel convegno. 1) il vitigno Ruché; 2) le origini 3) la patente genetica; 4) monografia sul vitigno Ruchè a cura di Franco Morando (breve presentazione); 5) il Ruché interpretato da Montalbera;

Durante l'incontro saranno degustati e commentati i Ruchè dell'azienda Montalbera: · Ruché di Castagnole Monferrato DOC Laccento 2007 - Selezione Bricco Montalbera - · Ruché di Castagnole Monferrato DOC Laccento 2006 - Selezione Bricco Montalbera - (fuori commercio) · Laccento Passito... di Ruché.

La degustazione è ad ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti disponibili. Nei giorni del Wine Show sarà possibile effettuare la prenotazione presso lo stand Montalbera PAD. 2 STAND G 23. Prenotazione obbligatoria.

LUNEDI 26 OTTOBRE

Ore 11.30 - Sala Forum sugli Autoctoni - Pad 2 L'incontro si svilupperà in due fasi, nella prima si darà spazio al racconto del produttore legato al vitigno ed al particolare rapporto che lega l'azienda e il territorio a quella varietà, successivamente Vi sarà una degustazione dei Ruchè Montalbera. Per Montalbera saranno presenti: Franco Morando, Lino Lanfrancone. Si ringrazia per l'organizzazione e l'invito l'Associazione GO WINE.

YOU CAN DRINK THE DIFFERENCE... Work in progress:

Autochtona 2009-Bolzano-Italy-19-20 Ottobre 2009 Salone del Vino-Torino-Italy-24-25-26 Ottobre 2009 Merano International Wine Festival-Merano-Italy-7-9 Novembre 2009 Sense of Wine by Luca Maroni-Roma-Italy-27-28-29 Novembre 2009 Sense of Wine by Luca Maroni-Munchen-Germany-31 Genn.-1 Febbr. 2010 Vinitaly-Verona-Italy-8-12 Aprile 2010-Padiglione Piemonte

LA NEWSLETTER DEL WINE SHOW 20 ottobre 2009



WINE SHOW è alle porte: venite a metterci il naso...

Tre giorni intensi per eno-appassionati ed operatori: eventi, degustazioni, laboratori e incontri con i produttori

Il nuovo Salone del Vino è al Lingotto Fiere di Torino dal 24 al 26 ottobre

WWW.WINESHOW.IT

Gentile Operatore,

Desideriamo informarla che da sabato 24 a lunedì 26 ottobre al Lingotto Fiere di Torino è protagonista Wine Show, il Nuovo salone del Vino, dedicato a tutti gli eno-appassionati d'Italia. Le ricordiamo che è possibile effettuare l'accredito operatori sul sito www.wineshow.it oppure direttamente al Salone nei tre giorni della manifestazione.

Vi segnaliamo alcuni **appuntamenti**, che si svolgeranno durante Wine Show 2009:

CONVEGNO D'APERTURA

Il futuro del vino tra sovrapproduzione, prezzi, mercato

SABATO 24 OTTOBRE, ORE 11.00

Wine Show lancia attraverso il convegno di apertura una riflessione sulla situazione del mercato del vino. Un convegno aperto ad operatori, addetti ai lavori e consumatori.

Info: EVENTI@WINESHOW.IT

ENOTECA DEGLI AUTOCTONIRacconti del produttore e degustazione

- Priè Blanc, Valle d'Aosta

SABATO 24 OTTOBRE, ORE 11.30 Interviene il Presidente Mauro Jaccod

- Uvalino, Piemonte

SABATO 24 OTTOBRE, ORE 17.30 Intervengono Mariuccia Borio e Daniela Borsa

- OTTAVIANELLO E SUSSUMANIELLO, PUGLIA

DOMENICA 25 OTTOBRE, ORE 15.00 Interviene Gregory Perrucci

- Schioppettino, Friuli

DOMENICA 25 OTTOBRE, ORE 17.30 Interviene Massimo Durì

- Ruchè di Castagnole Monferrato, Piemonte

LUNEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 11.30

Intervengono Lino Lanfrancone e Franco Morando

- Centesimino e Uva Longanesi, Emilia Romagna

LUNEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 17.30

Intervengono Alessandro Morini, Daniele Longanesi e Alberto Rusticali

CONVEGNO

CAMBIA PROPRIO TUTTO NEL SETTORE VITIVINICOLO?

SABATO 24 OTTOBRE, ORE 15.00

A cura di: UGIVI - Unione Giuristi del Vino

- La riforma dell'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo: finalmente completa? ANTONIO ROSSI (UNIONE ITALIANA VINI)
- Denominazioni di origine e controlli Aspetti giuridici e normativa in evoluzione GIUSEPPE CARACCIOLO (CONSIGLIERE DI CORTE D'APPELLO A BOLZANO)
- Controlli, consorzi, e aspetti pratici. Suggerimenti di semplificazione DIEGO MAGGIO (AVVOCATO IN TRAPANI)
- La conciliazione: possibili scenari per il settore vitivinicolo

ERMENEGILDO MARIO APPIANO (AVVOCATO IN TORINO, CONCILIATORE)

• Sicurezza e lavori in appalto: quali novità per le aziende vinicole alla luce del decreto 106/09? MARCO GIURI (AVVOCATO IN FIRENZE)

MODERATORE: PIETRO CAVIGLIA

TALK- SHOW BEVO O GUIDO?

LUNEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 11.00

L'educazione al consumo consapevole è uno dei temi portanti di WINE SHOW: per impedire che il vino sia considerato il primo motore dell'alcolismo è necessario difendere e diffondere la cultura del buon bere, e di conseguenza i valori culturali del vino e dei suoi territori, un patrimonio unico del nostro Paese. Conduce: Davide Paolini, giornalista e conduttore radiofonico noto anche come "Il Gastronauta".

Parteciperanno: Mino Taricco, ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA DELLA REGIONE PIEMONTE, Tomaso Zanoletti, PRESIDENTE DELL'OSSERVATORIO NAZIONALE SUL CONSUMO CONSAPEVOLE DEL VINO, Franco Martinetti, PRODUTTORE, Dott. Luca Stefanini, MEDICO CARDIOLOGO, Dott. Amedeo Cottino, SOCIOLOGO, Piero Alciati, RISTORATORE, Dott.ssa Cinzia Ricciardi, DIRIGENTE DI POLSTRADA TORINO e Enrico Remmert, SCRITTORE.

Vi segnaliamo alcune pillole di Wine Show

LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

- 1999: IL BAROLO DEL MILLENNIO

SABATO 24 OTTOBRE , oRE 15.30

A dieci anni dall'ultima vendemmia del Millennio, che ci ha regalato un Barolo di grandissima stoffa e qualità, una degustazione orizzontale delle più celebri e celebrate selezioni di Langa.

- La terza via

SABATO 24 OTTOBRE, ORE 18.30

Confronto degustazione tra aziende che praticano una viticoltura sostenibile, perseguendo diversi stili sia in campo sia in cantina. Dai vini toscani di Valgiano a quelli siciliani dei Vigneti di Salvo Foti, dal Dogliani di Sandro Barosi ai celebri toscani di Fontodi, passando per il mito abruzzese Valentini.

- I segreti del legno

DOMENICA 25 OTTOBRE, ORE 18.00

Joseph Nicastro, fine conoscitore dei legni di Francia e consulente per alcune piccole tonnellerie d'Oltralpe, ci condurrà in un mondo poco conosciuto con una degustazione esclusiva del nebbiolo da Barolo di Luciano Sandrone, affinato in sei tonneaux di fornitori differenti.

- I VINI DEL PATRON

LUNEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 15.30

Quali sono le etichette del cuore di due celebri proprietari di altrettanto famosi ristoranti? Maurilio Garola della Ciau del Tornavento di Treiso e Piero Alciati di Guido di Pollenzo vi faranno assaggiare 6 vini usciti dai loro preziosissimi caveaux.

Il **calendario** degli eventi e maggiori dettagli sono disponibili sul sito <u>www.wineshow.it</u>

WINE SHOW 2009 - IL NUOVO SALONE DEL VINO

LINGOTTO FIERE - 24-26 OTTOBRE 2009

TEL. 011.6644344 - INFO@WINESHOW.IT

DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 23.00 INGRESSO: INTERO € 10,00, RIDOTTO € 8,00

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art.13 D.Lgs 196/30.06.2003

Gentile Signora, Egregio Signore,

Ai sensi dell'art. 13 del nuovo codice sulla privacy (D. Lgs 196 del 30.06.2003) le e-mail informative possono essere inviate solo con il consenso del destinatario. La Segreteria della Manifestazione invia abitualmente informazioni ed inviti riguardanti le manifestazioni organizzate. Le assicuriamo che i Suoi dati saranno da noi trattati con riservatezza e non verranno divulgati o ceduti a terzi. Essi sono utilizzati esclusivamente al fine di informarLa tramite e-mail in merito alle nostre iniziative, fino a Sua esplicita opposizione inibitoria e non sono mai comunicati ad altri. Le informative hanno carattere periodico e sono comunicate individualmente ai singoli interessati, anche se trattate con l'ausilio di spedizioni collettive.

N.B. Se non desidera più ricevere nostre comunicazioni o se questa e-mail Le è pervenuta per errore, La invitiamo a segnalarcelo inviando dallo stesso indirizzo un messaggio a info@wineshow.it indicando come oggetto "CANCELLA" oppure telefonando al numero 011, 6644220.



ITALIA A TAVOLA 21 ottobre 2009

Italia a Tavola

Ruchè dell'azienda Montalbera Alla scoperta dell'autoctono piemontese

Fitto calendario di eventi e degustazioni guidate alla scoperta del Ruché, l'autoctono di Castagnole Monferrato, durante il Wine Show, il nuovo Salone del vino di Torino. Il produttore Franco Morando dell'azienda Montalbera parlerà del vitigno Ruchè, delle sue origini e della patente genetica

TORINO - "Ruchè: il successo nel Dna. Un grande autoctono piemontese interpretato da Montalbera": è il titolo dell'evento clou tra quelli che l'azienda di Castagnole Monferrato ha in calendario presso Wine Show, il nuovo Salone del vino ospitato a Torino Lingotto dal 24 al 26 ottobre, autentica vetrina dell'enologia nazionale.

Dalle 15 alle 17 di domenica 25 ottobre, presso la sala Dioniso, il produttore Franco Morando e Lino Lanfrancone, direttore commerciale Italia, introdurranno il convegno nel corso del quale si parlerà del vitigno Ruchè,

delle sue origini e della patente genetica, soffermandosi inoltre sulla

Monografia sul vitigno Ruchè a cura di Franco Morando, oltre che sull'interpretazione del vino Ruchè secondo l'azienda Montalbera.

A impreziosire il programma, la degustazione guidata (ad ingresso gratuito, fino all'esaurimento dei posti disponibili) a cura della delegazione piemontese dell'Ais, l'Associazione italiana sommerlier, che proporrà il Ruchè di Castagnole Monferrato Doc "La Tradizione" 2008, Ruchè di Castagnole Monferrato Doc "Laccento" 2007 - Selezione Bricco Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato DOC "Laccento" 2006 - Selezione Bricco Montalbera (fuori commercio) e "Laccento" Passito... di Ruchè.

Nei giorni del Wine Show sarà possibile effettuare la prenotazione - obbligatoria - presso lo stand di Montabera, G-23, all'interno del Padiglione 2 oppure c/o gli Uffici Well Com (tel 0173 362958) o mail marketing@wellcomonline.com.



A completare il quadro, alle ore 11.30 di lunedì 26 ottobre, presso l'Enoteca degli autoctoni all'interno del Padiglione 2, nell'ambito del 4º Forum sugli autoctoni: "Vitigni e vini" organizzato dall'associazione Go Wine, l'intervento di Franco Morando e Lino Lanfrancone per la promozione del vitigno Ruchè di Castagnole Monferrato. L'incontro si svilupperà in due fasi: nella prima, in forma di talk-show aperto al pubblico, si darà spazio al racconto del produttore legato al vitigno e al particolare rapporto che lega l'azienda e il territorio a quella varietà; seguirà la degustazione dei Ruchè Montalbera, allestita dal personale dell'Enoteca.





ITALIA A TAVOLA 21 ottobre 2009



Vitigni rari e autoctoni al Wine Show di Torino

GO WINE, ASSOCIAZIONE NAZIONALE DI CONSUMATORI TURISTI DEL VINO, SARÀ PRESENTE AL WINE SHOW DI TORINO (DA SABATO 24 A LUNEDÌ 26 OTTOBRE). UN'ENOTECA ESCLUSIVA PER PRESENTARE UNA NUOVA E IMPORTANTE SELEZIONE DI VINI AUTOCTONI ITALIANI NEL CONTESTO DEL IV FORUM NAZIONALE SUGLI AUTOCTONI

TORINO - Go Wine, associazione nazionale di consumatori turisti del vino, rinnova anche nell'edizione 2009 la collaborazione con il Lingotto Fiere e presenta una nuova e importante selezione di vini autoctoni italiani, nel contesto del IV Forum nazionale sugli autoctoni (da sabato 24 a lunedì 26 ottobre - Padiglione 2 - Wine Show). Un'enoteca esclusiva, che nel 2007 ha riscosso grande successo, e che si rivolge al pubblico degli enoappassionati e degli operatori con una selezione mirata e tutta dedicata a quei vitigni rari o meno facilmente reperibili sul mercato. Non ci saranno nebbiolo, barbera o sangiovese, ma per esempio ruchè, canaiolo, verdeca ecc..., per sottolineare come l'intento



sia quello di dare voce al vasto patrimonio ampelografico di cui l'Italia dispone, mettendo in luce le varietà meno celebrate.

Spesso la storia di questi vitigni è legata ad uno speciale rapporto non solo con il territorio ma anche con uomini e donne del vino che, a queste varietà, si sono dedicati recuperandole dall'abbandono, valorizzandone le qualità, promuovendole all'interno della loro produzione. Storie di vitigni, ma non solo; per valorizzare questo particolare rapporto l'area dell'Enoteca ospiterà un calendario Incontri/degustazioni, che vedrà come protagonisti vitigni di diverse zone d'Italia, raccontati e "degustati" alla presenza del produttore.

Ogni iniziativa si svilupperà in due fasi: nella prima si darà spazio al racconto del produttore legato al vitigno ed al particolare rapporto che lega l'azienda ed il territorio a quella varietà, successivamente vi sarà la degustazione.

Programma

Sabato 24 ottobre 2009

Ore 11.30 - Priè Blanc (Valle d'Aosta) - Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle - Interverrà il Presidente Mauro Jaccod

Domenica 25 ottobre 2009

Ore 15.00 - Ottavianello e Sussumaniello (Puglia) - Accademia dei Racemi - Interverrà Gregory Perrucci

Ore 17.30 - Schioppettino (Friuli) - Antico Broilo - Interverrà Massimo Durì

Lunedì 26 ottobre 2009

Ore 11.30 - Ruchè di Castagnole Monferrato (Piemonte) - Azienda Montalbera Interverranno Lino Lanfrancone (enologo) e Franco Morando

Ore 17.30 - Centesimino ed Uva Longanesi (Emilia Romagna)

Podere Morini - Longanesi Daniele - Tenuta Uccellina con la presenza dei titolari delle 3 aziende: Alessandro Morini - Daniele Longanesi - Alberto Rusticali

EUPOSIA Nicoletta Fattori 22 ottobre 2009



WINE SHOW A TORINO

Il mondo del vino verso nuovi modelli di consumo.

A Wine Show ci si interroga su crisi dei consumi e clima "neoproibizionistico" dominante nel Paese

(Torino, 24-26 ottobre).

Gli influssi della **crisi economica** planetaria hanno colpito soprattutto le **esportazioni** di vino italiano, che hanno subito per prime una decisa contrazione. Soltanto successivamente e in ritardo, la contrazione dei consumi è arrivata nel Bel Paese, trovando un aiuto decisivo nella indistinta campagna nazionale contro l'alcol, che ha creato una sorta di clima da nuovo "proibizionismo". Ecco alcuni dei temi che saranno al centro del Wine Show (*www.wineshow.it*), il **nuovo Salone del Vino**, a **Torino dal 24 al 26 ottobre**, evento dedicato a tutti gli eno-appassionati italiani, organizzato da Lingotto Fiere-gruppo GL events Italia.

Dal 24 al 26 ottobre 2009

Orari: Dalle 10 alle 23

Apertura al pubblico e agli operatori professionali

Ingresso gratuito agli operatori professionali, previo accredito.

Ingresso per il pubblico: intero 10 € - ridotto 8 €

Wine Show Torino Lingotto

Domenica 25 ottobre 2009 - Ore: 15.00-17.00 | SALA DIONISO

Convegno:

"Ruchè: il successo nel Dna. Un grande autoctono piemontese interpretato da Montalbera"

Evento con degustazione a cura di: Mauro Carosso

AIS Piemonte

Intervengono: Franco Morando (produttore) e Lino Lanfrancone (direttore commerciale).

Info e prenotazioni: MONTALBERA Tel. 0173.362958 -

marketing@wellcomonline.com

IL GOTHA DEL GUSTO WEB TV 24 ottobre 2009



LASTAMPA

Di

FIAMMETTA MUSSIO

24 OTTOBRE 2009

APREOGGI IL WINE SHOW: TREGIORNI DI APPUNTAMENTI E DEGUSTAZIONI

La crisi c'è ma al Lingotto il bicchiere è mezzo pieno

Si discute di prezzi, limiti alcolici e vitigni autoctoni

Da quest'anno, si cambia: non solo chiacchiere, ma anche af fari. El «Wine shown, il nuovo salone del vino che inaugura oggi al Lingotto Fiere. La tre giorni torinese dedicata all'enologia si rinnova nel nome e negti intenti. Abbandonato il mo-dello Vinitaly, Torino stida la crisi a modo suo: accorcia le distanze comi consumatori, puntando sul vino quotidiano e la qualità a un prezzo ragionevo-le. Due le novità principali por te aperte a tutti e vendita diret ta di bottiglie agli stand, con servizio di recapito a casa. In calo gli espositori: ci sono state poco più di 150 adesioni, a fronte delle 341 del salone 2007

Invito ai consumatori a rifomirsi direttamente negli stand di bottiglie con servizio di recapito

Molti si presentano in forma collettiva, nellearee istituzionabidi Regione Piemonte (pad. 2), Camere di commercio, Piovince. Bisognerà cercare di convincere il grande pubblico. Una commessa in un momento critico per i mercati: si segnalano contrazioni pesanti su consumi e vendite di bottiglie, e sui prezzi delle uve (in vendemmia, barbere e dobetti sono trattati anche a quotazioni avvilenti attorno ai 20-30 centesimi al chilo). Da «Wine shown, il comparto vinico locerca segnali di riscossa con l'invito a riscoprine il vino quotidia no, bottiglie che si collocano in una fascia media di prezzi tra 5 e 10 euro. Ci crede da anni, Slow food the domani presenta la sua guida con 1700 etichet te italiane sotto i 10 euro (ore 10,30, sala gialla). Saranno tut-



Sono oltre 150 glistand che animeranno il Wine Show a Torino

Ovari e prezzi

Il salone rawine showrsarà aperto da oggia lunechal Lingotto Fiere di Torino con orari 10-22. Biglietto d'ingresso à gratuito per glioperatori professionali (previo accredito). Sono ottre 150 gli espositori constanddi aziande, aree istituzionali espazi collettivi: per tre giorni, ospiteranno incontri, degustazioni, corsi. Tutti gli eventisonos ulsi towww.wine show.it. (fi. MJ

Ristorante

Menti monferrini al ristorante de la Provincia di Asti(pad. 2): lo curano i gibvani chefdella Scuolaalberghiera di Agliano, Propongono piatti a pranzo e a cena (12 e 25 euro). I posti a sedere sono 70. Oggi, alle 16, si discute di marketing territoriale in un incontro gustoso tra prodotti delle Marche evini astigiani, promosso dal Consorzio operatori turistici. Altri intriganti abbinamenti al Consorzio dell'Asti: conduce l'enolodo Lorenzo Tablino. IFLM.I

tiancheinassaggio.Sizitagtiano poi, uno spazio a sé i vitigui rari, picco le «isole felici» de l'economia vitivinicola. Nel Forum degli autoctoni, proposto da Go Wine, avranno un'enoteca e sei incontri: si comincia oggi con il Priè Blanc della Valle d'Aosta (ore 11,30, con Mauro Jaccord, presidentedellaCavedu Vin Blanc de Morgex e de La Salle) e l'Uvalino, monovitigno riscoperto dalla vignaio la Mariuccia Horio a Costigliole d'Asti (ore 17,30). Lune-dialle 11,30, tocca al Ruchèdi Ca-stagnole Monferrato dell'azienda Montalbera con l'enologo Lino Lanfrancone e il produttore Franco Morando, che già domani presentano uno studio sulla patente genetica della micro doc astigiana (cinca 50 ettari); seguirà una degustazione a cura dell'Ais (dalle15, sala Dioniso).

Se il convegno di apertura del salone è dedicato al «Puturo del vino tra sovrapproduzione prez-zi-mencato) (oggi, sala blu, one 11), un altro tema d'attua lità farà da filo conduttore: l'educazione al consumo consapevo le in tempi di sampre più severi controlli con gli etilometri. Oggi alle 18, YOnav organizza il convegno «Ma quanto posso bere per legge?) (sala arancio); lunedi alle 11, in sala blu, produttori, medici e ristoratori s'interrogano su «Bevo o guido». Da «Wine shovni, consigti su vino e salute arriveranno dall'Osservatorio nazionale sul consumo consape vole. In tre gjorni, le occasioni di degustare sono tante: chi guida, qualche accortezza deve averla. Anche se si trattadi un'orizzontale delle migliori etichette di Barolo annata 1999 (oggj, 15,30, sala Dioniso; 25 euro). Non sesta che rimunciane o giocarsi la chance taxi. (FL.M.)

ALTRO SERVIZIO IN PAGINA NAZIONALE

DOMENICA 25 OTTOBRE 2009 Asti e provincia

Dopo la Barbera, tocca al Ruché Lanfrancone e Morando presentano il profumato rosso di Castagnole Monferrato

La Barbera d'Asti docg si presenta al pubblico di «Wine show», il nuovo salone del vino inaugurato ieri al Lingotto Fiere. L'enologo Lorenzo Tablino ha condotto la degustazione, spalleggiato dal presidente del Consorzio Enzo Gerbi e da Salvatore Vullo della Regione. Oggi, tocca al Ruché di Castagnole Monferrato: alle 15, chiacchierata sul «dna» del profumato vino rosso con l'enologo Lino Lanfrancone e il produttore Franco Morando dell'azienda «Montalbera» (sala Dioniso). Si degusta Ruché anche domani all'Enoteca degli autoctoni di Go wine (ore 11,30).

INDIAN WINE ACADEMY Subhash Arora 30 ottobre 2009



VINO DEL SALONE: HONEY THEY SHRUNK ME

The biennial Italian wine show at Torino previously held in 2007 made its seventh appearance, on October 24-26 but with a new image make over and with the space, size and participation downsized by more than half, showing the strains of recession, reports Subhash Arora



The current version was a pruned down 3-day event held at the Lingotto Fiere, the same venue as the previous edition. It saw less than 140 exhibitors, all well accommodated in a single pavilion-no.2. Last time, there were 3 pavillions-2, 3 and 5, with over 250 exhibitors and about a thousand wineries participating. The show is also undergoing an image makeover. The hitherto known Salone del Vino seems to be taking a lower billing with the new name, Wine Show along with a new logo making a splash everywhere in the show as well as the printed material. Agreeing with delWine, Gianmarco Sala, the Project manager of the new show said that the new organizers, GL Events – a French company to whom the fledgling show has been sold is trying to establish a new identity. He also seemed to concur that the old title might be

dropped eventually.

But there are several critical issues to be resolved by the organizers. Whether it should be held every 2 years as recently or brought back to the annual edition as it was when it was started in 2001 would need to be discussed. They may also be giving a hard look at whether the show is worth continuing at all, as a viable business model. MiWine, the show that was initiated a few years ago in Milan died an early death despite the bravado put up by the organizers during the first couple of shows, trumpeting to outdo Vinitaly eventually.

Vinitaly has been and continues to be a strong Italian international wine show that gathers strength year after year despite some criticism of its size and that it does not have as much international presence as Vinexpo or the London Wine Show. It is extremely difficult for any other show within the country to compete with it. "We have no intention to compete with Vinitaly but would like to complement the show by giving the small and medium size producers, said Gianmarco Sala, Project Manager for the Lingotto Fiere.

Missing or Shinking

Missing in action at this edition were producers like Roberto Bava, Rocca delle Macie, Chianti Classico Consortium, San Gimignano Consortium and many such organizations. Donne delle Vino stand was a big draw last time, but was not seen this time anywhere. Stalls like the Sicily-based Donnafugata and the national autochthonous grape board were shrunk in size, like most other stands. It appeared that the shadow of recession was everywhere including the visitors. The new organizers had organized the B2B programme for 22 buyers compared to the 40 last time,



though about 900 meetings were said to be organized in the newly designed Wine forum seemed to be an improvement on the old B2B format. Another change being planned by the new management is that the show will be focused on the consumers as well. 'Previously, only the trade used to be invited. We feel that the consumers should be also allowed to participate in the tastings to make it a project of much wider perspective,' said Gianmarco. An entry ticket of € 10-8 was available to public during the show which had been curtailed from the previous 4 days to 3 days.

Justifying the absence of big wineries, Sala tried to explain that the emphasis was more on the small to

medium enterprises to enable those who could not afford to be at Vinitaly Showcase their products. But on talking to small producers like La Campore one got the impression that they were not too happy with the traffic of visitors. Similarly Ernesto Casetta of the winery of the same name in Vezza d'Alba, who has been a regular exhibitor at most such shows felt that the number of visitors was less this time despite the consumers being allowed. In their case, it may have been due to imbalance in planning which ended up blocking the gallery and spoiling the approach to their stand which might have meant shorter footfalls.

Champagne-like Bubbly from Trento DOC

Despite the constraints like recession, some of the programmes were quite impressive, beginning with the entrance which had Trento DOC welcoming visitors with the Champagne type of bubblies which have the Trento DOC appellation and are made from the champagne grapes like Chardonnay and Pinot Noir to enthrall the visitors from a range of about 15 different producers including Ferrari, Endrizzi etc, both of which I have visited many years ago and find them to be excellent producers.

Tasting of Autochthonous varietals

A big attraction at the show is generally a tasting of a huge variety of autochthonous grapes by the National Association of Autochthonous Grapes, in which Italy excels. There were about 800 labels to taste from at two different stands last time, whereas this time it was truncated to only one stand with about 85 varieties from around 150 producers from 16 regions. Exotic varieties such as Lacrima de Morro Alba from Marche, Bonarda from Emila Romagna, Coda di Volpa from Puglia, Erbaluce, Freisa and Favorita and Ucelino, Grignolino and Ruché from Piemonte, Pecprino from Abruzzo, Monica from Sardegna and Schloppetino from Friuli Venezia Giulia were there to keep one busy in tasting the varietals some of which have an international taste that would please the non-local palate as well and offer a variety to the palate.

Also available for tasting were wines from the provinces of the region of Piemonte-Asti, Alessandria, Cuneo and Torino

Sushi and Wine Pairing

Another interesting event was presented by Kumiko Yamada, Director of Japan Sommelier Association,. She worked with the local restaurant Sushi Sound to pair with 5 Piemontese wines with local grapes-Timorosso white, Erbeluce white, Grignolino red, Nebbiolo d'alba, and Arneis. It was a very well-paired affair suggesting strongly that with a little bit of skill and hard work, the Japanese dishes which have a touch of Umami, can be also made to pair with the local wines.

Vertical Tasting of Biondi Santi

Every wine show has a show stopper, an event that people can talk about for time to come, an out of the ordinary performance. The Wine Show clearly had the vertical tasting of the Montalcino based top producer Biondi-Santi presented by the iconic 87-year old Franco Biondi Santi in collaboration with Slow Food.



For €80 one could taste wines from the vintages of 2001, 1998, 1983, 1970 and 1968. Though no translation was available, what was available for tasting was the kind of stuff legendry events are made of –and this was no exception. With Franco explaining and sharing his personal views on each of his 'babies' it was certainly a memorable event.

The organizers would be already busy doing introspection. Although the market is supposed to go up gradually from here on, what needs to be emphasized is that it may be a sound idea to concentrate only on the Piemontese wines, or maybe focus on getting more of the foreign buyers, making it more productive for them to

visit the show.

Only time will tell what course of action the new event management company takes. For our earlier articles on the previous Show click here:

http://www.indianwineacademy.com/dm 171 item 4 2.asp http://www.indianwineacademy.com/dm 171 item 4.asp

INFO LINE NOTIZIE novembre 2009

18 Uniz

di STEESSO DI CERNE

ROMA SEDOTTA DAL RUCHÉ

Roma – Grande successo di critica e pubblice mella capitale per il ruche, il prelibato autoctorio del Monferrato proposto dal giovane produttore Franco Morando con la sua azienda, Montalbera, prima produttrice assoluta di questo interessante vino rosso di nicchia.

La kermesse capitolina organizzata dalla Lin di Lucz Maroni ha premiato il lavoro di valorizzazione del territorio di Morando assegnando al suo ruche ortimi punteggi nella guida ai vini 2008 del noto esperto a licello mondiale. Nell'annuale incontro con i migliori vini. Il famosa guida ha dato un posto di rilicvo all'azienda di Castagnole Monferrato, infani questa nobile autoriorio, fra i ianti che fa grande l'Italia dei vino, ha furoreggiato deliziando i palati più esigenti di addetti ai lavora e appassionati presenti a Sensofwine.

il bravo winemaker piemontese; il ventottenne Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera Terra del ruché, maggiore produttore di questo intrigante rosso dai profuni speziati e flereall, ha presentate a un pubblico d'elite e agli appossionati giunti da tutto il mondo il ruche Montalbera, che ha riscontrato plausi pressoché unanimi, trattandosi, nel suo genere, di una griffe del lusso. Merito di tan lavoro in vigna e in cantina rigoroso, moderno, sensibile alle tendenze di consumo dei giovani. Oggi è facile imbattersi nelle bottiglie firmate da Franco Morando nei wine bar di tendenza in tutta Italia, e ora anche nei locali più alla moda all'ombra della

Perfeits per accompagnare un buon

Al Sensofwine, il salone della guida vini firmata da Luca Maroni, successo per i vini Montalbera di Franco Morando







piano, o per un aperitivo con strazzichini sfiziosi prima di affrontace una serata di relax e divertimento, il ruche Montalbera non e l'unica "fuonseine" della scudenta di casa Morando, ma è solo l'etichetta di punta di una serie di vini tipici del Monferrato burbera (anche l'izzantino), coriese, grignolino e, per finire in bellezza, un moscano che non ha eguali. Prosit!



(Newbacket)

LA RIVISTA DI GO WINE

novembre-dicembre 2009



IL RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO Franco Morando, titolare di Montalbera

Come è nata l'idea di lavorare con il ruchè? Il nostro obiettivo era principalmente di portare in auge un vitigno nel quale nessun produttore aveva creduto più di tanto. Non siamo certo noi gli scopritori del ruchè, ma abbiamo cercato di proporlo in modo adeguato fuori dal Piemonte, grazie anche ad un ottimo rapporto qualità/prezzo. Il primo anno di vinificazione è stato il 2003, prima le uve venivano conferite alla



cantina sociale. L'azienda invece è della mia famiglia dagli anni '80, siamo fra i primi a investire nel ruchè, impiantando vigneti già prima del 1987, anno della Doc.

Il Ruchè è strettamente legato al territorio di Castagnole Monferrato. Che caratteristiche hanno queste zone?

Il disciplinare per la Doc prevede 7 comuni con al centro Castagnole Monferrato. Si definisce "Ruchè di Castagnole Monferrato" proprio perché si trovano in questo comune i vigneti più vocati: sono posizionati su colline più alte, con una migliore esposizione ai raggi solari e una migliore ventilazione. Il vitigno ha un grappolo lungo, affusolato, con acini non particolarmente grossi. La fenologia indica che ha una maturazione molto veloce nell'ultimo periodo vendemmiale. E' molto resistente a una serie di malattie quali la peronospora e la flavescenza, al contrario per esempio della barbera o del grignolino. L'interesse del consumatore moderno giuta, anche se è comunque

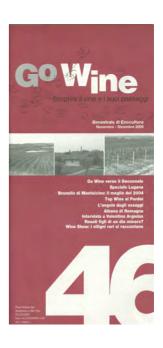
L'interesse del consumatore moderno aiuta, anche se è comunque necessario produrre buoni vini, che abbiano riscontri sul mercato. La filosofia dell'azienda è quella di lavorare con vitigni legati al territorio, al di là delle "mode".

Il successo del ruchè, anche tra i giovani, è dovuto al fatto che è un vino di carattere, non legnoso (la macerazione è solo in acciaio, l'affinamento in bottiglia). Al gusto si notano subito le note floreali, di spezie, con un'agilità e freschezza di beva che lo caratterizzano. Oggi il consumatore finale richiede un vino sempre meno strutturato, più semplice, con poco legno: il classico "vino del quotidiano".

Una curiosità che lega la vostra azienda al ruchè.

Montalbera, a garanzia e tutela del consumatore, ha redatto la patente genetica del ruchè, estrapolando il DNA vegetale da un vitigno monovarietale.

Questo come conferma che il Ruchè di Montalbera è 100% ruchè in purezza. Ci teniamo molto a sottolinearne l'importanza, perché dà al consumatore una sicurezza sulla filiera agroalimentare, una "certificazione" del ruchè che stanno degustando.







n. 226 - ore 17:00 - Venerdì 20 Novembre 2009 - Tiratura: 25109 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Roma c'è "SensofWine"

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2008 Montalbera, Primitivo di Manduria Sessantanni 2006 Feudi di San Marzano, Giramonte 2007 Tenuta Castiglioni - Frescobaldi, Ribeca 2007 Firriato, Aglianico Vigna Marziacanale 2006 Vinosia, Langhe Rosso Nej 2007 Icardi, Montiano 2007 Falesco, Edizione Cinque Autoctoni sa Farnese, Marcantonio 2006 Nuschese Franco - Capital Wines, Donnaluce Lazio Bianco 2008 Poggio Le Volpi, Campanaro 2008 Feudi di San Gregorio, Tabano Bianco 2008 Montecappone: ecco i "Migliori vini italiani 2010" (punteggio di 98/100) per Luca Maroni, protagonisti, tra 1000 etichette di eccellenza, di "SensofWine" (Roma, 21-22 novembre)

BAGLIO DI PIANETTO Vini di Sicilia

Il vino non è un bond

Stefano Cinelli Colombini, a capo di una storica cantina di Montalcino, nei giorni scorsi, ha scritto: ... non basta avere la terra sotto le unghie e vivere da francescani per risolvere il calo delle vendite, se fosse così in due mesi ne saremmo fuori! Il guaio vero è che a Montalcino 140 aziende su 240 sono nate dopo il 1990, come in tutte le altre aree di produzione di vino di qualità del mondo. Il guaio vero è che troppi geni del marketing hanno pensato di investire in vini di qualità come se si trattasse di Tiscali o di bond argentini. E ora dobbiamo gestire una situazione difficilissima; c'è (e ci sarà) una eccedenza enorme di tutti i vini di qualità. E siamo nel mezzo di una crisi mondiale che ha tagliato i consumi dei prodotti più cari. Questa è la realtà, e la tragedia è che ancora nessuno ha trovato una soluzione

Primo Piano

I grandi vini di Francia sfidano l'Eliseo: "basta al vilipendio contro il vino appoggiato dal Governo". E arrivano 2 milioni di euro per studi sugli effetti benefici del nettare di Bacco

Una nuova lobby del vino, con un budget di 2 milioni di euro sta prendendo forma in Francia per contrastare gli effetti del "vilipendio" al vino di cui uno dei responsabili più importanti è lo stesso governo transalpino. "A partire dal prossimo anno, tutte le denominazioni, incluse Bordeaux e Champagne, sosterranno e finanzieranno studi approfonditi da parte di medici e scienziati per dimostrare gli effetti benefici del vino", ha spiegato Pierre-Henry Gagey, presidente del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, come si legge su Decanter.com. "Siamo stanchi di un Governo che diffama il vino - ha affermato Gagey - dicendo alla gente che un bicchiere di vino provoca il cancro. È decisamente scioccante", riferendosi alle recenti ricerche dell'Istitut National de Cancer, che avrebbero dimostrato che il consumo di un solo bicchiere al giorno di vino può aumentare il rischio di cancro della bocca e la gola del 168%. "L'idea non è necessariamente finalizzata al solo finanziamento di nuovi studi - ha puntualizzato il presidente del Bureau - molti ci sono già, vogliamo piuttosto lavorare sul materiale già esistente per evitare conclusioni affrettate e devastanti come l'ultimo rapporto dell'Istituto tumori". "Il nostro obiettivo globale è quello di fermare la progressiva riduzione del consumo di vino - ha continuato Gagey - che è causata in parte dalla deriva proibizionista che in Francia sta facendo molti danni negli ultimi anni, e riconsegnare al vino il suo giusto posto nella società francese, naturalmente con il chiaro messaggio di bere con moderazione".

Focus

"Vino e Eros", la scienza benedice un matrimonio felice ma pieno di luoghi comuni

Vino e sesso, un matrimonio spesso felice ma pieno di luoghi comuni, fino ad ora, con pochi fondamenti scientifici. Da sempre abbinato alla disinibizione e alla seduzione, pochi sono gli studi su come il nettare di Bacco agisca nell'atto amoroso. A fare chiarezza, con illustrazioni e contributi di andrologi, psicologi e urologi, è arrivato il libro "Vino e Eros", approvato dalla Società Italiana di Andrologia, e curato dai medici Riccardo Bartoletti, Nicola Mondaini, Francesco Montorsi, che hanno preso spunto da una ricerca dell'Ospedale S. Maria Annunziata di Firenze, che ha dimostrato gli effetti benefici del vino rosso sulla sessualità femminile. Il volume ripercorre la storia che lega vino ed erotismo narrata da autori che vanno dalla poetessa greca Saffo a Shakespeare, da Galileo a Pavese, e indaga la sessualità maschile e femminile e gli effetti del vino sui meccanismi fisiologici e sociali che regolano desiderio, piacere, orgasmo, timori e insicurezze delle diverse età della vita. E, in sintesi, la regola da seguire è sempre quella: il vino favorisce l'amore, ma va bevuto con buon senso.



Asta Vino Roma venerdì 20 novembre

www.grwineauction.com I^Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



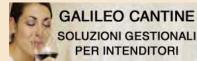
Grand Cru d'Italia e di Bordeaux Asta en primeur

www.grwineauction.com ricerca aggludicazioni, news, stime gratulte, CLUBBINO

Wine & Food Cronaca

30.000 euro di brindisi benefico

30.000 euro per brindare a chi aiuta persone che subiscono abusi e discriminazioni, come la fondazione "Doppia Difesa Onlus" dell'avvocato Giulia Bongiorno e della showgirl Michelle Hunziker. È la somma ricavata dall'incanto dei Grandi Cru d'Italia, ieri a Milano, che ha visto aggiudicati tutti i 71 lotti proposti, mediamente al doppio del prezzo di base asta. L'offerta più alta è stata per un lotto di 6 rossi: Solaia 2003, I Sodi di San Niccolò 2003, Acciaolo 2005, Armaiolo 2001, White Label 2005, Ripa delle More 2005.





Frescobaldi, il primo ristorante all'estero aperto da Harrods

C'erano anche l'allenatore della nazionale inglese Fabio Capello, l'ambasciatore italiano a Londra Giancarlo Aragona e il proprietario di Harrods, Mohamed Al-Fayed, all'inaugurazione del nuovo "dei Frescobaldi Restaurant & Wine bar", il primo locale all'estero della famiglia fiorentina, aperto nel department store della City, uno dei templi del lusso mondiale, che diventa un punto di riferimento per il wine & food di prestigio in terra britannica. "Harrods è garanzia assoluta di immagine e prestigio, una vetrina ideale per i nostri vini - spiega Diana Frescobaldi - un buon auspicio per future aperture"

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Arriva la sperimentazione per la classificazione in stile Bordeaux del Sagrantino di Montefalco, voluta dal consorzio e approvata dalle Politiche Agricole. E presentata tra dubbi e

grandi assenti. Le impressioni di Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso, Thierry Dessauve, critico francese, e Vincenzo Zampi, ideatore del progetto.







"Diciamo la verità, abbiamo investito nello studio del DNA di questo vitigno,

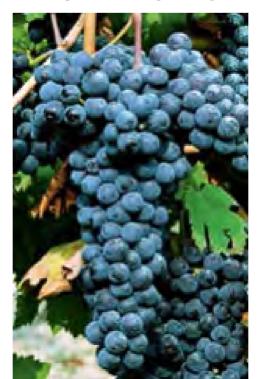
perché avevamo paura che non fosse autoctono". Parla Lino Lanfrancone. direttore commerciale della cantina Montalbera, che dalle sale del Wine Show di Torino, ha parlato, insieme a Franco Morando, produttore di origini e storia di un piccolo vitigno nostrano. Siamo in Piemonte, in un piccolo comprensorio, quello del Ruchè di Castagnole Monferrato: sette comuni (Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolegno, Viarigi e infine Castagnole Monferrato) dove si alleva un vitigno che rappresenta una delle tante altre facce del Piemonte, che non è solo nebbiolo, barbera, dolcetto o moscato. Una nicchia, ma che ben rappresenta quella biodiversità oggi tanto in voga e che spesso rischia di essere solo moda passeggera, effimera, se non ben comunicata e supportata da idee e collaborazione tra i produttori. Il Ruchè è sempre stato un vitigno avvolto dal mistero, sin dalle origini del suo nome. Ruchè da "roche", quindi zone arroccate, ma nei paesi dove storicamente si produce non ci sono località in realtà arroccate. Oppure di derivazione dal Monastero di San Rocco di Portacomaro, ma i monaci in questione operarono per troppo poco tempo. Ancora "roncet", malattia infettiva che nell'800 distrusse

QUANDO IL DNA AIUTA IL VINO

IL RUCHÈ È SEMPRE STATO UN VITIGNO AVVOLTO DAL MISTERO, DALLE ORIGINI DEL SUO NOME FINO ALLA SUA REALE APPARTENENZA ALL'ELENCO DEGLI AUTOCTONI PIEMONTESI. VEDIAMO PERCHÈ...

DI ALESSANDRO FRANCESCHINI

parte del vigneto della zona, tranne il ruchè, ma sarebbe una soluzione alquanto pittoresca. Altri dicono che potrebbe derivare dal francese "ruche", cioè alveare, per la dolcezza del succo che attirava le api. Una delle certezze è colui che ha, di fatto, valorizzato e salvato questa varietà: il parroco di Castagnole Monferrato, don Giacomo Cauda, che nel 1964, quando arrivò in paese, trovò come beneficio parrocchiale un piccolo vigneto



allevato a ruchè, del quale si innamorò follemente. La Denominazione di origine Controllata arriva solo nel 1987 ed oggi vengono prodotte in totale circa 500.000 bottiglie. La paura che ha fatto sì che una delle aziende più importanti di questo comprensorio, quanto a numero di bottiglie prodotte e superficie vitata, cioè Montalbera, dedicasse tempo e denaro per cercare il profilo genetico del Ruchè, era che si potesse scoprire che in realtà non fosse un vero e proprio vitigno autoctono quanto una varietà di altre uve: per esempio della lacrima di Morro D'Alba. che nelle Marche dà origine ad un vino con profilo sensoriale che per molti tratti ricorda questo autoctono piemontese. Oppure che potesse essere, come alcuni sostenevano, un ibrido produttore diretto americano, nel qual caso sarebbe stato un vero guaio, in quanto vietato in Italia. L'uva Ruchè, in effetti, da origine a vini che hanno nel profilo aromatico una delle caratteristiche più peculiari: grande intensità e dolcezza, delle note dirette e nitide, quasi didattiche, di fiori rossi, violette e rose, ma anche di fragole e pesche sciroppate. L'idea, per esempio, che potesse essere uno stretto parente del vicino brachetto era forte. In realtà, anche se nel suo dna c'è qualcosa del vitigno che dalle parti di Acqui dà origine a vini dolci, rossi e molto aromatici, sia in versione ferma che spumantizzata, il ruchè ha una sua carta d'identità ben precisa ed unica. Per chi fosse interessato ad approfondire il lavoro svolto dal laboratorio Bioaesis, può scaricare tutti i dettagli sul sito www.montalbera.it.

Qui è sufficiente ricordare come il Ruchè dia il meglio di se in acciaio, senza sovrapposizioni invadenti da parte del legno e come all'esuberanza giovanile, tutta frutto e aromaticità, lasci spazio dopo un anno o due di invecchiamento ad un corredo olfattivo intrigante, diverso, a tratti speziato e di interessante complessità, pur senza tralasciare il suo vero dna, cioè quello di essere un vino conviviale, semplice e di pronta e facile beva.

IL SOMMELIER novembre – dicembre 2009



MONTALBERA AL WINE SHOW...

Ruchè il successo nel DNA...

Questo è il titolo del convegno svoltosi domenica 25 ottobre a Torino durante la kermesse enologica WINE SHOW. Gran successo di pubblico e grande acclamazione per la "piccola" verticale del Ruchè LACCENTO annate 2006-2007-2008. Durante il convegno oltre ad aver dato contezza in merito ai risultati raggiunti con la conclusione della ricerca del DNA si è voluto sottolineare con la degustazione la "longevità" di un autoctono che il parlar popolare lo interpreta come vino da ber

giovane. Patron di casa il wine-maker Franco Morando che per l'occasione ha anche presentato la monografia da lui scritta sul vitigno Ruchè con prefazione del Giornalista economico Fabrizio Goria. Durante la manifestazione son state presentate con ottime risultanze in degustazione le due nuove referenze firmate Montalbera, LACCENTO PASSITO... di Ruchè e la GRAPPA DI RUCHE'.

Società Agricola Montalbera S.r.I. - www.montalbera.it



RICONOSCIMENTI 2009



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN DI FRANCIA

Si è svolto in Francia il Concorso Internazionale dei Vini, dove sono stati esaminati ben 5.288 vini, provenienti da 38 nazioni diverse, polverizzando cosi' ogni record precedente.

Sono state assegnate 1.407 medaglie (251 oro, 481 argento, e 675 di bronzo. Due aziende, tra cui una italiana, si sono aggiudicate il premio speciale:

THE 2007 BORDEAUX PRESS CLUB AWARD:
Cantina Tollo - Montepulciano d'Abruzzo appellation,
for their 2006 HEDOS rosé wine;
THE 2007 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN AWARD
went to:

Catherine Montalbetti, former editor of the Guide Hachette.

Challenge International du Vin - Avenue Léo Lagrange - 33710 Bourg - France

Tél: +33 (0)5 57 68 25 66 - Fax: +33 (0)5 57 68 23 92 e-mail: info@challengeduvin.com - Web: www.challengeduvin.com

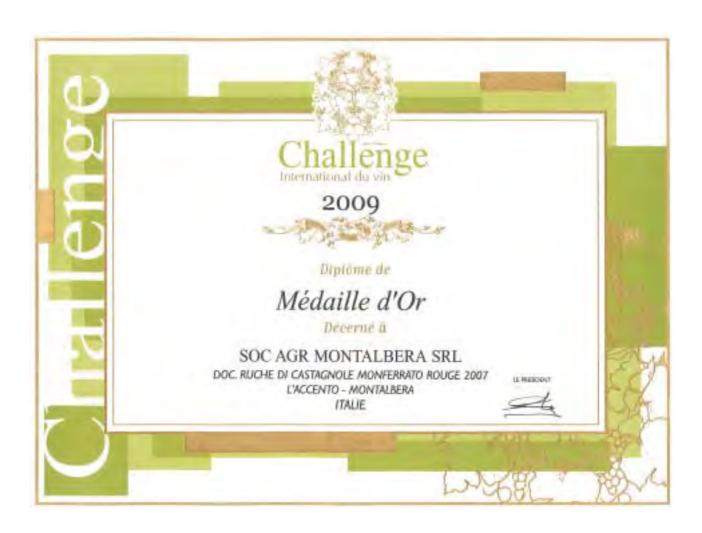
MEDAGLIE MONTALBERA:

- Anno 2007 MEDAGLIA D'ORO MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SAN CARLO ANNATA 2006
- Anno 2009 MEDAGLIA D'ORO RUCHE' DI CASTAGNOLE MONF.TO D.O.C. LACCENTO ANNATA 2007
- Anno 2009 MEDAGLIA DI BRONZO- MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SAN CARLO ANNATA 2008

CONCORSO ENOLOGICO BORDEAUX 2009 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Medaglia d'oro al Ruchè LACCENTO





CONCORSO ENOLOGICO BORDEAUX 2009 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Medaglia di Bronzo al Moscato d'Asti d.o.c.g. SAN CARLO





ATTESTATO D' ECCELLENZA DA PARTE DEL GOTHA DEL GUSTO – PRINCIPE DI SERBIA E MONTENEGRO STEPHAN CERNETIC – INTERNATIONAL PRESS 2010





L'ECCELLENZA ENOLOGICA NAZIONALE AL MERANO WINE FESTIVAL

Unica azienda produttrice di Ruchè accettata e premiata per la qualità Menzione speciale per il Ruchè LACCENTO e le Bollicine ROSEUS anno 2008







PREMIO PATRIARCA DEL RUCHE' 2009

Comune di Castagnole Monferrato

Per aver operato negli anni nel mantenere viva una delle produzioni patrimonio dell'enologia piemontese".



Premio Ruchè delle Stelle

A Enrico Morando

con riconoscenza allo storico produttore di Castagnole Monferrato.

per il Suo impegno nel mantenere viva una delle tradizioni

più importanti del paese, ora patrimonio dell'enologia piemontese.

" IL RUCHÈ "

Castagnote Monterrato, 9 maggio 2009

L'Amministrazione Comunate

PANORAMA I MIGLIORI 100 VINI AL MONDO DA NON PERDERE

100 VINI PER TUTTE LE TASCHE



Guida al buon bere Dai 5 euro di uno schietto Aglianico campano ai 2.200 dello Chardonnay più blasonato di Borgogna: viaggio enologico fra le bottiglie più interessanti che si possono trovare in enoteca. Per sorseggiare solo bicchieri di qualità.



LACCENTO Montalbera.
Ruché di Castagnole
Monferrato 2008. Rosso
Ruché, 11/12 euro.
Possente ma morbido.

PREMIO BARBERA "SARANNO FAMOSE" Paolo Massobrio

Da: Daniela Meucci [golosaria@clubpapillon.it]

Inviato: venerdì 27 febbraio 2009 17.59

A: montalbera@montalbera.it

Oggetto: Conferenza stampa Golosaria: richiesta di sua presenza e prodotto per mart. 10 marzo - Asti (Cassa di Risparmio di AT)

Allegati: Conf_At_PremioFungo10_3.pdf

Spett.le Montalbera "Terra Del Ruchè" Stim.mo Enrico Morando,

Gentilissimo,

questa comunicazione è da parte del giornalista Paolo Massobrio che ha insignito la Sua azienda del Riconoscimento Barbera "Saranno Famose" per l'eccellente qualità e innovazione del suo vino.

In occasione della conferenza stampa di presentazione della rassegna Golosaria nel Monferrato astigiano - che si terrà martedì 10 marzo, dalle ore 16,00 alle ore 18,00 presso la sala convegni della Cassa di Risparmio di Asti (P.zza Libertà, 23), presenteremo anche la V Edizione del riconoscimento Giovanni Fungo per premiare insieme ai salumi anche le barbera che sono state la sorpresa dell'anno nuovo. Ora, la Sua presenza è fondamentale insieme a Paolo Massobrio che citerà le aziende selezionate e insieme alle autorità, giornalisti, operatori del settore e tanti amici del Club di Papillon e della GuidaCriticaGolosa Piemonte.

In questo contesto sarebbe anche nostra intenzione realizzare un buffet per circa 100 persone, servendo i prodotti delle aziende selezionate.

Le chiediamo perciò oltre la Sua presenza, la disponibilità a portare (min. 3 bottiglie) della sua Barbera più significativa che offriremo in tale occasione agli ospiti con l'ausilio della scuola alberghiera di Agliano Terme.

In attesa di un suo gentile cenno di riscontro, porgiamo cordiali saluti.

Per il Club di Papillon Daniela Meucci e Claudia Gerosa 0131261670 int. 220 golosaria@clubpapillon.it



Gennaio 2010



Ruché L'Accento di Montalbera: rosso equilibrato, con ritorni fruttati

di FABIO TURCHETTI



Chi soffre di mal di testa dopo aver assunto vino bianco, spesso deve i suoi fastidi alla presenza dell'anidride solforosa, un conservante necessario al vino ma capace (se in quantità eccessive) di causare tale disturbo. Di solforosa, nei rossi, cen'è invece meno: ma i mal di testa talvolta non cessano. Ora, però, alcuni studiosi dell'Università di Berkeley hanno forse scoperto l'arcano: isolando le ammine piogene (presenti anche nei salumi, nei formaggi, nelle noci, nelle olive e nel cioccolato), che risulterebbero legati a cefalee, tachicardie e palpitazioni. Il bello è che un apposito congegno rivelatore dovrebbe essere presto disponibile in una sorta di palmare, per fungere magari al ristorante da specifico assistente sanitario della scelta enoica. L'importante è la salute, d'accordo: ma speriamo di non arrivare un giorno a stappare bottiglie con guanti e mascherina, come erroneamente potrebbe avvenire per il Ruché di Castagnole Monferrato L'Accento di Montalbera (13 euro), rosso violaceo e profumato di rosa, viola e frutti di bosco. In bocca è secco, di buona acidità ma equilibrato, dai buoni ritorni fruttati. Perfetto per una buona vitella brasata, brindando alla salute.

RIVISTA " I GRANDI VINI"

Ruchè LACCENTO eletto VINO DEL MESE

Ottobre 2009



CONCORSO ENOLOGICO MONACO DI BAVIERA GERMANY

Weinwelt

2007 Ruché Castagnole Monferrato Doc Montalbera

Societá Agricola Montalbera

Н

Neustadt, den 15.11.2009

Ilka Lindemann Chefredakteurin

Michael Hornickel

Weinwell

2007
Ruché
Castagnole Monferrato Doc
L'Accento

Societá Agricola Montalbera

H

Neustadt, den 15.11.2009

Ilka Lindemann Chefredakteurin

bider

Michael Hornicke Chefverkoster

.....

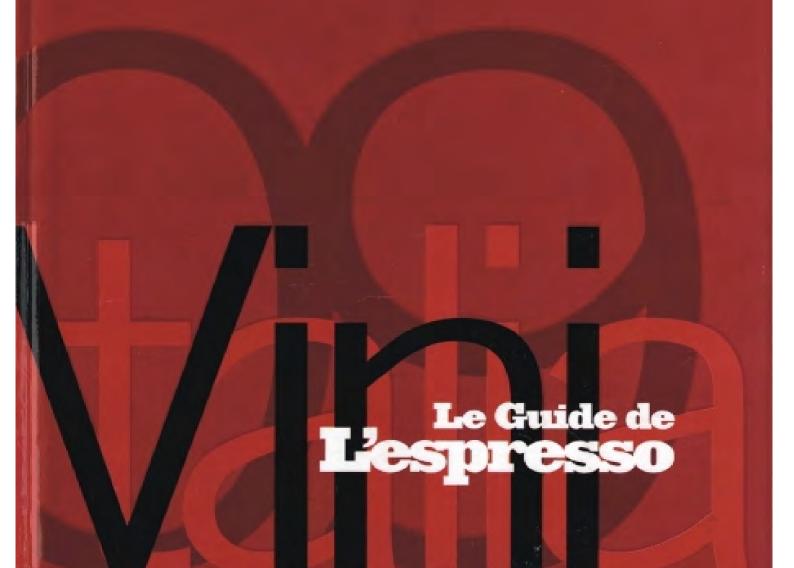
Forum Vini München 2009 – Meininger Verlag

161 2007 Ruché Castagnole Monferrato Doc Montalbera		★ 84 / 10	€ 12,90 00 Punkte
Enoteca Palmieri - Deutschland - Dachau Tel: +49 (8131) 33 20 950 - Fax: +49 (8131) 33 20 933	Restz. 3 g	13.5 % Vol 3 g/l 5 g/l	
www.palmieri-weinshop.de - info@palmieri-weinshop.de	naem - Casagrate incremato		2-C15
162 2007 Ruché Castagnole Monferrato Doc L'Accento		82 / 10	€ 22,50 00 Punkte
Enoteca Palmieri - Deutschland - Dacheu Tel: +49 (8131) 33 20 950 - Fax: +49 (8131) 33 20 933	Società Agricola Montalbera	Alk, Restz. Saure	14 % Vol 3.4 g/l 4.6 g/l
palmieri-weinshop.de - info@palmieri-weinshop.de	Italien - Castagnole Monferrato		2-C15



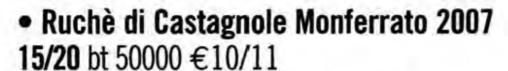
GUIDE 2009





MONTALBERA

Via Montalbera 1 14030 Castagnole Monferrato (Asti) tel. 0141.292125 fax 011.9434438





Barbera del Monferrato Vivace 2007
 14.5/20 bt 20000 €6/7



Grignolino d'Asti 2007
 14/20 bt 20000 €8/10



Barbera d'Asti 2007
 13.5/20 bt 20000 €8/9



l'Almanacco del Berebene '09

oltre 4.000 vini entro 8 euro 600 premi qualità/prezzo euro 7,50 Gambero Rosso® www.gamberorosso.it



Montalbera

Montalbera, 1 Castagnole Monferrato [AT] tel. 0119433311 tel. 3487072979 **Grignolino d'Asti '06 € 7.60** ✓

Da soli 4 anni la Montalbera ha deciso di produrre e imbottigliare le proprie uve, con un'attenzione particolare al ruchè, ma senza trascurare un'altra uva tradizionale come il grignolino. Dal tipico colore rubino scarico, al naso piacevole e pulito, presenta profumi di piccoli frutti e fiori rossi; sulla stessa linea il palato, coerente, ben eseguito, fresco e scorrevole, di bellissima e facile beva e dal finale fruttato, in cui spiccano note di ciliegia e ribes.

* Montalbera

Montalbera, 1
Castagnole Monferrato [AT]
tel. 0119433311
tel. 3487072979

Piemonte Chardonnay '07 € 7.20

Montalbera

Montalbera, 1
Castagnole Monferrato [AT]

tel. 0119433311 tel. 3487072979

Barbera d'Asti '07 € 8.00

Montalbera

Montalbera, 1

Castagnole Monferrato [AT]

tel. 0119433311

tel. 3487072979

Barbera del M.to '07 € 6.60

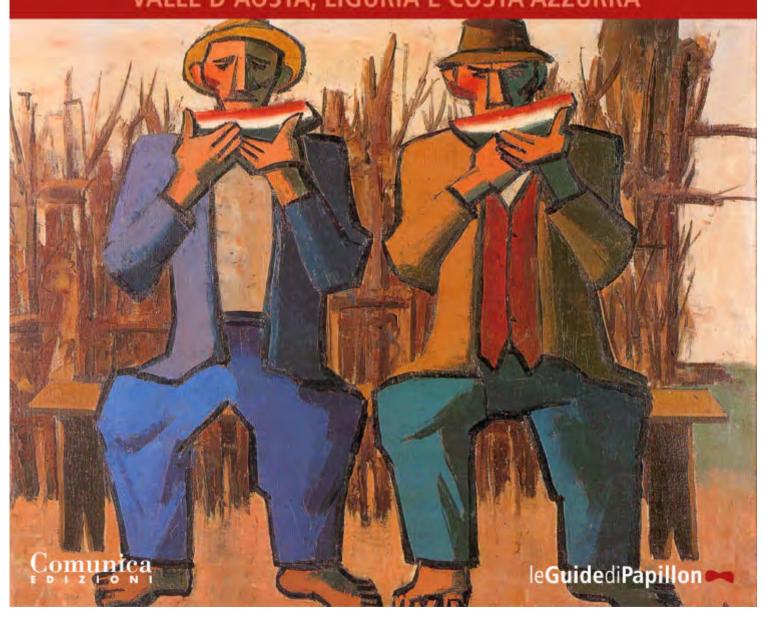
Paolo Massobrio



GuidaCriticaGolosa

Ristoranti - Trattorie - Aziende Agrituristiche - Hotel - Vinerie - Cantine - Cose buone e...

PIEMONTE VALLE D'AOSTA, LIGURIA E COSTA AZZURRA



CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

MONTALBERA "TERRA DEL RUCHE"

via Montalbera, 1

tel. 0119433311 - 3487072979

fax 0119434289

montalbera@montalbera.it • www.montalbera.it

L'azienda fondata ai primi del 1900 nel territorio dei comuni Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno è di dimensioni, ragguardevoli, produce drca il 47% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 20% del Grignolino d'Asti. In particolare questa azienda si propone da sempre come portabandiera del Ruchè, ma anche notevoli sono la Barbera del Monferrato lievemente vivace e la Barbera d'Asti, il Grignolino. Tra i bianchi il Cortese e lo Chardonnay e la bandiera dei vini dolci piemontesi, il Moscato d'Asti Docg Vigneti San Carlo.

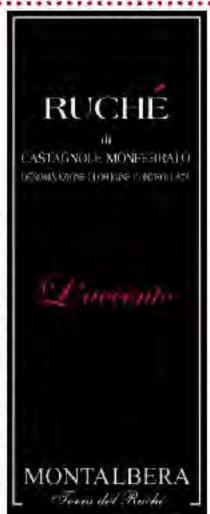
Ruche di Castagnole Monferrato

Da vigneti con esposizione favorevole, posizionati su terreni calcarei e asciutti, da uve 100% Ruché di Castagnole Monferrato, dopo vinificazione tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 8-9 giorni delle vinacce a contatto con il mosto, e dopo affinamento in vasche d'acciaio e in bottiglia orizzontale per 3 mesi, questo vino di colore rosso rubino di media





intensità, con riflessi violacei e tendenti all'aranciato con il passare del tempo, dal profumo intenso, persistente, leggermente aromatico, con profumi fruttati, e sentori tipici di viola mammola e rosa, gusto secco, armonico, buon corpo, lie-



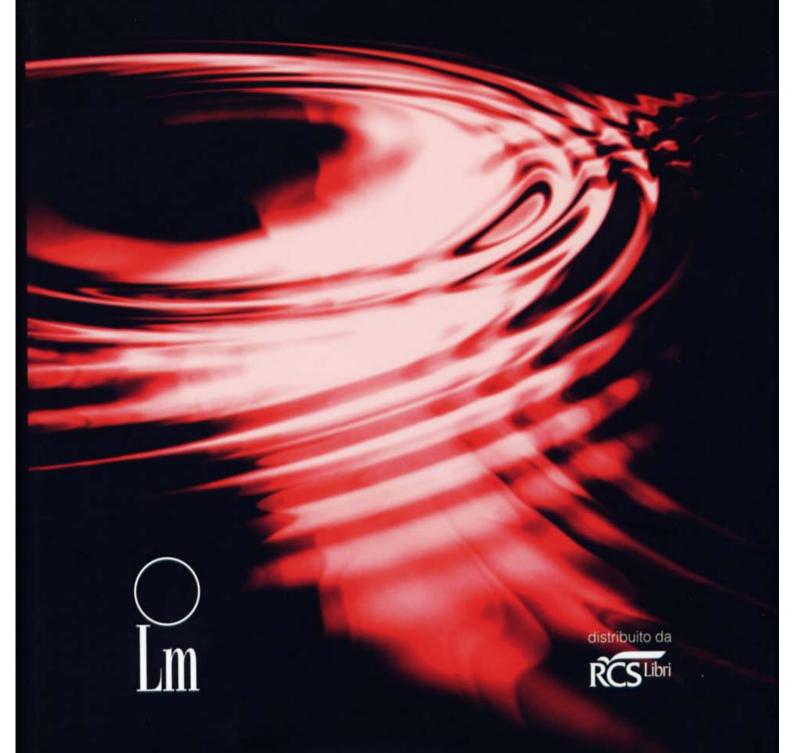
ve componente tannica, sorso di lunga persistenza. Ideale con tipici piatti della cucina monferrina.

Ruche di Castagnole Monferrato "L'Accento"

Da uve Ruché di Castagnole Monferrato 100% da vigneto il cui sistema di allevamento è Guyot basso, con 8-9 gemme sul capo a frutto, con diradamento delle uve nel mese di giugno e selezione delle stesse in vendemmia. Prodotto in numero limitato, 8.000 bottiglie, e solo nelle annate migliori. Dopo affinamento in vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia orizzontale per 8 mesi. Alla degustazione, una volta nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Al naso ha profumo ampio e persistente, con caratteristici sentori di rosa e viola, quindi di frutti di bosco, note fini di confettura e lieve speziatura. Mentre in bocca è caldo e fresco, di buona morbidezza e lunga persistenza. Adatto anche all'invecchiamento, quando è consumato giovane si abbina ad antipasti all'italiana, primi piatti e in particolare a pasta condita con il ragù, a secondi piatti di carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2009





L'Azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni '70, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non uncora ultimata, con l'acquisizione di terrenì confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti. Attualmente l'azienda vanta un'attrezzatura altamente innovativa e tecnologicamente avanzata per trasformare e commercializzare si massimi livelli queste ricche risorse della sua terra.

Montalbera Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - tel. 01194333311 fax 0119434289 - montalbera@montalbera.it - Responsabili della produzione: Enrico Morando (Titolare). Lino Lanfrancone (Enologo), Franco Morando (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2003 - Vini produtti: 10 - ♠: 200.000 - Ettari: 75 - ≒ : sì - ♠: so -

II. MIGLIOR VINO

Ruché L'Accento 2007

90

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29



Sensazioni: che naso di fragola e lampone stupendo, per nettezza e integrità, che voce. Che tinta integra, così violaceemente turgida. La sua fresca e viva, acida dolcezza palatale, che la salinità del frutto nessun tannino amaramente sopravale, la sua suadenza eccezionale, la sua densa polposità suadentemente prima. Una viola per mora di briosità, d'integrità ossidativa, di fragranza mirabile. Un vino di eccezionale souplesse, di freschezza e nitidezza enologica di trasformazione veramente esemplare. Un campione con una gran massa di polpa e d'aroma, tutto nelle sue frut-

tosità ciliegiose cristallinamente e morbidamente avvolto. Un gran vino, ad oggi il miglior Ruché di sempre, chapeau.

Informazioni: ■ - ②: 17-06-08 - ③: B - ♠: 8,000 - ᢒ: Ruchè

Impressioni del produttore. Ho voluto dare l'appellativo "L'Accento" alla mia selezione di Ruchè per sottolineare l'importanza qualitativa di questo grande autoctono. Montalbera ha voluto mettere l'accento sul suo Ruchè, producendolo a livelli qualitativi importanti. Ruchè l'accento sul Piemonte". Franco Morando

GLI ALTRI VINI

RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO 2007	IP: 89
C; 30 - E: 29 - I: 30 - ♥ - ♥: Ruchě	
BARBERA D'ASTI 2007	IP: 89
C: 29 - E: 31 - I: 29 - U - M 20.000 - G Barbe	era D'Asti
ROSEUS SA	IP: 87
C: 29 - E: 30 - I: 28 - 🗐 - 🦍 10.000 - 👽 Grign Chardonnay 30%	olino 70%.
RUCHE L'ACCENTO 2006	IP: 86
C: 31 - E: 27 - I: 28 - ♥ - ♥: Ruchè	
RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO 2006	IP: 85
C: 30 - E: 27 - I: 28 - 0 - 0: Ruche	

BOLLICINE ROSE SA. IP: 84 C: 28 - E: 28 - I: 28 - 0 - M: 30.000 - G: Grignolino GRIGNOLINO D'ASTI 2007 C: 28 - E: 29 - I: 27 - 0 - M: 20.000 - G: Grignolino D'Asti BARBERA DEL MONFERRATO 2007 IP: 84 C: 28 - E: 28 - I: 28 - 0 - @ Barbera Moscato p'Asti 2007 IP: 83 C. 28 - E. 28 - I. 27 - - In : 15.000 - - Moscato CHARDONNAY 2007 C: 27 - E: 28 - I: 27 - O - M. 10.000 - G: Chardonnay BARBERA DEL MONFERRATO 2006 IP: 82 C: 28 - E: 26 - 1: 28 -BARBERA D'ASTI 2006 IP: 80 C: 29 - E: 25 - I: 26 - U - G: Barbera CORTESE 2007 IP: 79 C: 24 - E: 28 - I: 27 - O - M: 10.000 - G: Cortese GRIGNOLINO D'ASTI 2006 IP: 79

Commento Conclusivo

C: 28 - E: 26 - 1: 25 - 0 - Grignolino

Vini di piacevolezza media assal apprezzata da Montalbea Terra del Ruché. Un bel bianco è il suo Chardonnay 2007. ciò mentre il Moscato d'Asti 2007 è di gran uvosità ben polpante. Quindi una serie di rossi di eccellente valore apera da un rosato di virtuosa suadenza quale il Roseus. Che polpa di ciliegia nera speziata il Ruché L'Accento 2006. Che prugna avvolgente, delicata e suadente pone in nera luce la Barbera d'Asti 2007, di morbidezza gustativa veramente favolosa. La pulizia olfattiva del Ruché di Castagnole Monferrato 2007, è l'acme enologico del tasting: con la sua nettezza esecutiva il lampone della varietà brilla diamanifero. Un gran vino nel suo aromatico e poderoso complesso è il Ruché L'Accento 2007: davvero fantastica la mora la fragola, il cassis che s'ode, polposo, da esso profondero così suadentemente pastoso. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi: IP complessivo: 84,2; QQT: 6,78

Indici complessivi: C: 28,53 - E: 28 - I: 27,66

Luca Maroni

TOP ITALIAN WINE PRODUCERS 2009





IN OMAGGIO



VERONELLI EDITORE

GUIDA ORO

/INI di ERONELLI

Con l'acquisto di questa guida sostieni il progetto



FERMIAMO L'AIDS SUL NASCERE IN AFRICA



CASTAGNOLE MONFERRATO (Asti) Uscita autostradale: Asti est (A21)

Società Agricola Montalbera

€M

14030, via Montalbera 1; tel. 011/9433311, fax 011/9434289. montalbera@montalbera.it; www.montalbera.it

Proprietario: famiglia Morando. Enologo: Lino Lanfrancone. Agronomo: Ettore Sandri. Ettari vitati totali: 75. a doc

Ruchè di Castagnole Monferrato, 1 2007 (ha 18 1 50.000 🖸 C)

2007 (G.B.) 86

Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento, 12006 (ha 18 18.000 EC)

2006 (G.B.) 87

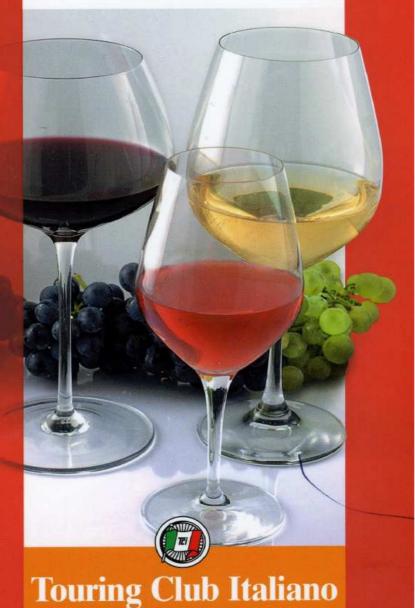
GUIDE ENOGASTRONOMIA

Mario Busso Luigi Cremona

Edizione 2009

L'unica guida
ai vini
da vitigni
autoctoni
italiani, con
i 1000 migliori
produttori





in collaborazione coi



Montalbera - Terra del Ruché



Via Montalbera, 1 14030 Castagnole Monferrato (AT) Tel. 011 9433311 Fax 011 9434289 montalbera@montalbera.it www.montalbera.it L'azienda è leader nella produzione di Ruché di Castagnole Monferrato con circa il 47% della produzione totale di questo vitigno autoctono. I suoi vigneti si estendono per circa settanta ettari in unico appezzamento tra le dolci colline del Monferrato, cosa che la pone tra le prime aziende piemontesi come estensione. L'azienda è giovane, ma molto dinamica e quest'anno si afferma in Guida con risultati del tutto pregevoli. Quattro stelle sul Ruché base, che si pone con corpo aggraziato e non imponente, fresco nella nota acidula finale e pervaso da petali di rosa. Bene anche la versione L'Accento. Molto tipica e immediata la beva del Barbera del Monferrato, fresco e impostato su nota armonica, lievemente vivace.

Bottiglie prodotte:

200.000

Vitigni autoctoni coltivati:

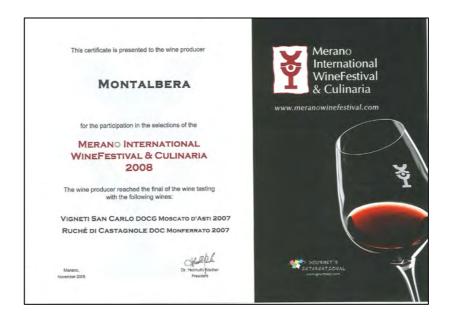
Ruché, Grignolino, Moscato

Ruché di Castagnole Monferrato Doc 2007	****	
Barbera del Monferrato Doc 2007	**** = /	
Ruché di Castagnole Monferrato Doc L'Accento 2006	***	₹ 12-1/
Barbera d'Asti Doc 2007	***	
Grignolino d'Asti Doc 2007	***	₹ 7-9



BEST OF 2008

Attestato selezione finale MWF - Merano 2008



Luca Maroni - Annuario dei migliori vini italiani

Votazioni degustazione lm annata 2008 Relazione assaggio lm 2008 Relazione assaggio lm 2008 Relazione assaggio lm 2008









Sensazioni: la limpidezza olfattiva del suo profumo rimanda al diamante e alla viola. Del primo lo sfolgorar della sua luminosità si nuova, che nel profumo è l'intensità della linfa prima dell'uva, della seconda la suprema dolcezza d'aroma. Una ciliegia nera della profonda suadenza d'una mora. Definizione enologica e pulizia di definizione illibata: suadenza su suadenza pura. E al palato rifulge la struttura: consistenza fitta che densa rende la tattilità di transito, lunga la scia d'aroma in deglutzione e chiusura. Mirabile il gusto per il contenimento del tannino, le voci del sapore equilibratissime tra suadenza e sapidità per un effetto di levigata polposità e di viscosa tessitura. Un gran vino, dal frutto immacolato e fulgido del suo bluastro nativo.

Data della degustazione: 29/05/09

Gotha Del Gusto

International Certificate of Excellente 2008

Attestato Internazionale 2008

Vino dell'anno 2008

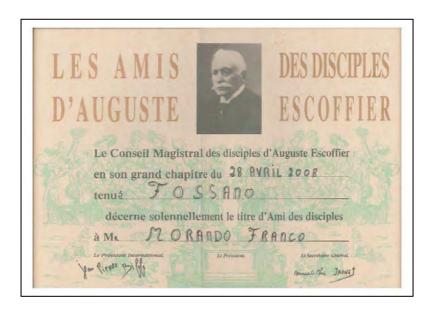






Les Amis des Disciples Escoffier

Le Conseil Magistral des disciples d'Auguste Escoffier 2008



Ufficio Stampa e Pr – Well Com - Alba

