MONTALBERA

Terra del Ruchè

RASSEGNA STAMPA 2011

Cresciamo maturando l'esperienza che la natura annualmente ci dona. Sono queste esperienze che vanno poi a definire il nostro "esercizio di tecnica enologica". Le nostre scelte ci portano a sceglier "cosa essere" e "cosa non essere" ci indirizzano su cosa vogliamo diventare. In tutto questo alcune persone e alcune cose si legano a noi in modo unico ed inestricabile, ci sostengono nell'esprimerci e nel realizzarci, ci legittimano nell'esser veri ed autentici. La nostra quotidiana evoluzione porta a cercar d'interpretare diversamente ogni annata, per poi ritrovare le medesime armonie ogni anno.

Stiamo portando sulle tavole dei tanti appassionati una nuova ed unica concezione di vino "il Ruchè" il concept del "vino-frutto". Chi vuol navigare finchè non sia passato ogni pericolo non deve mai prendere il mare…

Grazie a tutti Voi che credete nella nostra filosofia produttiva.

Franco Morando

SPECIALE GUIDE 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2010 – Selezione Bricco Montalbera, trionfo di premi sulle principali guide italiane del 2012.
Ottimi risultati per tutta la gamma aziendale

L'**Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012,** curato dal sensorialista romano **Luca Maroni**, ha attribuito il premio **"Miglior vino rosso Italiano"** al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO 2010,** con **98/99** punti**.**

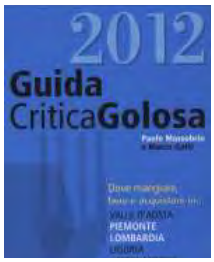
È così definito sulla pagina dedicata all'azienda: *"il miglior rosso dell'anno in assoluto, in bocca questo vino è veramente una favolosa crema. Il suo profumo di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire possenza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano eccellente la qualità d'un rosso, in questo campione più che in tensione, in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una suadenza del frutto di purezza cristallina è intimamente e cremosamente congiunta. Ed il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadenza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua sì possente ma espressiva e clorofillosa natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua sì naturale, prima, cremosa dolcezza d'ancor linfatica mora"*.
Gli fanno eco le parole del produttore, **Franco Morando**: *"Frutto, setosità e dolcezza, ecco i segreti del successo de Laccento 2010. (…) Impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà del panorama enologico piemontese per i piacevolissimi sentori floreali d'albicocca e petali di rosa associati a parvenze di spezie orientali"*.
Ecco i grandi vini 2012 secondo Luca Maroni: **Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009 (91/99)** di "*cremosità sontuosa*", **Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 (91/99)** di *"definizione d'aroma cristallina"*, **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2009 (94/99)** di concentrazione massima come **Laccento Passito (90/99).**
"*… Chapeau…*" di Luca Maroni per il secondo anno consecutivo.

La guida **Vini d'Italia 2012** del **Gambero Rosso** premia i due **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2010** e **La Tradizione 2010**, insieme alla **Barbera d'Asti La Ribelle 2010** con i **due bicchieri**. Nella descrizione aziendale, i curatori del Gambero Rosso lodano la scelta di Montalbera di "*dedicarsi in modo quasi totale al vitigno principe della zona"* e affermano che l'azienda *"si pone pertanto come leader della recente Docg, anche grazie a continue ricerche scientifiche nei vigneti e a incessanti sperimentazioni di vinificazioni volte alla scoperta della più profonda personalità del Ruchè…"*
Ribadiscono del Ruchè Laccento che "*convince per la nitida espressione di rosa e fiori rossi, con bocca densa e morbida…"*.
Ottimo esordio della **Barbera del Monferrato Frizzante La Briosa 2010** sulla guida **Bere Bene Low Cost** delle edizioni del Gambero Rosso.

I Vini d'Italia, Guida 2012 dell'**Espresso** recensisce il **Grignolino D'Asti Grignè 2010** con le **4 bottiglie**, *"pulito, fresco; palato di grande piacevolezza, fresco, privo di lati amari o duri, solo una nuvola soffice di frutto, ben sostenuto, limpido"*. Etichetta che si attesta "principe" dei Grignolini d'Asti segnalati in guida.
Il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2010** ("*leggero e pepato, pulito; bocca sapida e spedita, molto beverina, facile da bere")*, **Limpronta 2009** e **La Tradizione 2010** ottengono **16/20** e **3 bottiglie**.
L'escalation di Montalbera negli anni sulla guida de L'Espresso è evidente: nel 2010 Montalbera era presente con 4 vini, nel 2011 aumenta la media dei punteggi (range 14.5-15.5). Il 2012 è il primo anno in cui compaiono le 4 bottiglie e si rappresentano 7 vini con risultati da 14.5 al picco 16.5 del Grignè 2010, risultando **il miglior grignolino dell'anno eletto tra tutti i presenti in guida.**
Montalbera risulta l'azienda con punteggi più esaltanti in guida sugli autoctoni monferrini…

Nell'edizione 2012 de **I Vini di Veronelli**, molti vini di Montalbera hanno avuto un netto miglioramento (1-2 punti) in confronto alle passate edizioni della guida. I **91 punti** sono stati affidati da Gigi Brozzoni a **Barbera d'Asti Lequilibrio 2009** e **Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2009**. Ottimi risultati anche per **Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 (89), Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2010 (88)** e **Moscato d'Asti Vigneti San Carlo 2010 (87).**

Importanti riconoscimenti sono anche stati tributati a **Montalbera Terra del Ruché** dalla guida **Vini Buoni d'Italia 2012** edita dal **Touring Club Italiano**: **4 stelle** per il **Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2009** e il **Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010**, che viene anche segnalato per il **buon rapporto qualità/prezzo**, con il simbolo "euro che ride".
Delle diverse tipologie del "Principe Rosso del Monferrato" sperimentate da Montalbera la guida dichiara che "*le interpretazioni del Ruchè sono davvero eccellenti per espressione del varietale ed integrità del frutto"*.



La **Guida Critica Golosa di Paolo Massobrio e Marco Gatti** segnala per il 2012 **i Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento, La Tradizione** e **Limpronta** come **Vini Top** oltre a Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti Grignè.

Giunta alla sua decima edizione, la **Guida Sparkle** seleziona i migliori Spumanti secchi d'Italia per il 2012. Tra le sue pagine segnala il **Leykos Extra Dry dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato.**
"*Vino di carattere e personalità, che coinvolge con la pulizia estrema di un naso inaspettato e stimolante e che conserva il ritmo in una bocca leggera e stimolante*". Una votazione tra l'ottimo e l'eccellente per un vino fresco e fruttato.

Guida per eccellenza a cura di "Gigi Brozzoni" (I Vini di Veronelli)
500 Vini – L'Italia del Nord Ovest segnala l'etichetta maggiormente rappresentativa dei Ruchè Montalbera, nello specifico LACCENTO.

Eccellente riconoscimento per l'azienda Montalbera anche dalla **rivista Decanter**. L'autorevole rivista del Regno Unito ha assegnato il massimo riconoscimento del **gold medal** al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2009 Laccento** dell'azienda Montalbera, durante la competizione dei **World Wine Awards 2011 (DWWA)**.

Anche quest'anno si conferma un'ottima annata e dalle grandi qualità, evidenziate da un attento lavoro svolto in cantina dalla famiglia Enrico Riccardo Morando, nello specifico da Franco Morando e dal suo staff, capaci di interpretare al meglio l'autoctono Ruchè… *l'altra faccia del Piemonte.*

Castagnole Monferrato, ottobre 2011

INDICE GUIDE 2012

ANNUARIO DEI VINI ITALIANI – LUCA MARONI p. 6

VINI D'ITALIA 2012 - GAMBERO ROSSO p. 10

BEREBENELOWCOST – GAMBERO ROSSO p. 11

I VINI D'ITALIA 2012 – LE GUIDE DE L'ESPRESSO p. 12

I VINI DI VERONELLI 2012 – SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI p. 13

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2012 – TOURING CLUB ITALIANO p. 14

GUIDA CRITICA E GOLOSA 2012 – PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI p. 15

GUIDA CANTINE D'ITALIA 2011 – GO WINE EDITORE p. 16

LA GUIDA DELLE GUIDE DEI 1000 VINI MIGLIORI D'ITALIA – CLASS EDITORI - MARZO 2011 p. 17

GUIDA SPARKLE – I MIGLIORI SPUMANTI SECCHI ITALIANI 2012 p. 18

500 VINI – L'ITALIA DEL NORD OVEST p. 19

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011 p. 21

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012
LUCA MARONI

Per tre anni consecutivi l'annuario dei Migliori Vini Italiani premia Montalbera con il proprio Ruchè docg LACCENTO - Miglior Vino Rosso Italiano.

Annata 2008: **98 punti** / Annata 2009: **99 punti** / Annata 2010: **98 punti**

Ci onora, riprender alcune citazioni importanti del sensorialista riguardante la nostra etichetta maggiormente rappresentativa. *"…il miglior vino rosso dell'anno in assoluto, in bocca questo vino è veramente una favolosa crema"*.

All'interno dei commenti conclusivi generici sull'azienda, arriviamo ad punto in cui vien citato ***"…quindi il Suo capolavoro inarrivabile, ancora una volta fra i rossi migliori dell'anno in assoluto.*** *Un vino capace di compendiare le Sue massime doti di viticoltura ed enologia in un profumo di frutto e di fiore, la cui suadenza e potenza di viola per rosa, fragola e mora, in coral sinfonia olfattiva,* ***nel mondo ha pochissimi eguali! Chapeau".***

Un'attenzione maniacale in vigna e moderne tecnologie in cantina, tenendo sempre in piena considerazione le tradizioni centenarie dell'enologia han fatto il resto…

Un ringraziamento all'amico Luca Maroni che pone sempre tanta attenzione alla degustazione delle nostre etichette.

Luca Maroni
ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2012
Lm

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI 2012
Luca Maroni

Due le aziende della famiglia Enrico Riccardo Morando (Montalbera), la prima per grandezza a Castagnole Monferrato di centoquindici ettari in un unico appezzamento, la seconda a Castiglione Tinella (da 6 generazioni di proprietà) in regione San Carlo di quindici ettari. La famiglia Enrico Riccardo Morando non ha terminato il progetto di espansione, puntando soprattutto sull'autoctono Ruchè. L'azienda è seguita e gestita dal giovin wine producer Franco Morando nipote del fondatore.

Montalbera - Terra del Ruché

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 Enrico Riccardo Morando (Titolare), Paglietti e Caramellino (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: *2003* - Vini prodotti: *13* - : *340.000* - Ettari: *130* - Uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - : *no* - : *sì* - : *no*

IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2010 **98**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: *il miglior rosso dell'anno in assoluto, in bocca questo vino è veramente una favolosa crema. Il suo profumo di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire possanza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano eccellente la qualità d'un rosso, in questo campione più che in tensione, in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una suadenza del frutto di purezza cristallina è intimamente e cremosamente congiunta. Ed il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadenza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua sì possente ma espressiva e clorofillosa natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua sì naturale, prima, cremosa dolcezza d'ancor linfatica mora.*

Informazioni: - : *08/06/11* - : *B* - : *25.000* - : *Ruché*

Impressioni del produttore: *Frutto, setosità e dolcezza, ecco i segreti del successo de Laccento 2010. Un vino di carattere vendemmiato in sovra maturazione presso il Bricco Montalbera collina maggiormente vocata dei 115 ettari aziendali. Impossibile confonderlo con qualsiasi altra realtà del panorama enologico piemontese per i piacevolissimi sentori floreali d'albicocca e petali di rosa associati a parvenze di spezie orientali. Ruchè Laccento, l'altra faccia del Piemonte.*

GLI ALTRI VINI

Ruché di Castagnole di Monferrato Doc Limpronta 2009 **IP: 94**
C: 33 - E: 31 - I: 30 - : 5.000 - : Ruché

Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009 **IP: 91**
C: 32 - E: 30 - I: 29 - : 35.000 - : Barbera

Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 **IP: 91**
C: 30 - E: 29 - I: 32 - : 100.000 - : Ruché

Laccento Passito **IP: 90**
C: 33 - E: 30 - I: 27 - : 2.500 - : Ruché

Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2010 **IP: 88**
C: 31 - E: 30 - I: 27 - : 50.000 - : Barbera d'Asti

Bollicine Leykos Extra Dry **IP: 86**
C: 27 - E: 29 - I: 30 - : 50.000 - : Barbera d'Asti

Moscato d'Asti Docg San Carlo 2010 **IP: 86**
C: 28 - E: 30 - I: 28 - : 15.000 - : Moscato

Bollicine Roseus Brut **IP: 85**
C: 28 - E: 29 - I: 28 - : 30.000 - : Grignolino

Grignolino d'Asti Doc Grignè 2010 - **IP: 85** - ; **Calypsos Vino bianco 2010** - **IP: 84** -

Commento Conclusivo
Si conferma produttore di gran vini in rara serie Montalbera - Terra del Ruché. E di là dalla grandezza complessiva dei suoi migliori vini, in ogni etichetta un aspetto di assoluto valore. Così il nitore d'aroma del Bollicine Leykos Extra Dry, la suadenza gustativa del Moscato d'Asti Docg San Carlo 2010, l'equilibrio morbido/tannico del Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2010. Ecco i grandi vini: il Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009 di cremosità sontuosa, il Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 di definizione d'aroma cristallina, il Ruché di Castagnole di Monferrato Doc Limpronta 2009, di concentrazione massima come Laccento Passito. Quindi il suo capolavoro inarrivabile, ancora una volta fra i rossi migliori dell'anno in assoluto. Un vino capace di compendiare le sue massime doti di viticoltura ed enologia in un profumo di frutto e di fiore la cui suadenza e potenza di viola x rosa x fragola x mora, in coral sinfonica olfattiva, nel mondo ha pochissimi eguali. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: *88,90 (+1,8%); QQT: 8*
Indici complessivi: *C: 30,18 - E: 29,72 - I: 29*

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012

Premio Miglior Vino Rosso Italiano

MONTALBERA TERRA DEL RUCHÉ

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2010 98

Consistenza: 33- Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: *il miglior rosso dell'anno in assoluto, in bocca questo vino è veramente una favolosa crema. Il suo profumo di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire possanza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano eccellente la qualità d'un rosso, in questo campione più che in tensione, in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una suadenza del frutto di purezza cristallina è intimamente e cremosamente congiunta. Ed il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadenza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua sì possente ma espressiva e clorofillosa natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua sì naturale, prima, cremosa dolcezza d'ancor linfatica mora.*

www.lucamaroni.com

GAMBERO ROSSO

Montalbera

via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0119433311
www.montalbera.it

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 300.000 bottiglie
ETTARI VITATI 115.00

Una realtà di dimensioni importanti che ha deciso di dedicare in modo quasi totale al vitigno principe della zona, quel misterioso ruchè che tanto affascina grazie ai suoi aromi decisamente speziati. L'azienda di Enrico Riccardo Morando si pone pertanto come leader della recente Docg, anche grazie a continue ricerche scientifiche nei vigneti e a incessanti sperimentazioni di vinificazione volte alla scoperta della più profonda personalità del Ruchè di Castagnole Monferrato. Al Ruchè si aggiunge una più ridotta produzione degli altri vini locali.

Le versioni meglio riuscite del Ruchè di Castagnole Monferrato sono quelle più semplici. Laccento '10, frutto di una vendemmia lievemente ritardata e affinato solamente in acciaio (25mila bottiglie) convince per la nitida espressione di rosa e fiori rossi, con bocca densa e morbida, appena tannicamente ruvida in chiusura. La Tradizione '10 è appena più immediata, pulita, polposa, morbida ed equilibrata. La Barbera d'Asti La Ribelle '10 offre bella frutta, oliegia in primis, con bella materia, discreto alcol e finale gradevolmente amarognolo. Meno convincenti le selezioni affinate in legno. Da provare la corretta e piacevole La Briosa '10.

● Barbera d'Asti La Ribelle '10	♀♀ 4
● Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '10	♀♀ 4
● Ruchè di Castagnole M.to Laccento '10	♀♀ 5
● Barbera del M.to Frizzante La Briosa '10	♀ 3
● Ruchè di Castagnole M.to Limpronta '09	♀ II

BERE BENE – LOW COST – GAMBERO ROSSO

Montalbera
via Montalbera, 1
Castagnole Monferrato [AT]
tel.0119433311
www.montalbera.it
Barbera del M.to
Frizzante La Briosa '10
6.60 euro

Montalbera

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

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2010
16.5/20 bt 15000 €9/11
pulito, fresco; palato di grande piacevolezza, fresco, privo di lati amari o duri, solo una nuvola soffice di frutto, ben sostenuto, limpido

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
LA TRADIZIONE 2010
16/20 bt 35000 €12/13
profumato, bocca di bell'armonia, soffice e allo stesso profilata, piena di succo, certo non complessa ma piena di frutto, con finale di pepe

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
L'ACCENTO 2010
16/20 bt 8000 €14/16
leggero e pepato, pulito; bocca sapida e spedita, molto beverina, facile da bere

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
LIMPRONTA 2009
16/20

BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2010
15.5/20 bt 20000 €9/10

BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2009
15/20

MOSCATO D'ASTI VIGNETI SAN CARLO 2010
14.5/20 bt 20000 €9/11

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

Montalbera - Terra del Ruché

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

Proprietario: famiglia Morando Enrico Riccardo. *Enologo:* Andrea Paglietti e Luca Caramellino. *Agronomo:* Ettore Sandri. *Ettari vitati totali:* 115.

A partire dagli anni Settanta la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola, con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto un leader nella produzione del Ruché. Le uve, prima vendute a produttori locali, dal 2000 vengono vinificate direttamente.

a docg

★	Barbera d'Asti La Ribelle, 2010 (ha 10 35.000 A)	**2010 (G.B.) 85**
★★★	Barbera d'Asti Lequilibrio, 2009 (ha 5 11.000 B)	**2009 (G.B.) 91**
★★	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2010 (ha 15 25.000 B)	**2010 (G.B.) 87**

a doc

★★	Grignolino d'Asti Grignè, 2010 (ha 18 20.000 A)	**2010 (G.B.) 86**
★★	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2010 (ha 60 100.000 C)	**2010 (G.B.) 89**
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, 2010 (ha 15 25.000 C)	**2010 (G.B.) 88**
★★★	Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, 2009 (ha 15 5.000 E)	**2009 (G.B.) 91**

da tavola

★★	Laccento Passito, 2007 (ha 1 1.500 E) *ruché*	

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2012 – TOURING CLUB ITALIANO

Montalbera - Terra del Ruchè

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

Bottiglie: 300.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Ruchè, Barbera,
Grignolino, Moscato

L'azienda è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato composta di cento ettari in un unico appezzamento dove regna indiscusso il "Principe Rosso del Monferrato" ovvero il Ruchè; la seconda a Castiglione Tinella in regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, Enrico Riccardo, composta di dieci ettari vitati a Moscato d'Asti. Tecnologicamente avanzata, per interpretare al meglio il "frutto" che la terra dona pur nel rispetto delle tradizioni millenarie del territorio. l'azienda attualmente vinifica il 55% del Ruché di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti di tutto il comprensorio. Le intepretazioni del Ruché sono davvero eccellenti per espressione del varietale e integrità del frutto.

	Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Limpronta-Sel. di Famiglia 2009	★★★★	€ 26-28
	Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010	★★★★	€ 11-13
	Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2010	★★★	€ 8-10
	Grignolino d'Asti Doc Grignè 2010	★★★	€ 9-11
	Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento-Sel. Bricco Montalbera 2010	★★★	€ 14-16

GUIDA CRITICA E GOLOSA 2012 – PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI

MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÈ
via Montalbera, 1
tel. 0119433311 • fax 0119434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
Titolare: famiglia Enrico Riccardo Morando
Vini top: Barbera d'Asti - Grignolino d'Asti "Grignè" - Ruchè di Castagnole M.to - **Ruchè di Castagnole M.to "Laccento"**, "La Tradizione" e "Limpronta"

GUIDA CANTINE D'ITALIA 2011 – GO WINE EDITORE

GO Wine

Montalbera - Terra del Ruchè

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
tel +39 0141 292125 - cell +39 348 7072979 - fax +39 011 9434438
montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it - www.montalbera.it

Sito ★★★1/2
Accoglienza ★★★1/2
Vini ★★★1/2

Franco Morando | 122 | 250000

Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria, svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.

Dal lunedì alla domenica, su appuntamento, anche telefonando al +39 348 4454682.

vino top: Ruchè di Castagnole Monferrato LAccento € 8

rapporto q/p: Barbera del Monferrato Vivace € 3,9

da conoscere: Piacevole il Roseus, rosato da uve grignolino. Ruvido e ruspante il Grignolino d'Asti, di buona dolcezza il Moscato d'Asti.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà 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 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'élite 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 nonché culla del vitigno ruché. Verrà presto inaugurato il nuovo Relais aziendale. Ne riparleremo. (FF)

LA "GUIDA DELLE GUIDE" DEI 1000 VINI MIGLIORI D'ITALIA – CLASS EDITORI - MARZO 2011

		Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Il voto di Class
Ruchè Laccento - Castagnole Monferrato						
2009 ▲ ★★ ● ■	**Invecchiamento:** 2-5 anni **Denominazione:** Doc **Uve:** ruchè **Bottiglie:** 10.000 **Azienda:** Montalbera - Terra del Ruchè **Sede:** Castagnole Monferrato (At) Via Montalbera, 1 - Tel. 0119.433311 **e-mail:** montalbera@montalbera.it **Sito:** www.montalbera.it	-	8	9	10	9

cortese 95%, pinot nero 5% | bottiglia | 12,5 | 2.900 | € 60,00

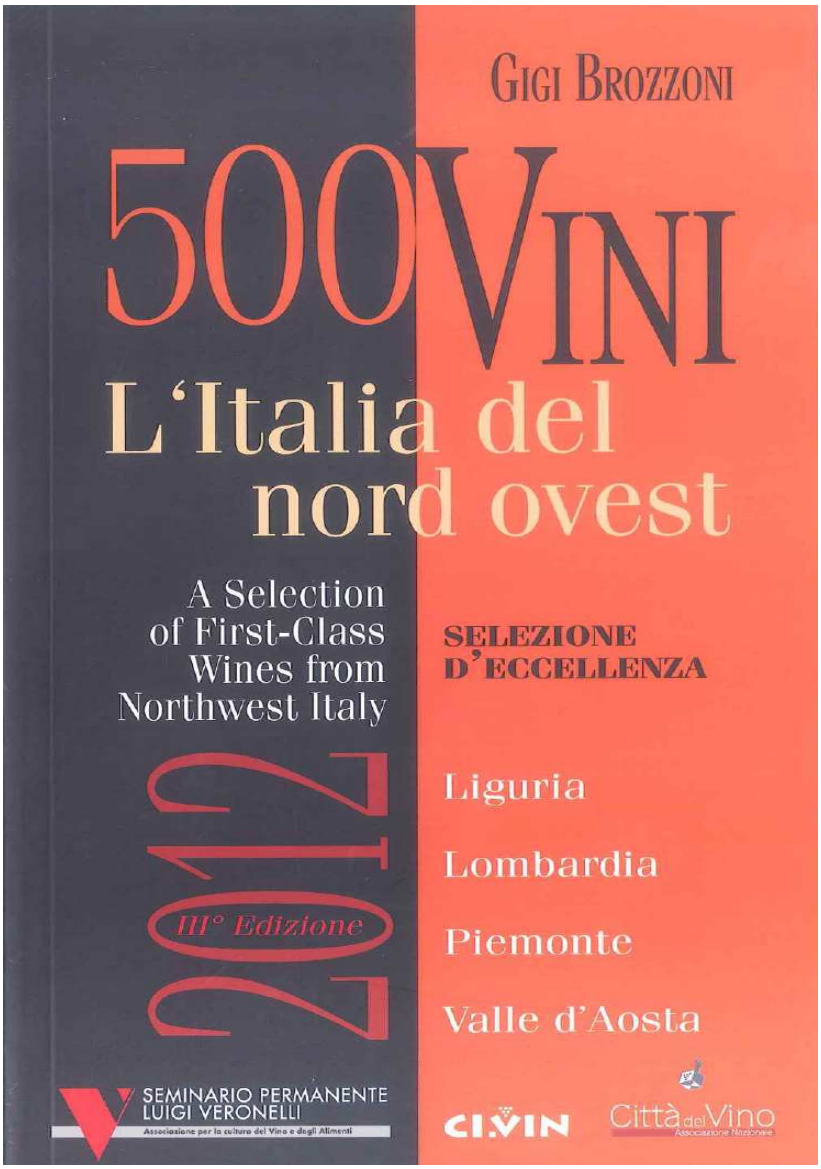
LEYKOS EXTRA DRY

MONTALBERA

Vino di carattere e personalità il Leykos, che coinvolge con la pulizia estrema di un naso inaspettato e stimolante e che conserva il ritmo in una bocca leggera e interessante. Di colore paglierino platino brillante, solcato da bollicine sottili, al naso è molto fresco e nitido nei toni vegetali di ortica e rovo, sfumati da dolcezze croccanti di mughetto e glicine che aprono al frutto di cedro, pesca bianca, pera, mela, banana, ananas, gelso, tutto sfumato da golose dolcezze di fiori d'acacia, con cenni intriganti di lampone, melagrana, fragola e arancia rossa. In bocca è croccante, di adeguata morbidezza, tessitura leggera ma continua, di grande tensione sapida, leggermente tattile, riporta con vigore il frutto, con quello rosso ben distinguibile, sfumato dai fiori e accompagnato da minerali di selce e pomice.

Perfetto insieme a un guazzetto di cozze, vongole e fasolari, con pomodoro, cipolla e aglio.

500 VINI – L'ITALIA DEL NORD OVEST
I VINI DI VERONELLI
A cura di GIGI BROZZONI



CASTAGNOLE MONFERRATO

MONTALBERA – TERRA DEL RUCHÉ

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento

IL VINO: Intensa speziatura, con ricordi di cannella, vaniglia, chiodo di garofano, cardamomo e persino una punta pepata, che delinea un carattere vivace avvolto da dolci sensazioni di rosa di macchia e da note fruttate di lampone e fragola. Sul palato torna la dolcezza del fiore, che fonde il frutto, le spezie e la lieve tannicità in un insieme morbido, rotondo e carezzevole. DENOMINAZIONE: Doc VITIGNI: ruché ANNATE CONSIGLIATE: 2006, 2007, 2008, 2009. ZONA DI PRODUZIONE: La piccola Doc Ruché di Castagnole Monferrato si estende su pochi comuni a nord-est di Asti. Secondo alcuni il ruché deve il suo nome curioso alla comunità di monaci devoti a S. Rocco che ne avrebbe introdotto la coltivazione; un'altra teoria lo fa derivare da "rocche", ovvero dalle zone arroccate dove veniva coltivato. L'AZIENDA: A partire dagli anni Settanta la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola, con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto un leader nella produzione del Ruché. Le uve, prima vendute a produttori locali, dal 2000 vengono vinificate direttamente. TECNICA DI PRODUZIONE: Al termine della vinificazione in rosso, con macerazione complessiva di 12-14 giorni, il vino matura in acciaio e successivamente si affina in bottiglia per almeno 10-12 mesi.

The Wine: An intense spiciness, with reminiscences of cinnamon, vanilla, cloves, cardamom, and even a trace of pepper, which delineates a lively character enveloped by sweet sensations of wild roses and by fruity notes of raspberries and strawberries. On the palate, the sweetness of the flower returns, and amalgamates the fruit, the spices and the light tannicity into a mellow, rotund and soothing ensemble. Appellation: doc Grape varieties: Ruché Recommended vintages: 2006, 2007, 2008, 2009 Production zone: The small Ruché DOC of Castagnole Monferrato stretches out over very few Communes to the north-east of Asti. According to several sources, Ruché owes its curious name to the community of monks devoted to St Rocco, who reportedly introduced its cultivation; another theory has it deriving from "rocche [rocks]", or rather from the "arrocata [entrenched]" zone in which it was cultivated. The Estate: Starting in the 1970s, the Morando family impressed upon the estate a strong expansion and viticultural specialisation, with the acquisition of new terrains that made it a leader in the production of Ruché. Starting in 2000, the grapes, which previously were sold to local producters, have been made into wine directly. Production techniques: At the end of the wine making with maceration lasting for a total of 12-14 days, the wine matures in steel containers and subsequently refines in the bottle for at least 10-12 months.

via Montalbera 1 - 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (Asti) - tel 011/9433311
fax 011/9434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011

Decanter
WORLD WINE AWARDS 2011

This is to certify that

Montalbera Terre del Ruchè, Laccento,
Ruché di Castagnole Monferrato, Piedmont 2009

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded

2011

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

MONTALBERA

Terra del Ruchè

PREMI 2011

INDICE PREMI 2011

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011 p. 3

PREMIO VZ 2011 p. 4

TAVOLA E GUSTO – RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2010 p. 5

TAVOLA E GUSTO – MONTALBERA, TERRA DEL RUCHE' p. 6

CONCORSO VININVILLA 2011 p. 7

MERUM p. 10

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011

Decanter
WORLD WINE AWARDS 2011

This is to certify that

Montalbera Terre del Ruchè, Laccento,
Ruché di Castagnole Monferrato, Piedmont 2009

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded

2011 Decanter© world wine awards gold

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2011

PREMIO VZ 2011

Nel ringraziarVi per la Vostra partecipazione al premio VZ 2011, Vi informiamo che la Giuria sta procedendo con le degustazioni al termine delle quali verrà reso noto il vincitore. L'azienda vincitrice sarà contattata per la consegna del premio che si svolgera' a Roma il prossimo 31 marzo.

Qui di seguito Vi alleghiamo l'Attestato di partecipazione:

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Si attesta che l'Azienda

Società Agricola Montalbera S.r.l.

con il suo

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2009

ha partecipato alla selezione finale del

"Premio VZ 2011"

per il miglior vino rosso italiano presentato nella stagione

Cogliamo l'occasione per porgerVi cordiali saluti.

Marco Zita

Sergio Valzania

TAVOLA E GUSTO – RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2010

Montalbera Terra Del Ruché

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

Vitigni:
Ruché, Grignolino d'Asti, Chardonnay, Viogner, Sauvignon, Moscato d'Asti, Barbera d'Asti

Possibilità di visita in Cantina

Piemonte

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di 115 ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruché, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di dieci ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa.
La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.
Prima produttrice dell'autoctono Ruché con 65 ettari dedicati, dalle proprie cantine sgorga circa il 55% del Ruché prodotto al mondo.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOCG	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2010	13,5%	Formaggi a media stagionatura, carni	18°		€ 13,00
DOCG	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2010	14%	Carni particolarmente speziate	18-20		€ 15,00
DOCG	Barbera d'Asti Lequilibrio - Superiore 2009	14%	Cacciagione e tajarin alla piemontese	18-20°		€ 14,00
	Bollicine Leykos - Spumante Extra Dry	12%	Sushi, pesce	10-12°		€ 9,00
	Calypsos 2010	13%	Sushi, pesce	10-12°		€14,00
DOCG	Moscato d'Asti San Carlo 2010	5,5%	Dolci pasticceria generica	6-8°		€ 11,00

CONCORSO VININVILLA 2011

Comune di Villafranca d'Asti

distretto dei Vini LANGHE • ROERO • MONFERRATO

REGIONE PIEMONTE

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ininVilla

5° CONCORSO ENOLOGICO
DEI VINI DOC E A DOCG
DELLA PROVINCIA DI ASTI

è stato conferito diploma di merito

"VININVILLA 2011"

al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2010**
"La Tradizione"

di **Soc.Agr. Montalbera S.r.l.**

Il Presidente dell'ONAV
Prof. Giorgio Calabrese

Il Sindaco
Guido Cavalla

Comune di
Villafranca d'Asti

distretto dei Vini
LANGHE • ROERO • MONFERRATO

REGIONE PIEMONTE

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

VininVilla

5° CONCORSO ENOLOGICO DEI VINI DOC E A DOCG DELLA PROVINCIA DI ASTI

è stato conferito diploma di merito

"VININVILLA 2011"

al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2009 "Laccento"**

di **Soc.Agr. Montalbera S.r.l.**

Il Presidente dell'ONAV
Prof. Giorgio Calabrese

Il Sindaco
Guido Cavalla

Comune di
Villafranca d'Asti

distretto dei Vini
LANGHE • ROERO • MONFERRATO

REGIONE PIEMONTE

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ininVilla

5° CONCORSO ENOLOGICO DEI VINI DOC E A DOCG DELLA PROVINCIA DI ASTI

è stato conferito diploma di merito

"VININVILLA 2011"

al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2008 "L'Impronta"**

di **Soc.Agr. Montalbera S.r.l.**

Il Presidente dell'ONAV
Prof. Giorgio Calabrese

Il Sindaco
Guido Cavalla

Montalbera

14030 Castagnole Monferrato (AT)
300 000 Flaschen
Tel. 011 9433311
Fax 011 9434289

Via Montalbera 1
130 Hektar
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG
La Tradizione 2010 ♥♥

Mittelintensives Rot; aromatische Frucht; Süße, sehr fruchtig, feinbitter, gefällt. (100 000 Flaschen; L.01 11; # Abfüllungen; 13,5 Vol.-%; Privatpreis ab Hof: EUR 10,50)

MONTALBERA
Terra del Ruchè

STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET
2011

INDICE STAMPA PERIODICA E SITI INTERNET 2011

110102 SOMMELLERIE PROFESSIONALE p. 4

110107 ITALIA A TAVOLA p. 5

110110 ENOPRESS p. 9

110113 RADIO ASTI p. 11

110121 WINE NEWS p. 13

110130 CIVILTÀ DEL BERE p. 16

110207 KITTYS KITCHEN p. 17

110208 ATNEWS p. 19

110209 BON IVRE BLOG p. 20

110210 WINDSOR WINE MERCHANTS BLOG p. 21

110300 TIGULLIO VINO p. 22

110314 ENOTECA MARCELLA p. 27

110316 ECONOMY/PANORAMA p. 29

110317 CIAO p. 30

110322 VINODIVALLYBI p. 31

110324 REPUBBLICA p. 32

110326 FELICEMENTE TANNICO p. 34

110330 IL SOMMELIER p. 35

110400 VINIBUONIDITALIA VINITALY p. 38

110400 VINUM p. 39

110405 LA NUOVA PROVINCIA p. 40

110407 GDA PRESS p. 41

110500 DECANTER WORLD WINE AWARDS p. 43

110504 VINEALIA p. 44

110523 CORRIERE ALBA BRA LANGHE E ROERO p. 45

110531 GAZZETTA D'ASTI p. 46

110600 DECANTER WWA p. 47

110601 ATNEWS p. 48

110604 TARGATOCN p. 50

110614 LA MIA CANTINA p. 52

110630 CONVIVIUM p. 55

110700 QUADERNI DI WINE NEWS p. 57

110700 SOMMELLERIE PROFESSIONALE p. 58

110700 SPIRITO DI VINO p. 59

110704 ADRIANOSALVI BLOG p. 60

110708 VINIT p. 63

110821 ART OF LIFE p. 64

110900 BAROLO&CO p. 65

110900 ROTARACT p. 67

110900 TAVOLA E GUSTO p. 69

111013 ITALIAN WINE REVIEW p. 72

111013 WINE SURF p. 74

111016 VINCENZO REDA p. 76

111112 PALATE PRESS p. 77

111123 SLOTOVINO p. 79

111123 SOLE 24 ORE p. 81

111125 VIAGGIATORE GOURMET p. 83

111216 LA STAMPA p. 87

111224 TIGULLIO VINO p. 88

Il meglio del vino si incontra a Milano

Si è svolto a Milano il workshop dell'agenzia Santambrogio di presentazione al pubblico dei vini rappresentati in tutto il territorio milanese

Emiliano Paladini

Lo scorso ottobre alla Residenza Vignale si sono dati appuntamento i produttori di vini tra i più pregiati del territorio nazionale per dare il via a **Bacco Milano 2010**.

Tra i partecipanti, spiccava la cantina **Viticultori Associati Canicattì** con la medaglia d'argento ricevuta al Gran Premio Internazionale MUNDUSvini 2010, organizzato sotto il patronato dell'OIV e l'Union Internazionale des Oenologues (UIOE), grazie all'ammaliante personalità dello **Scialo 2006**, blend di Nero d'Avola e Syrah (Scialo 2007 IGT premiato con la Medaglia d'Oro), emblema della lavorazione della cantina agrigentina attenta da sempre alle caratteristiche native dei vitigni autoctoni e pronta a raffinate sperimentazioni e collage d'arte enologica. La Viticultori Associati è inoltre entrata al tredicesimo posto nella classifica delle prime venti cantine italiane pubblicata da Weinwirtschaft, e come prima assoluta tra le cantine del Sud Italia, facendo leva sui punteggi elevati di **Aynat 2007** e di **Aquilae Nero d'Avola 2008**, dopo essere già stata premiata al Vinitaly 2010 come Migliore Cantina Siciliana (Premio Speciale Vinitaly Regione 2010. Con la Gran Medaglia d'Oro assegnata all'Aynat 2006 Sicilia IGT).

Altrettanto prestigiosa era la presenza della **Cantina di Soave** con l'Amarone della Valpolicella 2004 DOC **Rocca Sveva** (Medaglia d'Oro MUNDUSvini 2010).

Un ruolo di rilievo è stato svolto da **Montalbera** con le due versioni top class: Ruchè di Castagnole Monferrato **Laccento** 2009, con l'inconfondibile tagliente eleganza (eletto vino dell'anno dall'Annuario dei Vini Italiani di Luca Maroni con 99 punti valutati come da protocollo prima dell'affinamento in bottiglia, e 89 punti per l'annata 2008 nella guida Veronelli 2011); e il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C. **Limpronta** 2008 - selezione di famiglia - (95 punti per l'annuario Luca Maroni, e 89 punti per la Guida Veronelli 2011), proveniente dalla zonizzazione delle migliori colline aziendali, vendemmiato in sovra-maturazione, affinato con tonneaux di rovere francese dell'Allier con tostatura Grande Reserve per amalgamare il medesimo stile de Laccento, confondendosi però con modi più malleabili e sportivi per performances di gusto in aumento con l'invecchiamento o maturazione.

Presente al banco d'assaggio era anche **Selvapiana** della DOCG Chianti Rufina. Molto interessanti si sono rivelati il **Puteus Salice Salentino Riserva DOC Mocavero** (80% Negramaro, 20% Malvasia Nera di Lecce); il **Letrari col Brut Riserva 2005** premiato con i tre bicchieri del Gambero Rosso e il Dosaggio Zero al quale sono stati attribuiti due bicchieri. Una menzione particolare va alle **Fattorie Montellori di Fucecchio** (FI) che mescolano nel proprio **Salamartano** in un classico blend Bordeaux di Cabernet Sauvignon/Franc e Merlot un'invisibile punta di vaniglia tra involucri di sapori molto più scuri

Italia a Tavola.net
Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 09:54:48 di lunedì 10 gennaio 2011 - 17.540 articoli presenti nell'archivio

ENONEWS > GUIDE

07/01/2011 18.50.00

I migliori vini italiani 2011 secondo l'Annuario di Luca Maroni

1.680 pagine per descrivere il meglio della produzione italiana per l'anno appena iniziato. 12.181 i vini valutati, 2.166 le aziende recensite e 48.724 le valutazioni degustative, il volume illustra i numeri comparto vitivinicolo nazionale. Orlando Nugnes e Gianni Zonin i migliori produttori

Già disponibile in libreria, la 18ª edizione dell'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni raccoglie in 1.680 pagine i migliori vini italiani degustati dall'agosto 2009 all'agosto 2010. 12.181 i vini valutati, 2.166 le aziende recensite e 48.724 le valutazioni degustative. Dal Nord al Sud della Penisola, il volume illustra i numeri comparto vitivinicolo nazionale. Una panoramica di un settore che negli ultimi due decenni ha visto tutte le 20 regioni italiane raggiungere i medesimi livelli di eccellenza.

Il libro di Luca Maroni costituisce quindi un essenziale strumento che consente a appassionati e operatori del settore di orientarsi nella scelta delle numerose etichette di pregio. Le tre sezioni (introduttiva, rapporto sulla produzione e glossario) guidano il lettore attraverso una ricca descrizione delle sensazioni promanate dall'analisi dei vini di ciascuna regione; mentre gli indici e le graduatorie a fine volume ordinano alfabeticamente i vini sulla base di tre categorie: vini, produttori e produttori per regione.

La nuova edizione della guida di Luca Maroni è accompagnata da una novità al passo con i tempi: la nuova applicazione per Iphone, che consente di avere sempre "a portata di click" le schede degli oltre 12mila vini valutati con relativo abbinamento gastronomico e delle aziende produttrici recensite. Grazie a questa applicazione, è possibile effettuare ricerche per tipologie (es. Barolo), per tipi di vino (es. Bianco) e per regioni e provincie di provenienza. Si possono inoltre consultare gli indici di valore-prezzo e conoscere le aziende che hanno attività di agriturismo. L'applicazione include tra l'altro il Metodo di degustazione di Luca Maroni, il Glossario della degustazione e la presentazione delle altre edizioni dell'Annuario.

L'Annuario dei migliori vini italiani 2011 riunisce il meglio della produzione nazionale, presentando solo i vini di qualità con eccellenti proprietà organolettiche. Ciascuna scheda contiene il commento conclusivo di Luca Maroni relativo all'assaggio del prodotto, alcuni cenni storici sull'azienda produttrice e le caratteristiche tecniche del vino.

Da ricordare la modalità di esecuzione degli assaggi dell'analista sensoriale romano. Infatti, le degustazioni sono state effettuate unicamente da Luca Maroni: sue sono quindi le valutazioni e le descrizioni di tutti i vini. Per eliminare quanto più possibile potenziali elementi di disturbo, tutti gli assaggi si sono svolti nel medesimo ambiente (l'ufficio di Luca Maroni), utilizzando solo bicchieri standard ISO. Il volume è caratterizzato come sempre da un alto pregio tipografico, impreziosito dalla riproduzione delle etichette dei migliori vini.

Sabato 29 e domenica 30 gennaio al Palazzo dei Congressi dell'Eur a Roma avrà luogo "Sensofwine 2011": una speciale degustazione di oltre mille vini d'eccellenza selezionati personalmente da Luca Maroni. Appuntamento ormai imperdibile per tutti gli amanti del vino, Sensofwine costituisce un'occasione unica per scoprire e degustare le eccellenze enologiche delle 20 regioni italiane, presentate nella nuova edizione dell'Annuario dei migliori vini italiani 2011.

Elenco premiati Sensofwine 2011 di Luca Maroni

CATEGORIA BIANCHI

1° MIGLIOR VINO BIANCO: 98 PUNTI
DONNALUCE LAZIO BIANCO 2009 - POGGIO LE VOLPI - LAZIO
TABANO BIANCO 2009 - MONTECAPPONE - MARCHE

2° MIGLIOR VINO BIANCO: 96 PUNTI
CHARDONNAY SOLIANO 2008 - CARDETO - UMBRIA
TRAMINER AROMATICO MASO CLINGA 2009 - LA VIS -TRENTINO ALTO ADIGE
GAVI GORRINA 2008 - TENUTA SAN PIETRO - PIEMONTE
CRE' VENDEMMIA TARDIVA 2009 - VETRERE - PUGLIA

3° MIGLIOR VINO BIANCO: 95 PUNTI
VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA PERLAIA 2009 - BRUNI - TOSCANA
SOLO LUNA 2009 - PESCAJA - PIEMONTE
PIGNOLETTO PERMARTINA 2007 - VALLONA - EMILIA ROMAGNA
PANATA BIANCO 2009 - ARGILLAE - UMBRIA
SAUVIGNON AQUILIS 2009 - TENUTA CA' BOLANI - FRIULI VENEZIA GIULIA
GRECHETTO COLLI MARTANI PLENTIS 2008 - TERRE DE LA CUSTODIA - UMBRIA
VERMENTINO LE STRISCE 2007 - MAREMMALTA - TOSCANA
GRECHETTO BIANCO DEL CAVALIERE 2009- CANTINA TODINI - UMBRIA
CHARDONNAY VIE DI ROMANS 2008 - VIE DI ROMANS - FRIULI VENEZIA GIULIA
PETIT MANSENG 2009 - CASALE DEL GIGLIO - LAZIO
RIE VERDI 2009 - FAZI BATTAGLIA - MARCHE
DONNALAURA RISERVA 2008 - MASSERIA FRATTASI - CAMPANIA
FIANO DI AVELLINO GAUDIUM 2009 - I CAPITANI - CAMPANIA
CHARDONNAY BIANCO D'ALTAROCCA 2009 - CANTINA ALTAROCCA - UMBRIA
CHARDONNAY FATHER'S EYES 2009 - DI LENARDO VINEYARDS - FRIULI VENEZIA GIULIA
IMYR 2009 - AZIENDA AGRICOLA CERAUDO ROBERTO - CALABRIA

CATEGORIA ROSSI

1° MIGLIOR VINO ROSSO: 97 PUNTI
HARMONIUM 2008 - FIRRIATO - SICILIA
PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI 2007 - FEUDI DI SAN MARZANO - PUGLIA
CALENO FALERNO DEL MASSICO ROSSO RISERVA 2007 - NUGNES -CAMPANIA
BAFFONERO 2008 - ROCCA DI FRASSINELLO - TOSCANA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO OPI RISERVA 2006 - FARNESE - ABRUZZO
GUTTURNIO RISERVA VIGNAMORELLO 2009 - LA TOSA - EMILIA ROMAGNA
BARBERA D'ASTI MONTEGOVONE 2008 - ELIO PERRONE- PIEMONTE
TIMPAMARA 2008 - TERRE DEL GUFO - CALABRIA
BARBERA D'ASTI MERUM 2008 - BELLICOSO - PIEMONTE

2° MIGLIOR VINO ROSSO: 96 PUNTI
CASTELLO DI CIGOGNOLA OLTREPO' PAVESE BARBERA 2007 - CASTELLO DI CIGOGNOLA - LOMBARDIA
BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROMILDA XII 2007- TENUTA DELL'ARBIOLA - PIEMONTE
AMADIS 2008 - ISABELLA MOTTURA -TENUTA CORTE DI TREGONIANO - LAZIO
LUI NERO DI TROIA 2008 - ALBEA - PUGLIA
MAGLIOCCO VIGNA SAVUCO 2006 - SERRACAVALLO - CALABRIA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO HARIMANN 2005 - PASETTI -ABRUZZO
ALARICO 2009 - TENUTA TERRE NOBILI - CALABRIA

3° MIGLIOR VINO ROSSO: 95 PUNTI
RISERVA DEL PRESIDENTE 2008 - DUCATO GRAZIOLI - LAZIO
LUDI 2007 - VELENOSI - MARCHE
SAN GIORGIO 2005 - LUNGAROTTI - UMBRIA
AMMIRAGLIA 2007 - TENUTA DELL'AMMIRAGLIA /FRESCOBALDI - TOSCANA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INDIO 2007 - BOVE - ABRUZZO
PAFOJ ROSSO 2007 - ICARDI - PIEMONTE
TAURASI RADICI RISERVA 2004 - MASTROBERARDINO - CAMPANIA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SAN CALISTO 2007 - VALLE REALE - ABRUZZO
AMARONE CLASSICO ACINATICO 2006 - ACCORDINI STEFANO -VENETO
CROSARA 2008 - MACULAN - VENETO

CATEGORIA ROSATI

1° MIGLIOR VINO ROSATO: 97 PUNTI
MERLOT UNICO ROSATO 2009 - TENUTA ULISSE - ABRUZZO

2° MIGLIOR VINO ROSATO: 93 PUNTI
BARDOLINO CHIARETTO 2009 - MONTECI - VENETO
CERASUOLO HEDòS 2009 - CANTINA TOLLO - ABRUZZO

3° MIGLIOR VINO ROSATO: 92 PUNTI
FIVE ROSES ANNIVERSARIO 2009 - LEONE DE CASTRIS - PUGLIA
VALZER IN ROSA 2009 - VIGNETI PITTARO - FRIULI VENEZIA GIULIA

CATEGORIA DOLCI

1° MIGLIOR VINO DOLCE: 97 PUNTI
SEMèLE 2007 - SIGNAE - UMBRIA
ABRAXAS PASSITO DI PANTELLERIA 2008 - ABRAXAS -SICILIA
KERNER PASSITO NECTARIS 2007 - CANTINA VALLE ISARCO - TRENTINO ALTO ADIGE

2° MIGLIOR VINO DOLCE: 96 PUNTI
SOLESIA PASSITO 2008 - ALTAVITA - EMILIA ROMAGNA
LINTICLARUS GEWURZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA 2008 - TIEFENBRUNNER - TRENTINO ALTO ADIGE
FIOR D'ARANCIO PASSITO ZANOVELLO 2008 - Cà LUSTRA -VENETO
PICOLIT 2007 - LIVIO FELLUGA -FRIULI VENEZIA GIULIA

3° MIGLIOR VINO DOLCE: 95 PUNTI
MALVASIA CAPOFARO 2009 - TASCA D'ALMERITA -SICILIA
RECIOTO TERRE DEL CEREOLO 2006 - TRABUCCHI D'ILLASI - VENETO
BRACHETTO D'ACQUI TRENTASEI 2009 - ISOLABELLA DELLA CROCE -PIEMONTE
PASSITO BARONESSE BARON SALVADORI 2008 - NALS MARGREID - TRENTINO ALTO ADIGE
TAL LùC 2007 - LIS NERIS - FRIULI VENEZIA GIULIA
ORO DI DORA 2008 - TENUTA GORGHI TONDI - SICILIA

CATEGORIA SPUMANTI

MIGLIOR METODO CLASSICO: 88 PUNTI
AQUILA REALE RISERVA 2003 - CESARINI SFORZA - TRENTINO ALTO ADIGE

MIGLIOR ROSE' METODO CLASSICO: 88 PUNTI
LA STIPULA ROSè BRUT 2008 - CANTINE DEL NOTAIO - BASILICATA

MIGLIOR CHARMAT: 92 PUNTI
PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY SA - VANZINI - LOMBARDIA

MIGLIOR ROSE' CHARMAT: 87 PUNTI
MONCHERA ROSAE CUVèE ROSè SA - GIRARDI SPUMANTI - VENETO

MIGLIOR PROSECCO: 92 PUNTI
PROSECCO DI VALDOBBIADENE CUVèE DEL FONDATORE SA - VALDO -VENETO

MIGLIOR LAMBRUSCO: 98 PUNTI
MARCELLO LAMBRUSCO SA - ARIOLA - EMILIA ROMAGNA

MIGLIOR SPUMANTE DOLCE D'ITALIA:
FIOR D'ARANCIO 2009 - LA MONTECCHIA -VENETO

PREMI SPECIALI

99 PUNTI
SESTO A QUINCONCE 2006 - VINOSIA - CAMPANIA
MONTIANO 2008 - FALESCO - LAZIO
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2009 - MONTALBERA - TERRA DE RUCHE' - PIEMONTE

MIGLIOR VINO SECONDO INDICE DI ACQUISTABILITÀ
CHIANTI 2009 - BARBANERA DUCA DI SARAGNANO - TOSCANA

MIGLIOR VINO SECONDO INDICE VALOR PREZZO
SANGIOVESE TERRE DI CHIETI 2009 - FARNESE - ABRUZZO

MIGLIOR VINO SECONDO INDICE QUALI/QUANTITATIVO
CHIANTI 2009 - RUFFINO - TOSCANA

MIGLIOR PRODUTTORE SECONDO IP MEDIO CON PIU' DI 3 VINI PRODOTTI:
ORLANDO NUGNES

MIGLIOR PRODUTTORE ASSOLUTO SECONDO L'INDICE QUALIQUANTITATIVO TOTALE
GIANNI ZONIN

PREMIO AL MERITO
VITTORIO STORARO

BIODINAMICA

MIGLIOR VINO: 91 PUNTI
DADELIO BIANCO 2009 - CASCINA SAN LAZZARO - PIEMONTE

MIGLIOR PROMOTORE
LEONELLO ANELLO

ENOPRESS online

lunedì 10 gennaio 2011

LACCENTO 2009 MIGLIORE ROSSO SECONDO LUCA MARONI

Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. – Selezione Bricco Montalbera
Premio Miglior Vino Rosso Italiano 2010
99/99
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2011 – Luca Maroni

(www.enopress.it). Dopo i 98/99 dell'annata 2008, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2009 – Selezione Bricco Montalbera - arriva alla soglia dell'eccellenza, ottenendo i 99/99 punti, attribuiti dall'**Annuario dei Migliori Vini Italiani 2011**, curato da **Luca Maroni**.

L'importante riconoscimento tributato nella nuova edizione della guida all'azienda **Montalbera Terra del Ruchè** conferma un'ottima annata in vigna e un lavoro attento e peculiare svolto in cantina da Franco Morando e dal suo staff, capaci di interpretare al meglio l'autoctono Ruchè. I 99 punti, sono il massimo punteggio che si possa ottenere, sulla base dei tre criteri di consistenza, equilibrio e integrità, la vetta dell'eccellenza qualitativa del concetto maroniano del "vino-frutto".

"V'è sempre un punto massimo ove il profumo in dolcezza arriva a vibrare – si legge nella pagina contenente le sensazioni di Luca Maroni –. *Qui in questo vino invece, di lì ci si muove. Una nota di altissima, lindissima linfa floreale, che in nessun modo scosta dalla sua sublime fruttuosità originale. Una vena di dolcezza di fiore e di frutto di altezza, di lirismo, di cristallinità assolutamente, essenzialmente naturale. Lampone, viola, ciliegia marasca e rosa, d'intensità e fragranza semplicemente fenomenale. Dopo l'effetto sensibile, la causa essenziale. Il campione in esame ha ricchezza di estratti, equilibrio del gusto, aroma di nitidezza enologica esecutiva assolutamente eccezionale. Un archetipo di riferimento tanto vinicolo quanto enologico d'assoluto valore mondiale. E poi il suo fittissimo e morbidissimo lampone, che senza fine sublime aroma non può smetter d'irradiare".* E ancora nei commenti conclusivi: ***"Chapeau, un 99 è un vino che non si può mai dimenticar d'aver incontrato, goduto sì mirabilmente apprezzato".***

Gli fanno eco le parole del produttore Franco Morando: *"Abbiamo creduto fortemente nella grande ricchezza intrinseca di questo autoctono quando altri non sapevano neanche della sua esistenza. Lo studio per creare un prodotto all'avanguardia che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio e alle peculiarità tipiche centenarie del Ruchè è stato il primo obiettivo. Con un'attenta selezione in vigneto e l'ausilio della più moderna tecnologia enologica siamo riusciti a estrapolare le migliori qualità vino/frutto che questo autoctono possa offrire. Un vino che fonde una sostanziale facilità di beva a un'ottima complessità di struttura e…poi c'è la natura e tutti siam suoi figli…".*

L'eccellenza della produzione dell'azienda di Castagnole Monferrato, nata agli inizi del ventesimo secolo, viene testimoniata anche da altri due vini che hanno superato quota 90, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. *LIMPRONTA* 2008 – Selezione di Famiglia - (**95/99**) e il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. *LA TRADIZIONE* 2009 (**91/99**).

"Tutti i vini di Montalbera Terra del Ruchè brillano per enologico nitore e per densità, concentrazione di

frutto. Tutti hanno gusto equilibrato e tutti sviluppano piacevolezza superiore", commenta Luca Maroni.

L'evento di premiazione avverrà **venerdì 28 gennaio 2011** presso il Palazzo dei Congressi – Eur di Roma, nell'ambito della sesta edizione del **SensofWine**: a partire dalle 18.30 l'Auditorium ospiterà lo spettacolo di premiazione dei migliori produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani, alla presenza della stampa specializzata, dei rappresentanti delle istituzioni e dei personaggi del mondo dello spettacolo. A partire dalle ore 21, e per i due giorni successivi, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. *LACCENTO* 2009 – Selezione Bricco Montalbera - sarà in degustazione insieme agli altri Migliori Vini Italiani presso il Salone della Cultura.

radio asti EUROPE

Il Radiogiornale del Piemonte on-line

IL RUCHE' DI CASTEGNOLE M.TO LACCENTO 2009 PREMIATO QUALE MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO 2010

Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2009 - Selezione Bricco Montalbera
Premio Miglior Vino Rosso Italiano 2010
99/99
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2011 - Luca Maroni

Castagnole Monferrato, Dicembre 2010 - Dopo i 98/99 dell'annata 2008, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2009 - Selezione Bricco Montalbera - arriva alla soglia dell'eccellenza, ottenendo i 99/99 punti, attribuiti dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2011, curato da Luca Maroni.

L'importante riconoscimento tributato nella nuova edizione della guida all'azienda Montalbera Terra del Ruchè conferma un'ottima annata in vigna e un lavoro attento e peculiare svolto in cantina da Franco Morando e dal suo staff, capaci di interpretare al meglio l'autoctono Ruchè. I 99 punti, sono il massimo punteggio che si possa ottenere, sulla base dei tre criteri di consistenza, equilibrio e integrità, la vetta dell'eccellenza qualitativa del concetto maroniano del "vino-frutto".

"V'è sempre un punto massimo ove il profumo in dolcezza arriva a vibrare - si legge nella pagina contenente le sensazioni di Luca Maroni -. Qui in questo vino invece, di lì ci si muove. Una nota di altissima, lindissima linfa floreale, che in nessun modo scosta dalla sua sublime fruttuosità originale. Una vena di dolcezza di fiore e di frutto di altezza, di lirismo, di cristallinità assolutamente, essenzialmente naturale. Lampone, viola, ciliegia marasca e rosa, d'intensità e fragranza semplicemente fenomenale. Dopo l'effetto sensibile, la causa essenziale. Il campione in esame ha ricchezza di estratti, equilibrio del gusto, aroma di nitidezza enologica esecutiva assolutamente eccezionale. Un archetipo di riferimento tanto vinicolo quanto enologico d'assoluto valore mondiale. E poi il suo fittissimo e morbidissimo lampone, che senza fine sublime aroma non può smetter d'irradiare". E ancora nei commenti conclusivi: "Chapeau, un 99 è un vino che non si può mai dimenticar d'aver incontrato, goduto si mirabilmente apprezzato".

Gli fanno eco le parole del produttore Franco Morando: "Abbiamo creduto fortemente nella grande ricchezza intrinseca di questo autoctono quando altri non sapevano neanche della sua esistenza. Lo studio per creare un prodotto all'avanguardia che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio e alle peculiarità tipiche centenarie del Ruchè è stato il primo obiettivo. Con un'attenta selezione in vigneto e l'ausilio della più moderna tecnologia enologica siamo riusciti a estrapolare le migliori qualità vino/frutto che questo autoctono possa offrire. Un vino che fonde una sostanziale facilità di beva a un'ottima complessità di struttura e…poi c'è la natura e tutti siam suoi figli…".

L'eccellenza della produzione dell'azienda di Castagnole Monferrato, nata agli inizi del ventesimo secolo, viene testimoniata anche da altri due vini che hanno superato quota 90, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LIMPRONTA 2008 - Selezione di Famiglia - (95/99) e il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LA TRADIZIONE 2009 (91/99).

"Tutti i vini di Montalbera Terra del Ruchè brillano per enologico nitore e per densità, concentrazione di frutto. Tutti hanno gusto equilibrato e tutti sviluppano piacevolezza superiore", commenta Luca Maroni.

L'evento di premiazione avverrà venerdì 28 gennaio 2011 presso il Palazzo dei Congressi - Eur di Roma, nell'ambito della sesta edizione del SensofWine: a partire dalle 18.30 l'Auditorium ospiterà lo spettacolo di premiazione dei migliori produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani, alla presenza della stampa specializzata, dei rappresentanti delle istituzioni e dei personaggi del mondo dello spettacolo.
A partire dalle ore 21, e per i due giorni successivi, il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. LACCENTO 2009 - Selezione Bricco Montalbera - sarà in degustazione insieme agli altri Migliori Vini Italiani presso il Salone della Cultura.

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ROMA - 21 GENNAIO 2011, ORE 13:14

"SENSOFWINE 2011" (ROMA, 29/30 GENNAIO): I MILLE VINI DI LUCA MARONI, DEGUSTAZIONI SENSORIALI, ANTEPRIME DI VINI NON IN MERCATO, PREMI A GIANNI ZONIN (MIGLIOR PRODUTTORE) E ALL'"OSCAR" VITTORIO STORARO (MERITO), LA PRIMA DEL CORTOMETRAGGIO "VINALIA"

Oltre 1.000 vini di eccellenza selezionati da Luca Maroni e presentati nell'"Annuario de Migliori Vini Italiani 2011"; degustazioni guidate per la prima volta dallo stesso critico secondo il suo metodo di analisi sensoriale, e un "Salotto delle anteprime" per assaggiare i nuovi vini non ancora presentati sul mercato e non ancora inseriti nelle Guide 2011; il"Premio Vino è Cultura della città di Roma" a Gianni Zonin come miglior produttore assoluto d'Italia e il "Premio al Merito" al tre volte premio Oscar Vittorio Storaro, autore di "Vinalia", la mostra fotografica di scena nel nuovo spazio "Sensofart" con gli scatti autografati dal "maestro della luce" sulle bellezze naturali legate ai vini del Lazio; e poi l'anteprima del cortometraggio "Vinalia" (28 gennaio) prodotto da Giovanni Storaro, con la supervisione di Vittorio Storaro e la direzione scientifica e la narrazione di Luca Maroni. Ecco "SensofWine 2011", edizione n. 6 della prestigiosa kermesse enogastronomica per scoprire e degustare le eccellenze enologiche delle 20 regioni italiane, di scena il 29 e 30 gennaio al Palazzo dei Congressi dell'Eur a Roma (info: www.sensofwine.com).

Nel nuovo spazio espositivo (3.000 mq) si potranno degustare i vini presentati nell'"Annuario de Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, che, nell'edizione 2011, ha visto come massimi verdetti, Gianni Zonin miglior produttore d'Italia, e i premi speciali al Sangiovese Terre di Chieti 2009 dell'abruzzese Farnese, al Chianti 2009 della toscana Ruffino e al Chianti 2009, sempre di un'azienda toscana, la Barbanera Duca di Saragnano. E novità importanti come i riconoscimenti alla biodinamica: il miglior vino biodinamico, il Dadelio Bianco 2009 dell'azienda piemontese Cascina San Lazzaro e il miglior promotore di questo stile enoico all'agronomo Leonello Anello. Poi, per la prima volta, i super "99 punti", i tre vini rossi migliori di sempre: il Montiano 2008 della Falesco (l'azienda guidata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella), il Laccento 2009 della piemontese Montalbera, guidata da Franco Morando e il Sesto a Quincone 2006 dell'azienda campana Vinosia di Mario Ercolino.

Uno spazio ad hoc, il "Salotto delle anteprime", permetterà di assaporare i nuovi vini non ancora presentati sul mercato e non ancora inseriti nelle Guide 2011, allestito in modo da permettere il libero acceso alla mescita, grazie gli avanzati sistemi di degustazione Enomatic, che consentono di spillare il vino direttamente dalla bottiglia al bicchiere, tramite l'uso di una speciale wine card. Il wine bar "Sensofwine", con servizio curato da sommelier professionisti, ricreerà l'atmosfera conviviale di un wine bar, dove degustare una selezione dei vini delle aziende presenti. Novità assoluta saranno le degustazioni guidate tenute dallo stesso Luca Maroni, incentrate sul suo metodo di analisi sensoriale, nel corso delle quali saranno proposti in degustazione e presentati nelle loro caratteristiche organolettiche alcuni dei vini presenti alla manifestazione. E tutte le regioni italiane saranno rappresentate da una ricca selezione di prodotti gastronomici di eccellenza.

A "SensofWine 2011" saranno inoltre assegnati il "Premio al Merito" a Vittorio Storaro e il "Premio Vino è Cultura della città di Roma" a Gianni Zonin come miglior produttore assoluto d'Italia. Per il primo anno, sarà previsto uno spazio dedicato all'arte: "Sensofart", che ospiterà un'installazione di Officina Materica che racconterà l'esperienza dei sensi, e "Vinalia" - Mostra fotografica di Vittorio Storaro, Parte Prima - Il Lazio, con 12 scatti autografati dal "maestro della luce" dedicati alle bellezze naturali legate ai vini, realizzati mediante doppie impressioni fotografiche che danno dinamicità e movimento all'interno dell'immagine così da proporre all'attenzione dello spettatore più temi contemporaneamente.

IL TOP DELLE GUIDE VINI 2011

Continua in linea con il 2010 la diminuzione del numero delle Cantine amate da una sola pubblicazione: sono 605, il 57% del totale. Un risultato inferiore rispetto ai cuori solitari (il 78%). Si evidenza una minore dispersione di giudizio nel caso delle aziende

IL TOP DELLE GUIDE VINI 2011

PIEMONTE • Altare Elio • Battaglino Fabrizio • Busso Piero • Ca' del Baio • Cascina Corte • Cascina La Barbatella • Castello di Uviglie • Chiarlo Michele • Deltetto • Nada Fiorenzo • Olim Bauda • Orsolani • Paitin • Pianpolvere Soprano • Scrimaglio • Serafino Enrico • Tenuta Il Falchetto
PUGLIA • Conti Zecca • Rasciatano • Torrevento
SARDEGNA • Cantina Sociale Dorgali • Pedres
SICILIA • Destro • Pietradolce • Settesoli
TOSCANA • Altura • Barone Ricasoli • Castello di Bolgheri • Castello di Radda • Castello Romitorio • Fattoria Carpineta Fontalpino • Fattoria Corzano e Paterno • Fattoria Lornano • Poderi Boscarelli • Poggio Bonelli (MPS Tenimenti) • Rocca di Castagnoli • Ruffino • Spadaio e Piecorto • Tenuta Sette Ponti (compresi Feudo Maccari e Podere Orma) (2) • Tenuta Vitanza
TRENTINO-ALTO ADIGE • Balter Nicola • Cantina Vini Merano • Garlider - Christian Kerchbaumer • Letrari • Pfannenstielhof
UMBRIA • Decugnano dei Barbi
VALLE D'AOSTA • Di Barrò • F.lli Grosjean
VENETO • Corte Gardoni • Corte Sant'Alda • Fattoria Garbole • Guerrieri Rizzardi • I Campi • Il Filò delle Vigne • Marion • Monte del Frà • Ottella • Piovene Porto Godi • Ruggeri & C. • Venturini • Vicentini Agostino • Vigneto Due Santi

MARONI (154)

ABRUZZO • Bove • Caldora • Cantina Tollo (2) • Fattoria Teatina • Feudo Antico (2) • Masseria Coste di Brenta • Peperoncino • Tenuta Ulisse (3) • Tenute Barone di Valforte • Valori
CALABRIA • Ceraudo (2) • Colacino Wines • Serracavallo (2) • Spadafora • Tenuta Iuzzolini • Terre del Gufo (2) • Terre Nobili (3)
CAMPANIA • De Falco • I Capitani (2) • Masseria Frattasi • NatiV (4) • Nugnes (5) • Nuschese Franco - Capital Wines (2) • Pizzuta del Principe • SanPaolo • Santiquaranta • Spada Adolfo • Vinosia (9)
EMILIA ROMAGNA • Albinea Canali • Altavita (2) • Ariola (2) • Branchini • Cinti Floriano • Dall'Asta - Il Cortile (2) • Fattorie Vallona • Lamoretti • Le Vigne di Ciso (2) • Masselina • Molinelli • Monte delle Vigne
FRIULI VENEZIA GIULIA • Anselmi • Aquila del Torre (2) • Di Lenardo (8) • Dri Giovanni - Il Roncat • Forchir • Mangilli • Petrucco (2) • Primosic • Sant'Elena • Specogna • Terre di Ger (2) • Vigneti Pittaro (2)
LAZIO • Colletonno • Ducato Grazioli (3) • Gelso della Valchetta • Leonardi • Mottura Isabella - Tenuta Corte di Tregoniano (3)
LOMBARDIA • Vanzini (2) • Vinicola Negri
MARCHE • Giusti Luigi • Le Caniette • Santa Cassella (2)
MOLISE • Catabbo (2)
PIEMONTE • Bellicoso • Bonfante Marco • Boschis Francesco • Cascina Bongiovanni • Cascina Castle't • Cascina Fonda • Cascina Gilli • Cascina San Lazzaro • Cieck • Cossetti • F.lli Gancia (compresi Rivera e Tenute dei Vallarino) (3) • Icardi (6) • Isolabella della Croce • Molino Vin • Montalbera (3) • Pecaja (3) • Poderi Elia (2) • Roero Franco • Rovero • Saviglian Fratelli • Tenuta San Sebastiano
PUGLIA • Albea • Botrugno • Ceci Giancarlo • Emera • Terre del Grico • Vecchia Torre (2) • Vetrère (3)
SICILIA • Abbazia Santa Anastasia (2) • Calatrasi • Cantine Birgi • Caruso & Minini • D'Alessandro • Di Prima • Foraci • Giona • Tenuta Gorghi Tondi • Vigneti Zabù • Viticultori Associati Canicattì (2)
TOSCANA • Alberese • Barbanera - Duca di Saragnano • Batzella • Bonacchi • Bruni • Canneto • Cennatoio Inter Vineas (2) • Col-

le Bereto • Dionisio Fabrizio - Fattoria Il
tena (2) • Fattoria di Magliano • Fattori
di • MaremmAlta (3) • Piandibugnano
Santa Lucia • Sensi (compresa Fattoria d
nano • Villa Pillo (2)
TRENTINO-ALTO ADIGE • Endrizzi • Fedrizzi Cipriano • Kupelwieser • La Vis - Valle di Cembra (10) • Maso Cantanghel • Vivallis
UMBRIA • Argillae • Bianconi Susanna (2) • Cantina Altarocca (4) • Cardeto (3) • Carini Carlo e Marco • Castello di Corbara • Castello di Solfagnano • Duca della Corgna (2) • Goretti • Madonna del Latte • Morami • Signae di Cesarini Sartori (compreso Campo della Maestà) (3) • Terre de La Custodia (3) • Todini (5)
VENETO • Bonotto delle Tezze • Bosco del Merlo (Paladin) • Ca' Franco • Ca' Lustra (2) • Fattori • Fattoria Monte Fasolo (3) • Il Mottolo • Monte dei Roari • Monteci (3) • Nardin Walter • Valdo (2) • Villa Medici

SLOW WINE (147)

ABRUZZO • Buccicatino Umberto • La Quercia • Praesidium • Strappelli
BASILICATA • Bonifacio • Camerlengo (2) • Musto Carmelitano
CALABRIA • Ceratti Pasquale • Feudo dei Sanseverino • Vigna De Franco
CAMPANIA • Agnanum - Raffaele Moccia • Caggiano Antonio • Contrade di Taurasi • Le Vigne di Raito • Rocca del Principe • Terredora • Vuolo Mila
EMILIA ROMAGNA • Ancarani • Bini Denny - Podere Cipolla • Fondo San Giuseppe • Francesconi Paolo • Gallegati • Graziano Vittorio • La Collina • Orsi - Vigneto San Vito • Villa Bagnolo
FRIULI VENEZIA GIULIA • Bressan • Conte Brandolini - Vistorta • Dorigo Girolamo • Podversic Damian • Polencic Isidoro • Rodaro Paolo • Skok Edi • Vignai da Duline
LAZIO • Sant'Andrea
LIGURIA • Alessandri Massimo • Aschero Laura • Capellini Luciano • Litàn • Possa
LOMBARDIA • Agnes • Barbacarlo • Dirupi • Togni Rebaioli
MARCHE • Bisci • Bucci • Fattoria San Lorenzo • Hauser Ester • Mancinelli Stefano • Piantate Lunghe • Quacquarini Alberto • Tenuta Cocci Grifoni • VignAmato
MOLISE • Cipressi
PIEMONTE • Adriano Vittorio e Marco • Bertelli • Bianco Gigi • Bondi • Ca' d' Gal • Cascina Montagnola • Cascina Tavijn • Erede - Armando Chiappone • Favaro - Le Chiusure • Il Vignale • La Colombera • La Giustiniana • Le Marie • Lequio Ugo • Pomodolce • Rivella Teobaldo • San Fereolo • Taliano Michele • Tenuta I Quaranta • Tenuta Migliavacca • Valditerra Laura • Valli Unite
PUGLIA • Attanasio • Azienda Monaci (2) • d'Arapri • Del Prete Natalino • I Pàstini • Petrilli Paolo • Taurino • Vinicola Savese
SARDEGNA • Cantina Calasetta • F.lli Pala
SICILIA • Agricola Valenza • Barraco • Bonaccorsi Alice • Calabretta • Etna Rocca d'Api • Feudo Montoni • Guccione • Il Cantante • Masseria Setteporte • Occhipinti Arianna • Tenuta Barone La Lumia • Tenuta di Castellaro
TOSCANA • Badia a Coltibuono • Bulichella • Canalicchio - Franco Pacenti • Castello di Ama • Col di Bacche • Fabbrica di San Martino • Fattoi • Fattoria Migliarina • Fornacina • Godiolo • I Mandorli • Il Palagio • La Porta di Vertine • La Selva • Montechiari • Pian delle Querci • Pieri Agostina • Pietroso • Podere Lavandaro • Poderi Sanguineto I e II • Poggio Argentiera • Solatione • Tenu-

Kitty's Kitchen

in the food for love

Chiamiamolo pure #rve

Un fine settimana ricchissimo di proposte a tema vino quello appena trascorso qui a Roma. Si è tenuto il Roma Vino Excellence&Merano Winefestival in concomitanza di tante altre proposte interessanti in giro per la città, impossibile partecipare a tutto, la mia decisione è stata di partecipare ad un solo evento ma farlo "bene" come si dice. Quindi sono reduce da due giorni passati al Salone delle Fontane tra degustazioni guidate (sabato) e banchi d'assaggio (ieri).

Presenti 100 produttori di tutta Italia e qualcuno anche internazionale, per quello che ho notato ad eccezione di qualche ritardo negli orari previsti per le degustazioni guidate, mi è sembrato che il tutto si sia svolto con una buona organizzazione.

Vorrei fare un breve elenco di quello che ho assaggiato e gradito di più (nell'ordine di cui li ho assaggiati):

Ca' del Bosco – Cuveè Annamaria Clementi Franciacorta 2003
Kettmeir – Metodo Classico Brut, e anche rosè Altoadige Sudtirol
Buranco – Cinque Terre Dop , Sciacchetrà Cinqueterre Dop (la prima azienda che vedo che usa la nuova dicitura "dop" invece che quella delle vecchie etichette "doc")
Lunae Bosoni – Etichetta nera Colli di Luni Vermentino, Cavigino Colli di Luni Vermentino DOC (fatto con il 30% di uve in barrique
Fattoria di Grignano – Poggio Gualtieri Chianti Rufina e Rufina riserva 2007
Montalbera – Passito Ruchè (di uve ruchè 100%)

ATnews.it
Quotidiano online della provincia di Asti

Vino d'autore, Gian Luigi Beccaria

Condividi |

Allo scrittore Gian Luigi Beccaria il "Vino d'Autore"

(libreriauniversitaria.it)

Giovedì sera al Golden Palace Hotel di Torino riconoscimento di "Go Wine".

Giunto alla sua decima edizione il concorso "Vino d'Autore", ribadisce come il mondo del vino, con la sua cultura e i suoi personaggi, continua ad ispirare quello letterario, come dimostra il tema conduttore "bere il territorio".

Il riconoscimento quest'anno va a Gian Luigi Beccaria, giornalista, scrittore e linguista che alle 18,30 riceverà il premio speciale "Vino d'Autore" al Golden Hotel Palace di via Arcivescovado, a Torino, e per l'occasione sarà intervistato dal giornalista Bruno Quaranta.

Seguirà sino alle 22, un banco d'assaggio con le aziende vinicole del Comitato Sostenitore: Antica Distilleria Sibona, Bisol Desiderio e Figli, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, Emo Capodilista-La Montecchia, Donnafugata, Montalbera, Vietti ed altre ancora.

Red.

Bon Ivre = Good Drunk

Daily deals from the best wine purveyors in the world

We don't normally email on Wednesday, but today we have a rather fascinating and compelling offer and I simply could not wait.

We picked up a few cases of this interesting Italian wine, as several customers have asked about it ***(other retailers are selling it for a bit more than we are...).*** The wine, made from the Ruchè; grape, was ***recently rated an off-the-charts and extremely rare 99 points*** from the vaunted *(and feared!)* Italian wine critic, Luca Maroni. He is considered to be hyper-conservative when it comes to scores, routinely devastating wineries with a flick of his critical pen, so this is a rather extraordinary review, uncharacteristically paired with an extraordinarily high score.

The style of this ethereal, aromatic red wine is somewhere along the lines of a lighter bodied, hugely aromatic Nebbiolo perhaps. Sometimes blended with a bit of Barbera or Brachetto, it is compared favorably to Grenache in its weight and feel. Everyone who describes it makes quite a lot of the intense aromatics and regal pedigreed feel. Made in the tiny hamlet of Castagnole de Monferrato *(pic on right)*, north of Asti, this is an exceedingly rare wine to be imported into the U.S.

This is a fascinating, unusual, cerebral vino for serious drinkers to explore, a wine of which Maroni says this: ***"the greatest Ruchè ever...hats off to this new archtype!"*** At its breathtaking price, **$26.95**, it is worth getting a 6 or 12-pack, don't you think? I know I did, and I can't ***WAIT*** to sample it!

The 2009 has been scored, but not with description, yet, that I could find. We have included the write up from Luca Maroni on **the 2008, which he gave also a whopping 98 points.** The flowery and obviously intensely passionate write from Maroni was translated by the BPWine bookeeper, a fluent Italian speaker whose grandmother is actually from the northern Asti area! Her translation is quite beautiful and really conveys the sense of Maroni's love for this wine *(again, exceedingly rare, as this man is a notoriously tough grader...)*

2009 Montalbera Ruche di Castagnole Monferrato Laccento $26.95! **LM99!** *$324 a case! will be gone in a flash...*

Luca Maroni on the 2008: *"98 points - A perfume of stupendous aroma. Sensations of a sweet, sublime intensity. It touches all forest fruits and then stops, in suspended sweetness, on a rose petal, with a spark of gardenia at the height of pollenization.* ***There are few equals in the oenological world for fragrance, delinity, and crystalisation of purity.*** *What is so powerful is that the winemaking transformation of the grape has protected and respected its pedigree, and brought the viticultural field to* ***absolute excellence.*** *The richness is extracted from its great fruit heritage, and on the senses it looms clear and mighty, with a massive shimmering glow. Among the finest wines of the year, and the best Ruchè; of all time. Hats off to this new archetype!"*

Whew. I need a shower. Pretty heady stuff for $26.95, no?

Windsor Wine Merchants

THURSDAY, FEBRUARY 10, 2011

Unknown Italian Gems under $20

We all know some of the great and famous wines and regions of Italy; Brunello di Montalcino and Chianti Classico from Tuscany, Barolo and Barbaresco from the Piedmont, Amarone from the Veneto. Quality everyday wines like Montepulciano d'Abruzzo and Valpolicella are also well known. With such a long tradition, the reputations of these wines are well deserved. Additionally, there are other areas of Italy that have equally long winemaking traditions and that produce wines of fantastic quality. These wines, and the grapes they are made from, are not as well known but offer remarkable quality, personality, and value. Here are some real *Italian Gems* that we sell for less than $20:

Montalbera Grignolino D'Asti ($17.99) - from Piedmont, *grignolino* is a light bodied, pale red with woodsy aromas, tangy red fruits, and has more tannin and structure than you would think of from a wine that looks like rose, our friend who imports it likes to have it with lamb.

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

Montalbera Azienda Agricola

Via Montalbera 1 Castagnole monferrato (AT)
Telefono: 011.9433311
Web: www.montalbera.it
E-mail: montalbera@montalbera.it

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, 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, prevalentemente a Ruchè.

Attualmente la Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di CENTO ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa. La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è 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 frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". (Prefazione di Luca Maroni a: Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini - Louis Oudart - I° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).

Al di là della rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore. Non ci rallegreremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera.

Considerazioni di TigullioVino

Marzo 2008
I vini di quest'azienda non hanno una coerenza qualitativa. Di livello medio-buono i due Ruchè e il Moscato d'Asti. Discreto e tipico il Grignolino, disarmonici e comuni i due Barbera. E' vero che è più facile suggerire che fare, ma è altrettanto vero che questi due ultimi vini possono essere migliorati.

Marzo 2010
E' la seconda volta che quest'azienda ci presenta i suoi vini. A distanza di un anno, con vini d'annata diversa, un certo miglioramento c'è stato su tutta la linea degli 8 vini degustati. Su tutti però, i Ruchè. Di buon livello Laccento e La Tradizione, ottimo il Passito. Curioso e piacevole il brut di grignolino.

Marzo 2011
Si denota una particolare attenzione alla pulizia del frutto e alle caratteristiche primarie dei singoli e diversi vitigni, vinificati sempre in purezza. Di supremo interesse le diverse interpretazioni del vitigno autoctono Ruchè: l'esaltazione della territorialità paga. L'uso dei legni non è mai esasperato tranne nel caso della Barbera DOCG "Lequilibrio". Buona l'impressione generale ed interessante il rapporto qualità/prezzo che ne fa un'azienda di sicuro avvenire.

Degustazioni vino

- Bollicine Roseus Brut 2009 — *Valutazione di Tigulliovino: 13/20 (@@)*
- Piemonte Doc Chardonnay 2009 — *Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)*
- Grignolino d'Asti Doc... — *Valutazione di Tigulliovino: 14/20 (@@@)*
- Barbera del Monferrato Doc La... — *Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)*
- Barbera d'Asti Docg La Ribelle... — *Valutazione di Tigulliovino: 16/20 (@@@@)*
- Barbera d'asti Docg... — *Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)*
- Ruchè di Castagnole... — *Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)*
- Ruchè di Castagnole... — *Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)*
- Moscato d'Asti Docg San Carlo... — *Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)*
- Passito di Ruchè... — *Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)*
- Ruchè di Castagnole... — *Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)*

Bollicine Roseus Brut 2009

Tweet 1

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Grignolino - Alcol: 12,5% - Bottiglia: 0,75 l.

Al colore si presenta rosato simile alla "buccia di cipolla" non troppo intensa e non manifesta particolare brillantezza. Il perlage è piuttosto fine. Il naso fa risaltare una lieve nota che richiama la panificazione alternata con una nota di frutta: lampone e fragolina di bosco. Bella la freschezza gustativa, le bollicine non risultano molto pungenti. Il vino non presenta particolare persistenza, tuttavia la beva è piacevole ed importante.

Valutazione di Tigulliovino: 13/20 (@@)

Piemonte Doc Chardonnay 2009

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Chardonnay - Alcol: 13,5%

Di colore giallo paglierino molto vivo, di bella lucentezza e media consistenza. L'olfatto evidenzia note fruttate con piacevoli sensazioni di mela verde e frutti tropicali su un floreale di acacia. In bocca la piacevole beva su una struttura non troppo importante ne fa un vino gradevole soprattutto come aperitivo o da accompagnare antipasti di verdure o a preparazioni di pesce non troppo elaborate.

Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)

Grignolino d'Asti Doc Grignè 2009

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Grignolino - Alcol: 13%

Color rosso rubino tenue e lievemente evoluto con una discreta lucentezza. Il naso offre lievi note fruttate di sottobosco (fragolina e lampone) e ciliegia. All'esame gustativo è secco, di buona freschezza, denota una chiusura di bocca ammandorlata. La struttura risulta fine e ne fa un vino di facile beva, molto immediato e di non troppa persistenza.

Valutazione di Tigulliovino: 14/20 (@@@)

Barbera del Monferrato Doc La Briosa Frizzante 2009

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Barbera - Alcol: 13,5%

All'esame olfattivo si presenta rosso rubino intenso con riflessi giovanili e molto accattivanti. Un frutto invitante ne denota lo spettro olfattivo dove la ciliegia spicca su altri sentori fruttati. In bocca "brioso" e molto avvolgente dove la bella freschezza e l'anidride carbonica gli conferiscono una beva molto equilibrata ed elegante. Nella sua tipologia risulta essere un vino molto gradevole.

Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)

Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2009

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Barbera - Alcol: 14%

Rosso rubino intenso particolarmente intrigante allo sguardo denota un aspetto decisamente invitante. All'olfatto manifesta sfumature fruttate di sottobosco (mirtillo), prugne selvatiche, bacche autunnali, lieve speziatura e ricordi di tabacco biondo. All'assaggio denota un ottimo equilibrio che si regge su una caratteristica acidità, lieve tannino molto fine e una buona matrice alcoolica e morbidezza. L'affinamento i legno è ben riuscito. Di buona personalità, risulta molto gradevole e tipico. Rapporto qualità prezzo interessantissimo.

Valutazione di Tigulliovino: 16/20 (@@@@)

Barbera d'asti Docg Lequilibrio 2008

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Barbera

Rosso rubino molto intenso e profondo, di buon aspetto. Il naso offre sensazioni speziate di buona dolcezz (ricordi di liquerizia, cannella, cuoio) poi il cioccolato, caffè e confettura di frutta nera. In bocca di ottima struttura con la parte che richiama l'affinamento in legno non del tutto integrata. Tipica la freschezza gustativa, tuttavia il tannino un po' evidente la penalizza lievemente. Ottima la persistenza.

Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Laccento 2009

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Alcol: 15%

Compatto e piacevole il colore rosso rubino che introduce un naso molto ricco e accattivante, complesse sfumature che variano dal floreale al fruttato (geranio appassito e ciliegia marasca) con una speziatura naturale evidente e suadente che lo impreziosisce. In bocca è caldo e morbido, ma ben equilibrato da un levigatissimo tannino e da una bella sapidità. Corpo importante e bella persistenza ne fanno un vino di gradissimo interesse.

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Limpronta 2008

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato- Alcol: 15,5%

Colore che volge al rosso granato luminoso ed è anticamera di una piacevolissima gamma di profumi che spaziano dalla rosa canina, alla viola mammola, alla ciliegia marasca, alla prugna secca sino ad arrivare alla pungenza del pepe nero ed alla dolcezza della cannella. In bocca si mostra di carattere e forza, caldo e morbido, ma con una deliziosa trama tannica che gli conferisce un invidiabile equilibrio. Ottima la mineralità e la nota balsamica. Asciutto e persistente, un vino di ottima personalità.

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)

Moscato d'Asti Docg San Carlo 2010

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Moscato - Alcol: 13,5%

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino tenue e molto luminoso. Naso di ottima freschezza con sentori di pesca bianca e petali di rosa. All'esame gustativo è dolce, ma piacevolmente equilibrato, fresco e brioso. Ottimo compagno per un dolce natalizio di media struttura. Nel complesso piacevole.

Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)

Passito di Ruchè laccento 2007

Tweet 0

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Alcol: 15,5%

Colore rosso granato molto vivo. All'esame olfattivo svela note di frutta matura, fiori appassiti, rabarbaro, fichi secchi natalizi e frutta candida. In bocca dolce, ma di piacevole impatto gustativo. L'ottimo equilibrio è garantito da un buon tannino e da una freschezza gustativa invidiabile. Vino diverso e molto ricercato.

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Doc La Tradizione 2009

Tweet 0

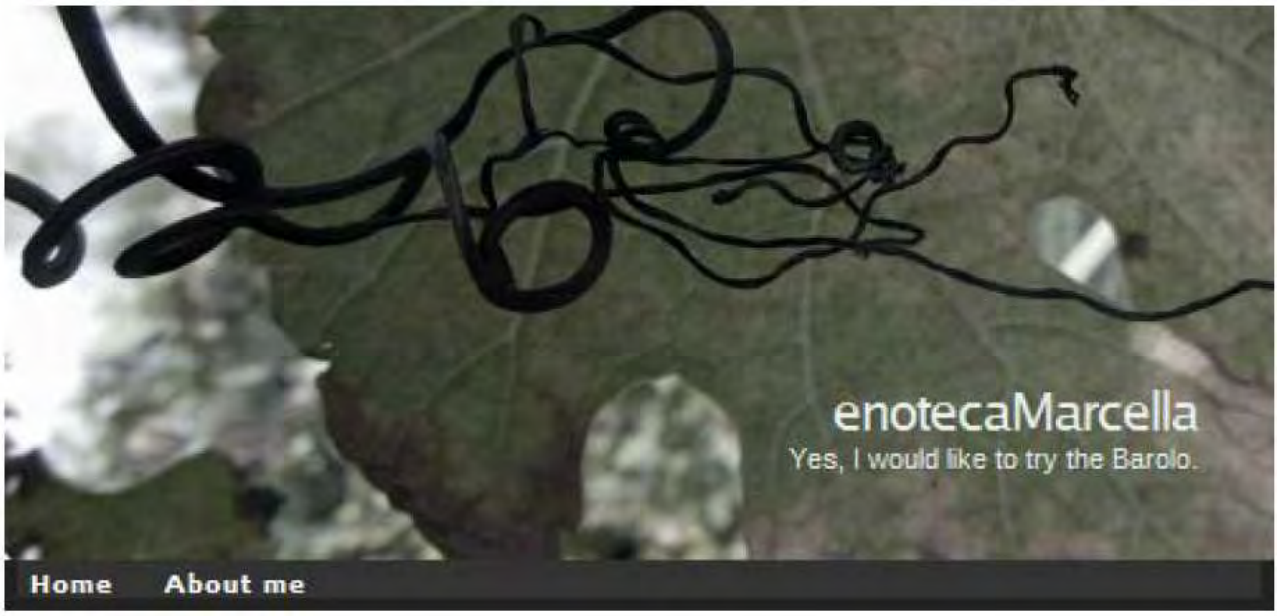
Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Alcol: 14%

Un colore rosso rubino molto affascinante introduce note olfattive estremamente seducenti; stupisce con sentori floreali di iris e viola mammola, fruttati (soprattutto ciliegia), il tutto su un sottofondo di fresca speziatura che lo rende quanto mai attraente. In bocca è piacevole, morbido e dolcemente tannico con un equilibrio e una facilità di beva sorprendenti. Un vino di grande piacevolezza.

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)



Yes wines

March 14, 2011

Quite honestly, when I'm in Italy, I'm usually dorking out with my notebook, writing something about every little wine I try. But sometimes I just don't want to. Sometimes all that's important is whether I'm giving the wine a *yes* or *no*.

Yes, I like it. Yes, I'd order it again. Yes, I'd pay X dollars (or Euro) for it. Yes, I'd recommend it to a friend. Yes, I'd visit the winery. Yes, I'd commit it to memory and write about it later.

Or.

No, it sucked.

The following wines are ones I discovered last fall in Italy, and all got a *yes* from me but for none of them was I clearing space for my notebook and digging for a pen. I was just enjoying. I might have jotted down the name on a napkin or snapped a photo of the bottle, but most just stuck in my head on their own accord.

(…)

Another one I have to thank him for is the **Montalbera** *Bollicine Roseus* NV. It's one of my very most favorite sparkling wines ever! If I saw it in a store or on a restaurant wine list again, I would buy it with no hesitation. It is delicate, floral, refreshing, and has an ever-so-subtle hint of sweetness. Just think of the texture and aroma of fresh, delicate rose petals, and the flavor of the best strawberry you ever bit into … sigh … While you're thinking how wonderful that would be, I will admit – (Warning: I am not a Champagne gal!) – it's sparkling Grignolino! Probably that makes me an unrefined peasant but I just don't know how anyone could *not* like this wine. It's described on the **Montalbera** website – if I've gotten you at all interested – but it's not imported to the US!

(…)

I really liked it and found it for sale at *Enoteca Wine Farmer* in Asti about a month later. The owner of this shop is super nice and he also let me try the **Piero Bruno** *Ruché* (I can't remember the vintage), which he thought was the best, most classic interpretation of *Ruché*. It's certainly a well-balanced wine and I really enjoyed it as well. I also like **Montablera**'s Ruché

(…)

panorama Economy

N° e data : 111112 - 16/03/2011
Diffusione : 50980
Periodicità : Settimanale
Economy_111112_60_20.pdf
Web Site: www.mondadori.it
Pagina : 60
Dimens. : 100 %
376 cm2

Franco Morando: il Ruchè Laccento è stato premiato come miglior vino rosso autoctono per il 2011.

La storia del Monferrato in una bottiglia

MONTALBERA L'azienda della famiglia Morando ha riscoperto il Ruchè, un vitigno di grande tradizione. E ha prodotto una docg. Da gran premio.

L'azienda agricola Montalbera, oggi guidata da Franco Morando, nasce all'inizio del Ventesimo secolo nel Monferrato. Verso la metà degli anni Ottanta la famiglia Morando, già presente nel settore del pet food, decide di dedicarsi attivamente alla produzione vitivinicola. Riscopre le proprie origini contadine e adotta una politica di espansione con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè.

Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti prodotto al mondo nascono nelle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

La Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato, un unico appezzamento per la produzione del Principe Rosso del Monferrato, l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, dedicata al Moscato d'Asti.

Nell'azienda di Castagnole Monferrato gli ettari di vigneto sono 110, suddivisi nei vari tipi di vitigno, a cominciare dal Ruchè di Castagnole Monferrato per oltre 60 ettari. Prima che la Langa bassa si scontri con le ultime frange del Monferrato, a Castiglione Tinella, sono invece collocati i vigneti San Carlo e la seconda cantina della famiglia Enrico Riccardo Morando (anche casa natale del capostipite), 15 ettari di vigne dedicati alla produzione del pluripremiato Moscato d'Asti docg «San Carlo»

Un tempo, per la gente, il Ruchè era il vino della festa. Nell'immaginario è divenuto il vino che aveva accompagnato le milizie astigiane contribuendo alla vittoria dei longobardi contro i franchi a Refrancore.

Esistono molte ipotesi sull'origine del nome: potrebbe derivare da una comunità di monaci devoti a San Rocco che avrebbero introdotto la coltivazione in zona o dal termine piemontese «roche», inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. Recenti studi attribuiscono le origini del Ruchè ad antichi vitigni dell'Alta Savoia. Considerato una delle piccole docg dall'annata 2010 piemontesi, il Ruchè ha acquisito la denominazione di origine controllata e garantita solo nel 2011 (la doc nel 1987) per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti e confinanti tra loro.

Oggi Montalbera è la prima produttrice in assoluto dell'autoctono Ruchè. Attente lavorazioni in vigneto, basse rese per ettaro, raccolta differenziata per la produzione delle selezioni garantiscono la crescente qualità del prodotto. La lavorazione in cantina ha fatto il resto.

Il Ruchè è un vino di carattere, con piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca. In bocca convince per morbidezza ed eleganza e per quella sensazione di confidenza con il consumatore che, in taluni casi, non ne percepisce la struttura importante, ma solo la raffinatezza dei gusti fruttati talvolta esotici con evoluzioni nel tempo che si spingono fino allo speziato. Sostanzialmente un vino adatto a una serie infinita di momenti e di abbinamenti enogastronomici, e per questo molto amato dal mondo femminile.

Copyright (Economy)
Riproduzione vietata

ciao! from bing

Opinione Leggi tutta l'Opinione

Ruchè di Castagnole Monferrato - Vino Rosso di qualita superiore

★★★★★ 17 Mar 2011

Vantaggi:
L'aspetto piu sorprendente di questo vino e la capacita di suscitare una sequenza di sensazioni

Svantaggi:
Nessuno

Consiglio il prodotto: Sì

Dettagli:
Corpo
Sapore
Rapporto qualità/prezzo
continua

Glifo

Su di me:

Iscritto da: 17.03.2011
Opinioni: 1

In media **l'opinione è' stata valutata utile** da 1 utenti Ciao

Il Ruchè è un vino Piemontese non molto facile da trovare anche se negli ultimi anni ha cominciato ad apparire in qualche scaffale di supermercato. Si distingue da tutti gli altri rossi di alta gamma per una sequenza evidente di sapori diversi in degustazione e con buona persistenza , una caratteristica esclusiva dei grandi o grandissimi vini. Il Ruchè è corposo ma non aggressivo , di struttura complessa e profumo intenso anche se meno rilevato di altri rossi Piemontesi come il Barbera , Barolo , Barbaresco o Dolcetto. Il colore e un rosso rubino intenso con note granata . il gusto è fresco ma corposo , secco ma non aggressivo , con note di frutti rossi e con un retrogusto finale sorprendente e unico nel suo genere di cui non sono mai riuscito a definire un equivalente per rendere meglio l'idea a chi non ha mai avuto l'occasione di provarlo. Questa è anche la sua caratteristica piu rilevante e che lo fa distinguere nettamente.
A mio parere va ascritto tra i piu grandi vini d'Italia e puo essere appaiato ai grandi classici come il Taurasi o il Barolo o L'Amarone.
Lo consiglio vivamente per queste sue qualita e anche per il costo relativamente modesto rispetto ai suoi pari citati sopra che viaggiano da 3-5 volte il prezzo del Ruche quando sono di produttori noti. Segnalo il Ruchè Montalbera , tra i migliori Ruche che ho avuto occasione di provare fino a questo momento.

Il VinodiVallyBi

MARTEDÌ 22 MARZO 2011

Di che Barbera sei...?

Definito vino del popolo di tradizione contadina, oggi il vino Barbera è riconosciuto tra i più importanti vini italiani richiesti soprattutto all'estero.

Prodotto in continua evoluzione, le varietà di questo vino sono tante e in grado di soddisfare le diverse esigenze nei vari momenti di degustazione e abbinamenti ai cibi...da quelli più semplici e tradizionali fino ad arrivare a piatti più complessi abbinabili con le versioni più evolute passate in legno.

In questo caso si parla maggiormente di una Barbera d'Asti divenuta docg nel 2008, tipicamente morbida e dotata di grande equilibrio, o della più elegante barbera d'Alba con cui è possibile deliziarsi abbinandola a piatti come cannelloni, agnolotti, carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Personalmente vorrei proporvi qualcosa di meno austero e sobrio una Barbera frizzante come da tradizione astigiana di piacevole impatto, con la sua freschezza e vivacità dei colori...per salutare la Primavera.
Lasciarsi sorprendere dai profumi di ciliegia e fiori freschi, frutta rossa matura e note di viola che vi accompagneranno anche quando andranno ad esaltare tutti i sapori presenti al banchetto.

Qualche giorno fa ho provato quella dell'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato "La Briosa", una Barbera frizzante con cui ideale è l'abbinamento con antipasti di salumi, risotti di carne, formaggi di pasta medio-dura e carni arrostite o alla griglia.

La Montalbera di Castagnole Monferrato è un'azienda agricola piemontese che realizza con grande dedizione e vera passione i suoi prodotti tra cui vino principe: il ***Ruchè,*** *ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono piemontese portato, con ferma e decisa volontà, a grande rivalutazione dall'azienda Montalbera che ha ottenuto il riconoscimento dei due bicchieri nella guida gambero rosso 2011 per la pregiata Barbera d'Asti "Lequilibrio".*

la Repubblica TORINO.it
Venerdì 25 Marzo 2011 – Aggiornato Alle 12.04

Consiglia 26

LA KERMESSE

In piazza Vittorio nasce la "cittadella" di Cioccolatò

Da domani al 3 aprile 10 giorni di assaggi, delikatessen, cacce al tesoro e "Gianduiotti d´oro"

di GUIDO ANDRUETTO

Da prima capitale dell'Italia unita a prima capitale del cioccolato. La variante golosa del tricolore sventola dalla cima della Mole con le sue sfumature in bianco, fondente e cioccolato al latte, e Torino ritrova l'antico splendore risorgimentale anche grazie alla nuova edizione di "Cioccolatò", la kermesse dedicata a cacao, cioccolati e affini che si inaugura domani nell'ambito delle celebrazioni di Italia 150. Fino al 3 aprile, per iniziativa del gruppo Apice e con la collaborazione di Comune, Provincia, Regione, UnionCamere Piemonte e Camera di Commercio di Torino, il centro storico della città cambia volto e si presenta come grande laboratorio urbano di gusti ed eccellenze dell'arte cioccolatiera.

Una cittadella dentro la città, da assaggiare e sgranocchiare come una dolce barretta di croccante cioccolato ai cereali e alle nocciole. Pronta per essere invasa da migliaia di persone che si riverseranno verso il palco più importante della manifestazione, piazza Vittorio Veneto, dove ogni giorno dalle 10 alle 20 con orario continuato, e poi il sabato fino alle 23, la principale attrazione sarà rappresentata dal "Chocolate Show", una vasta area commerciale con banchi per l'esposizione e la

vendita al pubblico di oltre seimila tipologie di cioccolato di produzione e provenienza piemontese, italiana ed estera. Sarà questo, dunque, il cuore caldo della rassegna più gustosa dell'anno, e attorno ad esso si concentreranno le numerose iniziative collaterali incluse nel palinsesto ufficiale di Cioccolatò.

Fra queste risvegliano un certo appetito le degustazioni guidate per adulti che il Circolo dei Lettori organizzerà nei giorni del festival nella sede di Palazzo Graneri della Roccia, in via Bogino, mentre nel nuovo spazio di intrattenimento e cultura Blah Blah Blah, inaugurato lunedì scorso in via Po 21 nei locali dell'ex King Kong microplex, le degustazioni saranno ancora per gli over 18 con appuntamenti quotidiani alle 20.30 in cui il cioccolato verrà abbinato ai migliori vini e distillati della cantina Montalbera, oltre che a birre di produzione artigianale come quella proposta dal birrificio della Fondazione Piazza dei Mestieri.

Tra gli eventi speciali brilla l'esperienza sensoriale che sarà al centro del "Gianduiotto Day", in programma sabato 2 aprile dalle 15 per tutto il giorno in piazza Vittorio: una caccia al tesoro per scovare a colpi di assaggi il gianduiottino perfetto, l'emblema della tradizione cioccolatiera piemontese, cui verrà assegnato il premio annuale de "Il Gianduiotto d'Oro", l'Oscar del cioccolatino inventato da Cioccolatò con l'aiuto di Ascom, Cna, Confartigianato, Confesercenti e Unione Industriali di Torino. Infine, largo al divertimento con "Spalm Beach", una spiaggia di cioccolato con tanto di sedie sdraio, ombrelloni e lettini per gustarsi in tutta comodità, sotto il sole di primavera, un grande classico come pane e cioccolata spalmabile.

(24 marzo 2011)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Felicemente Tannico

SABATO 26 MARZO 2011

Barbera La Briosa 2009 Montalbera

Ovvero quando un vino si sposa perfettamente con il cibo.
Alcune sere fa' i miei cugini di Torino mi hanno portato dei cotechini freschi, fatti al mattino nel salumificio di famiglia che mia moglie ha preparato accompagnati con dei fagioli zolfini.
L'abbinamento è stato fatto con la barbera La Briosa di Montalbera: una decina di euro spesi bene per accompagnare questo trionfo di maiale.

PUBBLICATO DA TADDEO69 A 18:57

speciale Piemonte

La patente genetica dell'autoctono Ruchè di Castagnole Monferrato

di Paolo Alciati

Intervista a Franco Morando

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. La difficoltà principale, per chi vuole assicurare la tracciabilità, sta nell'individuare una proprietà del prodotto tale che lo identifichi in maniera inequivocabile lungo tutti i passaggi della filiera agro-alimentare. Tale proprietà dev'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.

Dr. Morando, perché il DNA sul Ruchè di Castagnole Monferrato?

Ci siamo chiesti dopo tanti investimenti in impianti - 55 ettari dedicati a Ruchè in coltura specializzata - e qualità del prodotto come tutelare e lasciare "L'IMPRONTA" con questo vino, creando una ricerca che avesse una duplice finalità, quella di dare certezza ad un vitigno di poca conoscenza storica e dall'altro canto dar maggiori garanzie al

consumatore che quotidianamente è sempre più esigente ed attento alla derivazione dei prodotti eno-gastronomici. Con la ricerca si sono aperti nuovi orizzonti e strade da percorrere e nel contempo si è avuto un sistema sostanzialmente infallibile per riconoscere la matrice genetica di questo impagabile vitigno. Forse si tratta proprio di amore nei confronti di questo vino o forse la professionalità non è un caso, ma voglio andare oltre i confini nazionali per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico, trasportare la mia esperienza acquisita a tutti i consumatori e amici produttori che hanno fatto del vino un momento conviviale ma anche di studio ed approfondimento. La ricerca scientifica in oggetto è stata finanziata esclusivamente con fondi privati aziendali, ma è fondamentalmente patrimonio scientifico dell'umanità a nome e tutela della qualità certificata. La ricerca è disponibile in versione integrale presso gli Uffici del Comune di Castagnole Monferrato (At) o a richiesta presso gli uffici commerciali Montalbera.

Qual'è stato l'obiettivo della ricerca e del progetto in essere?

Obiettivo del lavoro, svolto dal laboratorio Bioaesis srl - www.bioaesis.com - Tesi (An), è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini. Un'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 Ruché di Castagnole Monferrato, a tutela e valorizzazione della Sua autenticità e tipicità. Dal momento che non era mai stato studiato prima il DNA della varietà Ruché, 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 in un numero variabile di volte che dipende dalla varietà di uva considerata. Pertanto, i micro satelliti sono in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche genetiche che contraddistinguono il Ruché 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.

I campioni analizzati: foglie di Ruché prelevate da differenti vigneti della Società Agricola

Vitigni di Ruchè

Montalbera; foglie di Lacrima di Morro d'Alba, Montepulciano e Sangiovese appartenente alla collezione di germoplasmi dell'ASSAM - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche; foglie cresciute da barbatelle acquistate dai Vivai Cooperativi Rauchedo, appartenenti alle seguenti cultivar e corredate da certificato vivaistico: Pinot Nero - Brachetto d'Acqui - Barbera d'Asti.

Il metodo applicato come primo step è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di DNA per miliardi di volte, questo è il metodo di elezione utilizzato per identificazioni varietali. Questo passaggio è stato fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo del lavoro: determinando il profilo genetico della varietà Ruché 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 l'eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruché.

Le difficoltà principali di questo secondo 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 e 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.

Quindi, Dr. Morando, dopo anni di ricerca l'obiettivo della tracciabilità genetica del Ruchè da parte di Montalbera è stato raggiunto? Abbiamo una "mappatura" di questo prezioso autoctono?

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

Sì, l'obiettivo è stato raggiunto! Si è ottenuta la carta d'identità genetica della varietà Ruché, ovvero si è dimostrato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. 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 sul vino Ruché a garanzia del consumatore e a valorizzazione e tutela della tipicità del prodotto.

Vini Buoni d'Italia

004 **Bollicine Levento 2010**
MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ
Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) [Pad 9 - Stand L4]
tel. 011 9433311 - fax 011 9434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it

005 **Bollicine Roseus 2009**
MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ
Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) [Pad 9 - Stand L4]
tel. 011 9433311 - fax 011 9434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it

Ruchè

Sieben Gemeinden rund um Castagnole Monferrato gelten als das Kerngebiet dieser Rebsorte, die man auch als «Prinz des Piemont» bezeichnet. Die Mönchsgemeinschaft von San Rocco soll diesen Wein einst dort eingeführt haben – daher der Name. Eine andere Legende besagt, der Name stamme vom Wort «Roche», der piemontesischen Bezeichnung für «Rebstöcke». In der Realität fand die Sorte höchstwahrscheinlich aus Obersavoyen den Weg ins Piemont. Ein Ruchè verströmt Aromen von Beeren und Flieder, bei gereiften Weinen auch nach exotischen Gewürznoten und Tee. Kompakte Gerbstoffe sorgen für eine anhaltende Präsenz am Gaumen.

Franco Morando, Weingut Montalbera, Castagnole Monferrato

Das Weingut der Familie Morando wurde in den 1920er Jahren gegründet und widmet sich den eigenständigen Sorten der Region. Mehr als die Hälfte des gesamten Ruchè di Castagnole Monferrato DOC stammt aus diesem Weingut. «Für Spitzenweine lesen wir die Trauben etwas überreif, um ihnen mehr Charakter zu verleihen. Dadurch werden die Weine langlebiger», erklärt Franco Morando. Toplage ist der Bricco Montalbera, ein Hang in Südlage auf 280 Meter Höhe, in der die überreifen Trauben für die beiden Spitzenweine Laccanto und Limpronta selektioniert werden.

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato 2008

14.5

Montalbera
La Tradizione 2009
Kommentar: Helles Rubinrot mit violetten Reflexen; frischduftig mit Blütenaromen, am Gaumen trocken, aber gut strukturiert, der Ausklang auf roten Johannisbeeren. Angenehm rund, von mittlerer Länge. 2011 bis 2012
Preise:
CH: 15 bis 30 Franken

15.5

Montalbera
Laccento 2009
Kommentar: Selektion leicht überreifer Trauben des Rebberges Bricco Montalbera: dunkles Rubin; florales Bouquet, Aromen von gerösteten Nüssen; rassiger Bau, feines abgerundetes Tannin, erfreuliche Entwicklung hin zu Noten von Beerenkonfitüre und Gewürzen. 2011 bis 2013
Preise:
CH: 15 bis 30 Franken

16

Montalbera
Limpronta 2008
Kommentar: Eine Miniproduktion von 2000 Flaschen einer Selektion der besten Lagen dieser Ruchè-Experten; duftet nach Beeren und Flieder, auch exotische Gewürznoten und

Tee; satt und dicht am Gaumen, viel Charakter und Typizität, endet in einem feinfruchtigen eleganten Abgang.
2011 bis 2013

La Nuova Provincia

CASTAGNOLE M. DUE NUOVI VINI TRENDY

Montalbera tiene a battesimo Bollicine Leykos e Calypsos spumante extra dry e un bianco

Ruchè d'eccezione e non solo nello stand Montalbera. L'azienda di Castagnole Monferrato sarà presente al Vinitaly e qui "battezzerà" due nuovi vini: Bollicine Leykos e Calypsos. Si tratta dei due nomi che costituiscono la linea trendy, in particolare il Bollicine Leykos, spumante extra dry che nasce da uve Barbera vinificate in purezza secondo il metodo Martinotti, mentre Calypsos è un bianco di qualità, blend di Chardonnay, Sauvignon e Viogner. A queste due anteprime sarà dedicata la degustazione di giovedì (alle 15), condotta da Franco Morando e Lino Lanfrancone. A questi ultimi sarà affidata poi la presentazione dei successivi momenti della rassegna veronese, con successivo venerdì (sempre alle 15) per "Ruchè la tradizione 2010". Infatti con l'annata 2010 l'autoctono vitigno è stato promosso Docg. Montalbera quest'anno ha acquisito ulteriori 10 ettari raggiungendo i circa 60 dedicati all'impianto del Ruchè, portandosi a più del 60% di quota a livello quantitativo tra tutti i produttori. Ecco allora che la doppia eccezionalità porterà solo per questa edizione di Vinitaly già all'anteprima dell'annata 2010 del "Ruchè Docg La Tradizione". Accanto, sabato alle 15, verticale delle annate dal 2006 al 2009 del Ruchè "Luccento - Selezione Bricco Montalbera", etichetta che per due anni consecutivi è stata premiata come miglior autoctono italiano dall'Annuario dei migliori vini firmato da Luca Moroni.

Ultimo atto ufficiale domenica (alle 15) dedicato alla presentazione del Barbera d'Asti Superiore Docg "Lequilibrio 2008", sempre condotta da Morando e Lanfrancone

■ m.s.

ETICHETTE DI RUCHÈ DI CASA MONTALBERA

APR
7

MONTALBERA - VINITALY 2011

≡ Categoria: Enogastronomia | Print This Post

Anche quest'anno è all'importante kermesse veronese VINITALY. La manifestazione avrà luogo a Verona dal 7 Aprile all'11 Aprile 2011. Orario: 9,30 – 18,30 continuativo.

PALINSESTO EVENTI MONTALBERA- TERRA DEL RUCHE'

Giovedi 7 Aprile: Ore 15 – Presentazione ufficiale "Linea Trendy".

- **BOLLICINE LEYKOS 2010 – Spumante Extra-Dry**

"La" bollicina bianca extra-dry firmata Montalbera. Studiata per i palati più esigenti, fresca, vellutata e floreale. Le Bollicine Leykos sono ottenute dalla rifermentazione in purezza di Barbera d'Asti, vinificato in modo unico ed innovativo. **Leykos**…dal greco *"di colore bianco"*. *..,fresco, profumato, leggero ed immediato. Giocato su note di frutta esotica e agrumi…*

- **CALYPSOS 2010 – Vino Bianco**

…è un'ispirazione fuori dal tempo, un *"concept"* sull'amore. Una riflessione alta, profonda, impegnata da tutti i fiumi della poesia, bagnata da tutte le sottili maree dell'emozione appoggiata a quella vena di follia che tutti ci tiene e che ci fa oscillare appesi al filo degli improvvisi sussulti del cuore. Un *"Vino Bianco"* d'eccezione, concepito per far rivivere ad ognuno le proprie emozioni e i propri sentimenti. I vitigni scelti per questo *"inno"* sono a carattere internazionale, Chardonnay, Sauvignon e Viogner.

…e poi non tutti sanno che… è un vino di sole, fresco, agile e svelto …anche fin troppo, scorre velocemente appena in sei bicchieri, …ma forse è il tempo medio dell'amore…

Conduce: Franco Morando – Lino Lanfrancone

Venerdi 8 Aprile: Ore 15 – Presentazione ufficiale "Ruchè LA TRADIZIONE 2010"…IL RUCHE' PASSA A D.O.C.G.

Montalbera corre *!!!*…***come la qualità dei suoi vini***…con l'annata 2010 il Ruchè passa a D.O.C.G., ulterior riconoscimento alla crescente popolarità e all'espressione qualitativa dimostrata in questi anni. Vogliam presentare in occasione del Vinitaly la prima "annata" a D.O.C.G. in anteprima di degustazione.

Conduce: Franco Morando

Sabato 9 Aprile: Ore 15 – "Verticale" annata 2006-2007-2008-2009 Ruchè LACCENTO – Selezione Bricco Montalbera" premiato per due anni consecutivi come MIGLIOR AUTOCTONO ITALIANO dall'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010-2011 - LUCA MARONI.

*…quindi il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2009: vino analiticamente perfetto, sensorialmente unico, e d'originalità sublime. La quantità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi, sì maestosamente fitte e polpose, possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un nitore assoluto tali da sentir immacolato in questo vino, il loro vivo, clorofilloso respiro. Chapeau, un **99/99** è un vino che non si può mai dimenticar d'aver incontrato,*

goduto e sì mirabilmente apprezzato. (Luca Maroni)

Presenza esclusiva su espresso invito dell'azienda.

Conduce: Franco Morando – Lino Lanfrancone

Domenica 11 Aprile: Ore 15 – Presentazione Barbera d'Asti d.o.c.g. LEQUILIBRIO 2008 – Superiore

La Sua dote virtuosa la ritroviamo sicuramente nella souplesse morbida tannica del Suo gusto… questo fa sì che sia un vino moderno, eclettico e versatile, nonché più prezioso. Aspetti fondamentali, indispensabili per far fronte ad un contesto nazionale e internazionale molto competitivo.

Per questo la Barbera d'Asti docg LEQUILIBRIO è il vino di oggi e del futuro…già descritto dalla compagine sensorialista come…un piccolo fuoriclasse di saudenza e morbidezza gustativa veramente favolosa.

Conduce: Franco Morando – Lino Lanfrancone

www.vinitaly.com

Decanter
World Wine Awards

2011 - Results

Montalbera Terre del Ruchè Laccento 2009

Ruch?Di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy

(Red)

US price: *$21.00*

GOLD MEDAL

DECANTER WORLD WINE AWARD

vinealia.org
il giornale on line dalla parte dei curiosi

DAL FARI

appuntamenti
giugno 2011
maggio 2011
anno 2010
anno 2009
anno 2008
anno 2007
anno 2006
anno 2005
anno 2004
anno 2003
anno 2002
anno 2001
anno 2000

Festa del Ruchè

Il 7 ed 8 maggio a Castagnole Monferrato e dintorni

Go Wine presenta la quarta edizione della "Festa del Ruchè", evento che si propone di promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè. Una manifestazione mirata per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.
Il programma prevede nel pomeriggio del sabato un breve convegno per fare il punto sulla vendemmia e sulla produzione. Nella serata del sabato e dalle ore 10.00 della domenica ecco il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della Tenuta La Mercantile.
Inoltre nella mattina della domenica si svolgerà un wine tasting dedicato ai giornalisti ed agli operatori di settore.
Da questa edizione spazio anche ai prodotti tipici, con una selezione degli artigiani che operano su questa parte di Monferrato. Animazioni musicali, ospitalità nei ristoranti, passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.
"Il Ruchè di Castagnole Monferrato – dichiara il Sindaco Francesco Marengo - *ha festeggiato negli anni scorsi i vent'anni dal riconoscimento della d.o.c.: un omaggio alla sua storia ed a quanti avevano a ragione lavorato per riconoscere la denominazione d'origine ad un vino autoctono del territorio piemontese, dotato di uno speciale carattere e personalità. Il Comune di Castagnole Monferrato, intende operare con il coinvolgimento e la collaborazione dei principali produttori e, vuole continuare la promozione con due giornate di festa e di confronto".*
La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Le aziende:
BORGOGNONE FRANCESCO - Castagnole Monferrato; CANTINA SANT'AGATA – Scurzolengo; CANTINA SOCIALE di CASTAGNOLE MONFERRATO; CRIVELLI - Castagnole Monferrato; LUCA FERRARIS - Castagnole Monferrato; GARRONE EVASIO & FIGLI – Grana; MONTALBERA - Castagnole Monferrato; TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno.

Il Programma:

Sabato 7 maggio (Tenuta La Mercantile)
ore 17.30: Convegno inaugurale.
ore 21.00 – 24.00: Festa con i produttori, banco d'assaggio aperto al pubblico, intrattenimento musicale.

Domenica 8 maggio (Tenuta La Mercantile)
Dalle ore 10.00 alle ore 12.00: Wine tasting riservato agli operatori professionali.
Ore 12.00: Apertura punto ristoro ed Enoteca (vendita delle bottiglie).
Ore 10.00 – 18.00: Festa con i produttori, banco d'assaggio aperto al pubblico – Punto gastronomico a cura della Proloco di Castagnole Monferrato. In mattinata Passeggiata nei vigneti.

Per informazioni:
Associazione Go Wine – Ufficio Eventi Tel. 0173 364631 Fax. 0173 361147
stampa.eventi@gowinet.itQuesto indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo. Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.
www.gowinet.it

4/5/2011

il Corriere

Dalla rivista inglese 11 riconoscimenti in Langhe e Roero

Decanter premia i vini del nostro territorio

ALBA – Ripartito tra Piemonte e Toscana, conta 31 medaglie d'oro e 6 premi di categoria il bottino italiano all'ultima edizione del "Decanter World Wine Awards", riconoscimento con cui la famosa rivista inglese premia le migliori etichette mondiali. Nell'Olimpo di Decanter diverse aziende di Langhe e Roero, due delle quali capaci di assicurarsi addirittura due medaglie d'oro: si tratta della cantina **Diego Conterno** (con il Barolo 2006 e il Barolo 2006 "Le Coste") e **Massolino**, sempre con due Barolo: il "Margheria" 2007 e il "Parafada" 2007. Tra gli altri piemontesi premiati figurano il Barolo 2006 di **Araldica Flori**, il Barbaresco 2006 "Riserva S. Stefano" del **Castello di Neive**, il Barolo "Cannubi" 2006 di **Damilano**, il Barbaresco 2005 "Camp Gros" dei **Marchesi Di Gresy**, il Barolo 2007 "**Antario**", il Ruché "Laccento" 2009 di **Montalbera** di Castagnole Monferrato, il Dolcetto di Diano "Fosco" 2009 dell'azienda **Salvano**, il Roero "Sudisfà" Riserva 2006 di **Angelo Negro** e il Gavi 2010 "Tesco Finest". *(V. N.)*

Il Roero "Sudisfà" di Negro, unico premiato della Sinistra Tanaro

www.gazzettadasti.it Martedì 31 Maggio 2011

Gazzetta d'Asti.it

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1899

Il Ruchè Laccento guadagna il golden medal

E' arrivata in questi giorni la notizia che l'autorevole rivista Decanter ha assegnato il massimo riconoscimento del gold medal al Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2009 Laccento dell'azienda Montalbera, durante la competizione dei World Wine Awards 2011 (DWWA).

Il Ruchè Laccento proviene dal Bricco Montalbera, collina maggiormente vocata e carezzata dai raggi solari con un'esposizione sud ad un'altezza di circa 280 metri sul livello del mare. La vendemmia si svolge in leggera sovra-maturazione con attenta cernita delle uve migliori in vigneto. La produzione annua è, infatti, di 15.000 bottiglie, soltanto nelle annate più floride.

"*Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale*" sostiene Franco Morando, titolare della Montalbera di Castagnole Monferrato.

Per spiegare il Ruchè, ovvero "l'altra faccia del Piemonte", Morando racconta la filosofia dell'azienda: "*analizziamo con attenzione e scrupolo la produzione e il posizionamento dei vigneti, lavoriamo con un'enologia moderna ed attenta, adottiamo le migliori regole in vigna, un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuiamo un'attenta cernita di uve in leggera sovra-maturazione. Nasce così un vino di grande supplesse ed eleganza. Un vino importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati*".

Decanter, la rivista di vini famosa in tutto il mondo, è distribuita in 97 paesi. Il sito decanter.com è uno dei portali web dedicati al vino più visitati: nel dicembre 2010 è stato cliccato in 175 diversi Paesi. Oltre 200.000 visitatori hanno consultato online i risultati del DWWA 2010.

Decanter
WORLD WINE AWARDS 2011

This is to certify that

Montalbera Terre del Ruchè, Laccento,
Ruché di Castagnole Monferrato, Piedmont 2009

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2011

ATnews.it
Quotidiano online della provincia di Asti

Primato per l'azienda Montalbera, ottiene il "gold metal" dalla rivista Decanter

Condividi |

Il titolare Franco Morando di Castagnole Monferrato sottolinea il momento d'oro dell'azienda che raccoglie il premio internazionale per il Monferrato doc Laccento 2009

foto: Franco Morando

Importante riconoscimento per l'azienda vinicola **Montalbera di Castagnole Monferrato**, in provincia di Asti. E' di oggi la notizia che l'autorevole rivista Decanter ha assegnato il massimo riconoscimento del "Gold Medal" al Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2009 Laccento dell'azienda Montalbera, durante la competizione dei World Wine Awards 2011.

Il Ruchè Laccento proviene dal Bricco Montalbera, collina maggiormente vocata e carezzata dai raggi solari con un'esposizione sud ad un'altezza di circa 280 m. slm. La vendemmia si svolge in leggera sovra-maturazione con attenta cernita delle uve migliori in vigneto. La produzione annua è, infatti, di 15.000 bottiglie, soltanto nelle annate più floride.

"Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale" - sostiene Franco Morando, titolare della Montalbera di Castagnole Monferrato.

Per spiegare il Ruchè, ovvero "l'altra faccia del Piemonte", Morando racconta la filosofia dell'azienda: *"Analizziamo con attenzione e scrupolo la produzione e il posizionamento dei vigneti, lavoriamo con un'enologia moderna ed attenta, adottiamo le migliori regole in vigna, un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuiamo un'attenta cernita di uve in leggera sovra-maturazione… Nasce così un vino di grande supplesse ed eleganza. Un vino importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati"*.

Decanter, la rivista di vini famosa in tutto il mondo, è distribuita in 97 paesi. Il sito Decanter.com è uno dei siti web dedicati al vino più visitati: nel dicembre 2010 è stato cliccato in 175 diversi paesi. Oltre 200.000 visitatori hanno consultato online i risultati dei DWWA 2010. Ciò che maggiormente rafforza e conferma la filosofia aziendale è la scelta di qualità, che premia il lavoro di anni e conferma che la direzione intrapresa è quella giusta.

Il titolare Franco Morando festeggia la notizia alzando in alto i calici di Ruchè e invitando a visitare il sito www.montalbera.it dove poter scoprire l'intera produzione aziendale: la collezione di Ruchè di Castagnole Monferrato docg (dalla tradizione a Limpronta, passando per la grappa e il passito), i vini tradizionali del Monferrato (dal Grignolino Grignè alla Barbera d'Asti Lequilibrio), le bollicine (dal Brut Roseus 100% grignolino al neonato Leykos 100% barbera vinificato bianco).

AGR/Wellcom

targatocn.it

EVENTI | SABATO 04 GIUGNO 2011, 17:30

“Barolo & Friends Event” a Zurigo lunedì 6 giugno

Dopo il successo dell’evento di Copenhagen, i vini, i cibi e la cultura piemontese si presentano alla Svizzera

Dopo il recente successo di Copenhagen, il Barolo & Friends Event incontra la Svizzera, a Zurigo, il 6 giugno.

Una giornata nella prestigiosa sede della Kongress Haus, nel centro della principale città svizzera, insieme a 36 cantine del Piemonte, al Consorzio Tutela dell'Asti Docg, al Consorzio Tutela Alta Langa Metodo Classico, alla Coldiretti che partecipa presentando i progetti Fattoria Amica e Terranostra e a 6 produttori agroalimentari piemontesi, che si svolge con la collaudata formula della sessione riservata al trade, dalle 14 alle 17 - importatori, distributori, enoteche, ristoranti, sommelier, giornalisti specializzati - con tre seminari, uno dedicato ai rossi piemontesi, uno al Moscato d'Asti e uno per i tour operator sul turismo in Piemonte.

A seguire si apre al pubblico di enoappassionati (a pagamento) dalle 17 alle 20, con i banchi d'assaggio delle cantine e dei prodotti alimentari e la cucina di Danilo Lo Russo, chef della Crota di Roddi che presenterà i tajarin tradizionali offerti da Bon Aptit Pasta Fresca.

I produttori presenti: Accornero Giulio & Figli, Balbiano Azienda Vitivinicola, Baravalle Azienda Agricola, Bocchino Giuseppe, Boeri Alfonso, Bric Cenciurio, Bussia Soprana, Cadia Azienda Agricola, Cagliero Azienda Agricola, Cascina Mucci, Cattaneo Adorno, Cordara di Cordara Claudia, Drocco Luigi, Ettore Fontana, Fontanafredda, Franco Mondo, Gemma, Grasso F.lli, Ivaldi Dario, La Giribaldina, La Gironda, Langa Style, Le Strette, Marsaglia, Emilio, Michele Chiarlo, Montalbera Terra del Ruchè, Oddero Poderi e Cantine, Pescaja, Podere Ruggeri Corsini, Produttori del Gavi, Rivetto, San Biagio, Socrè, Tenuta nuova Cà da Meo, Vigne dei Mastri, Villa Giada.

Dell'agroalimentare intervengono: Distilleria Sibona, Antica Distilleria di Altavilla, Fonterosa Laboratorio del Gusto, Galfrè Ghiotto, Krumiri Rossi di Portinaro, Relanghe.

L'evento è promosso dal Consorzio I Vini del Piemonte e dalla Strada del Barolo e grandi Vini di Langa, con la partecipazione del Consorzio per la tutela dell'Asti DOCG, del Consorzio Tutela Alta Langa Metodo Classico, della Coldiretti, di Wellcom - agenzia di comunicazione specializzata nel settore vinicolo, Kongress Haus - palazzo dei Congressi nel cuore della città, Regione Piemonte, Provincia di Cuneo, Fondazione Torino Musei, Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero, Consorzio Incoming Experience, Fattoria Amica e Terranostra. Per informazioni: www.baroloevent.com, info(at)stradadelbarolo.it (c.s.)

info(at)stradadelbarolo.it

ex ville villa
LA MIA CANTINA
enoteca

Ruchè doc - Montalbera

14.06.2011 · categoria: Un vino a settimana · Commenti (2) · condividi

"Fantastici 4", l'ectoplasmatico Ruchè e Pietro Super Star!

Nacque tutto nel corso di una cena tra amici, ben assortiti ma di varia estrazione.
C'è sempre il tale che ha la macchina più potente, quello con la moglie più bella e ultimamente anche quello che, sul vino, ne sa una più di qualsiasi altro sommelier.
Anche nel corso di quella cena non fummo dispensati da un personaggio di questo genere, e tra un luogo comune e l'altro il tale se ne esce con una frase del tipo: "Ma il Ruchè voi, l'avete mai bevuto? Graaaaande vino!!!!"

Avete presente quando scende il gelo?
Ecco, in quel momento scese il gelo più assoluto, specialmente nella parte del tavolo occupata dagli enotecari: perchè il Ruchè, noi, l'avevamo solo sentito nominare!!
Mirco, didattico come sempre, salva capri, cavoli e Ruchè buttando lì un rapido "Ehmmm, sì, è un vino del Monferrato astigiano"....
Noi assentiamo, cambiando in fretta discorso.
Il giorno dopo in enoteca sono sicura che tutti, di nascosto l'uno dall'altro, siamo andati in rete a cercare informazioni su tale "graaaaande" vino, per scoprire (mah va!) che è un vino "fantasma", prodotto in sole 200.000 bottiglie da un numero esiguo di aziende, tutte distribuite e consumate pressochè localmente.

Di tanto in tanto succedono cose strane.

Qualche giorno dopo quella sera, infatti, quando la nostra vita aveva ripreso il suo normale corso (anche senza aver degustato il Ruchè), passa in negozio Pietro, un appassionato cliente.
Parlando del più e del meno, ma sempre di vino, ad un tratto esordisce: "Ho bevuto un vino eccezionale! Il Ruchè, ce l'avete???"

Non potevamo crederci!
Gulp! Ma non è che sto Ruchè l'hanno inventato nottetempo???
Con Pietro non potevamo bluffare, e davanti al nostro desiderio di degustarlo ci propone uno scambio: lui porta il Ruchè, e noi lo invitiamo alle nostre degustazioni del venerdì.

E così eccoci qua: Noi "Fantastici 4", l'ectoplasmatico Ruchè e Pietro Super Star!

L'impatto olfattivo del Ruchè è notevole: al naso manifesta un bouquet intenso, decisamente fruttato con note speziate chiare e piacevolissime sensazioni floreali. Riconosciamo la ciliegia matura e succosa, i mirtilli, le more, il chiodo di garofano per le spezie; le note floreali, invece, sottendono i precedenti riconoscimenti con l'aromaticità e l'eleganza del geranio e della rosa.
In bocca entra morbido e chiude con una decisa sensazione vellutata: nel frattempo manifesta struttura, come anticipato all'esame visivo, e mette in campo equivalenti (sebbene moderate) forze tanniche e fresche.
Di buona persistenza, e piacevole pai. *

Dobbiamo convenire: il Ruchè è una chicca.
Non ce la sentiamo di dire, come quel tale dell'inizio, che è un "graaaaande" vino, poichè abbiamo qualche dubbio sulla possibilità di invecchiamento, ed ancor prima sulla stoffa complessiva esprimibile dal vitigno, ma siamo certi che sia unico.

Un bicchiere di rosso intrigante, piacevolissimo, capace di sorprendere e convincere grazie ad una personalità inibitabile: che vi consigliamo caldamente di provare, qualora lo troviate in carta in qualche ristorante o sugli scaffali di qualche enoteca.
E magari chi lo sa, tra qualche tempo anche nella nostra!

Grazie Pietro per la dritta!
Evviva i super-eno-eroi come noi, che, non indaghiamo se per virtù o per fortuna, vanno quotidianamente alla scoperta dei tesori nascosti nel fantastico mondo del vino!

Cenni sul vitigno, tratti dal disciplinare di produzione che dal 1987 ne tutela la denominazione di origine controllata:

"(...) 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%.
Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.(...)
Il vino Ruchè di Castagnole Monferrato all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: rosso rubino non troppo carico con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;
- odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato;
- sapore: secco o amabile, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo con leggera componente aromatica;
- gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille."

*** Note di degustazione di:**
Ruchè doc "La Tradizione" 2009 - azienda Montalbera
Ruchè doc "L'Accento" 2009 - azienda Montalbera

www.lamiacantina.it/parliamo-di/un-vino-a-settimana/ruche-doc-montalbera#commentsAnchor

CONVIVIUM

Reportage enogastronomici fotografici

GIOVEDÌ 30 GIUGNO 2011

Ristorante Scola - Castelbianco

QUESTO STESSO REPORTAGE E' PRESENTE IN FORMA PIU' COMPLETA NEL SITO UFFICIALE CONVIVIUM

Via Pennavaire, 166
Castelbianco (SV)
Tel. 0182 77015/6
Data Reportage: 26-6-11
Tipologia del Locale: Ristorante
Chef: Fausto Scola

Il ristorante Scola vanta una lunga tradizione familiare di buona cucina, iniziata in Castelbianco nel 1926 dai nonni Manuelin e Angiolina, allora ventenni, e proseguita fino ai nostri giorni attraverso quattro generazioni di osti.
Oggi è condotto da Fausto, con la moglie Viviana e il figlio Gabriele, sommelier.

(…)

Antipasti

Ruché di Castagnole Monferrato docg "La Tradizione" 2010, imbottigliato da Società Agricola Montalbera, Castagnole Monferrato (AT).
Il 2010 è il primo anno della D.O.C.G., prezioso riconoscimento alla gran qualità di un rosso autoctono poco conosciuto ma vero principe del Monferrato, ottenuto dalla vinificazione di uve Ruché in purezza, dal colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia, e dal profumo intenso e fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta che evolvono su note speziate con il tempo, caldo al palato, armonico, di corpo e di struttura.

(…)

Parola di enoteca

I quaderni di Wine News

Cosa vende

L'Enoteca Grandi Vini di Alba (via Vittorio Emanuele II, 1/a; tel. 0173 361204; www.grandivinialba.com), che vende anche online, privilegia, evidentemente, i vini delle Langhe, ma con una scelta importante anche dal punto di vista della profondità delle annate:

Marcarini, Dolcetto d'Alba Fontanazza 2009 - € 7,00
Storica cantina di La Morra, produce vini di bella personalità

Cappellano, Dolcetto d'Alba 2009 - € 9,80
Un vino tipico da una delle aziende più coerenti del territorio

Enzo Boglietti, Barbera d'Alba 2009 - € 9,50
E' uno dei nomi più noti della nuova corrente "barolista" con base a La Morra

Pira & Figli - Chaira Boschis, Barbera d'Alba 2009 - € 12,20
Una produttrice di talento fra le più stimate della denominazione

La Caudrina, Moscato d'Asti La Galeisa 2010 - € 9,00
L'azienda di Romano Dogliotti è uno degli indirizzi principali per trovare un Moscato di riferimento

Tenuta San Guido, Le Difese 2009 - € 13,70
L'entry level dell'azienda madre del Sassicaia a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Castello di Neive, Barbaresco Santo Stefano Albesani 2007 - € 23,70
Cantina di grande storia, produce vini eccellenti con robusta continuità

Roagna Barolo La Rocca e La Pira 2004 - € 44,00
Un'azienda d'altri tempi che produce vini estremi e di grande carattere

Luigi Pira, Barolo Margheria 2004 - € 33,00
Stile moderno ma ben proporzionato in questo Barolo di Serralunga

Montalbera, Grignolino d'Asti Grignè 2008 - € 7,50
Piacevole e ben ritmato questo vino "minore" di Langa

ASPI SARDEGNA
ASSOCIAZIONE DELLA SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA

Vetrina

Ruché un vino-frutto di grande pregio

L'azienda **Agricola Montalbera** nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, 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, prevalentemente a Ruchè. Attualmente la Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il *"frutto"* che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti *"prodotto al mondo"* *"sgorga"* dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.
L'azienda Montalbera comprende due cantine, la prima a Castagnole Monferrato di cento ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del *"Principe Rosso del Monferrato"* l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa) di dieci ettari in un unico appezzamento.

I diversi volti del Ruché
La filosofia produttiva della famiglia è semplice e lineare: il rispetto e la valorizzazione del territorio, il legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima e intervento dell'uomo. Si sviluppa da questa premessa il concetto di *"vino-frutto"* che esalta le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna. Nasce così il Ruchè un vino di gran freschezza e agilità di beva, associato ad una buona-grande struttura in base alle vinificazioni e vendemmie adottate.

Montalbera propone il Ruchè in diverse versioni. Il Ruchè Docg **La Tradizione** di colore rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia, rivela un profumo intenso, persistente, aromatico e fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni che evolvono su note speziate con il tempo. Caldo al palato, è armonico, di corpo e mostra un buon equilibrio con una leggera componente tannica.
Il Ruchè di Castagnole Monferrato Doc **Laccento– Selezione Bricco Montalbera**, che è stato eletto dalla guida di **Luca Maroni** come Miglior Vino Rosso Autoctono Italiano 2011 – 99/99 ha un profumo intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici di frutti di bosco, confettura, spezie orientali e pepe nero. Potente, ma elegante, al palato si mostra di grande persistenza e coinvolgente aromaticità.
Il Ruchè di Castagnole Monferrato Doc **Limpronta 2008 – Selezione di Famiglia**, è intenso, persistente, con tendenziali ricordi aromatici, sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Potente e caratteristico è di grande persistenza.
Il Ruchè è vino nato semplicemente, ma che altrettanto semplicemente riesce a suscitare emozioni perché lascia emergere la passione con la quale è stato realizzato.

SPIRITO diVINO

AZIENDA AGRICOLA MONTALBERA
VIA MONTALBERA 1, CASTAGNOLE MONFERRATO (AT), TELEFONO 011 9433311
MONTALBERA@MONTALBERA.IT | WWW.MONTALBERA.IT
ANNO DI FONDAZIONE **1980** | PRODUZIONE ANNUA **300MILA** BOTTIGLIE | **115** ETTARI TOTALI

Il principe rosso

Siamo a Castagnole di Monferrato dove c'è il regno del Ruché, «il principe Rosso del Piemonte». Questo vitigno autoctono a bacca rossa, la cui Doc è relativamente giovane (1987) ma l'origine si perde nella notte dei tempi, rappresenta l'altra faccia del Piemonte. L'azienda Montalbera, della famiglia Morando, si estende su 115 ettari di cui 65 solo per il Ruché in un unico accorpamento; questo ne fa l'azienda leader in termini numerici e non solo. Infatti, da anni è impegnata nella ricerca e nel rilancio di questo vitigno dalla storia millenaria e ricca di mistero.

«DOPO LA VERSIONE TRADIZIONALE DEL **RUCHÉ** RICONOSCIUTA NEL MONDO PER LA FLOREALITÀ E LA DELICATEZZA, VOLEVO CERCARE QUEI TANNINI "EGREGIAMENTE ADDOMESTICATI" CHE NE COMPLETASSERO IL PEDIGREE», SPIEGA **FRANCO MORANDO**. «VOLEVO INSOMMA DIMOSTRARE CHE DALLE UVE DI RUCHÉ, CHIARAMENTE CON UNA QUALITÀ OTTIMALE DI PARTENZA, SI POTEVA OTTENERE UN VINO CHE POTESSE USCIRE DAI CONFINI DEL GIÀ VISTO. IN AMBEDUE I VINI PROPOSTI LE UVE SONO STATE RACCOLTE DOPO UNA LEGGERA SURMATURAZIONE».

Il giudizio degli esperti

LIMPRONTA RUCHÉ DOC DI CASTAGNOLE MONFERRATO ✣ SELEZIONE DELLE UVE DAI «BRICCHI» PIÙ ALTI E MEGLIO ESPOSTI, AFFINATO IN TONNEAU PER 15 MESI. DAL COLORE RUBINO INTENSO. IL RISULTATO È UN VINO ETEREO, CHE MOSTRA PROFUMI DI ROSA, VIOLETTA E MARASCA CON NOTE DI PEPE NERO. IN BOCCA L'ATTACCO È AROMATICO CON I PICCOLI FRUTTI E LA ROSA, CHE SI RINCORRONO E SI ALLUNGANO SUL PALATO GRAZIE ALL'EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ E TANNINI SETOSI IN UN FRESCO FINALE SPEZIATO.

LACCENTO RUCHÉ DOC DI CASTAGNOLE MONFERRATO ✣ SELEZIONE DI UVE PROVENIENTI DAL «BRICCO MONTALBERA». AFFINAMENTO IN ACCIAIO. DAL COLORE RUBINO VIOLACEO. IL BOUQUET DI LAMPONE E VIOLETTA È COSÌ INTENSO E PULITO CHE QUASI CI DIMENTICHIAMO LE SPEZIE E UN CENNO DI TIMO. IN BOCCA C'È PIENA CORRISPONDENZA CON IL NASO. IL LAMPONE SI FONDE COMPLETAMENTE CON LE SPEZIE. IN UNA TENSIONE GUSTATIVA CHE NON CALA MAI. A CONFERMA DEL RANGO «PRINCIPESCO».

lunedì 4 luglio 2011

FRESCHI DI CANTINA - Montalbera firma bollicine da uve grignolino e barbera

Due interessanti proposte "estive" nella produzione **Montalbera** di Castagnole Monferrato (At), bella Tenuta nel cuore della zona docg del Ruchè .
Il trand positivo del mercato riferito agli spumanti, ha suggerito alla famiglia Morando, proprietaria dell'azienda agricola, la nascita di due tipologie particolari di "bollicine" otenute da uve Grignolino e Barbera vinificate in purezza.
Non è una novità assoluta quella di utilizzare queste uve nella produzione spumantistica, già nell'800 avveniva col Grignolino, all'epoca owiamente solo col Metodo Classico di scuola franco-piemontese, ma anche le uve barbera, specie negli anni '70 del XX secolo, registrarono un utilizzo piuttosto consistente nel segmento, owiamente con la chiarificazione in fase di vinificazione delle uve ed il metodo Martinotti-Charmat di più rapida e meno costosa applicazione.

ROSEUS - Brut

Il nome di questo vino spumante prende spunto dal latino "di colore rosa" e si colloca nel segmento di mercato dei rosati brut, che stanno ottenendo buoni riscontri sui mercati nazionale ed internazionale. Roseus è ottenuto dalla rifermentazione in purezza di Grignolino, vinificato in modo innovativo. La spumantizzazione del prodotto in autoclave con l'antico metodo Martinotti (Direttore della Reale Stazione Enologica di Asti all'inizio del 1900) oggi riconosciuto come Metodo Charmat , della durata di oltre sei mesi, ha conferito a questo elegante brut caratteristiche di intensa freschezza e piacevolezza.

Colore:
rosa tenue, che tende dopo i primi 10/12 mesi di bottiglia al rosa antico.

Profumo:
bouchet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa fragolina ed al petalo di rosa.

Aspetto visivo:
spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine, persistente e continuo.

Sapore:
molto fresco e setoso, sottile e continuo.

Tappo: sughero

Gradazione alcolica: da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

LEYKOS , VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Leykos...dal greco "di colore bianco" si propone come spumante extra-dry firmato Montalbera. Nasce dalla rifermentazione in purezza di Barbera d'Asti, vinificato anche in questo caso in autoclave con il metodo Martinotti/Charmat della durata di oltre sei mesi, che ha conferito a questo elegante extra-dry interessanti caratteristiche organolettiche. Un prodotto che accetta e rilancia la "sfida" delle grandi produzioni italiane di bollicine bianche sul versante internazionale, rivisitando enologicamente un vitigno storico del Monferrato di tradizione secolare.

Colore:
giallo paglierino tenue, evoluzione in dorato dopo i primi 8-10 mesi di bottiglia.

Profumo:
bouchet fine, persistente ed intenso, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca.

Aspetto visivo:
spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine, persistente e continuo.

Sapore:
gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

Tappo: sughero

Gradazione alcolica: da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

Altre info sul sito www.montalbera.it

Pubblicato da Adriano Salvi a 01:59 0 commenti 0

Ubicazione: 14030 Castagnole Monferrato AT, Italia

http://adriano-salvi.blogspot.com/2011/07/freschi-di-cantina-montalbera-firma.html

VINIT GUIDA ENOGASTRONOMICA

08.07.2011 | Vino e dintorni

NEWS da Montalbera, Terre del Ruchè

Dove: Piemonte

Eccellente riconoscimento per l'azienda Montalbera dalla rivista Decanter: medaglia d'oro per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2009 Laccento

Castagnole Monferrato (AT) – è notizia recente che l'autorevole rivista Decanter ha assegnato il massimo riconoscimento del **gold medal** al **Ruchè di Castagnole Monferrato DOC 2009 Laccento** dell'azienda **Montalbera**, durante la competizione dei **World Wine Awards 2011 (DWWA).**

Il Ruchè Laccento proviene dal Bricco Montalbera, collina maggiormente vocata e carezzata dai raggi solari con un'esposizione sud ad un'altezza di circa 280 m. slm. La vendemmia si svolge in leggera sovra-maturazione con attenta cernita delle uve migliori in vigneto. La produzione annua è, infatti, di 15.000 bottiglie, soltanto nelle annate più floride.

"Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale" sostiene Franco Morando, titolare della Montalbera di Castagnole Monferrato.

Per spiegare il Ruchè, ovvero "l'altra faccia del Piemonte", il dott. Morando racconta la filosofia dell'azienda: *"analizziamo con attenzione e scrupolo la produzione e il posizionamento dei vigneti, lavoriamo con un'enologia moderna ed attenta, adottiamo le migliori regole in vigna, un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuiamo un'attenta cernita di uve in leggera sovra-maturazione... Nasce così un vino di grande supplesse ed eleganza. Un vino importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati"*.

Decanter, la rivista di vini famosa in tutto il mondo, è distribuita in 97 paesi. Il sito Decanter.com è uno dei siti web dedicati al vino più visitati: nel dicembre 2010 è stato cliccato in 175 diversi paesi. Oltre 200.000 visitatori hanno consultato online i risultati dei DWWA 2010.

Riconoscimenti delle riviste internazionali e premi delle maggiori guide italiane a parte... ciò che maggiormente rafforza e conferma la filosofia aziendale è la scelta di qualità, che premia il lavoro di anni e conferma che la direzione intrapresa è quella giusta.

Il titolare Franco Morando festeggia la notizia alzando in alto i calici di Ruchè e invitando a visitare il sito www.montalbera.it dove poter scoprire l'intera produzione aziendale: la collezione di Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG (dalla Tradizione a Limpronta, passando per la grappa e il passito), i vini tradizionali del Monferrato (dal Grignolino Grignè alla Barbera d'Asti Lequilibrio), le bollicine (dal Brut Roseus 100% grignolino al neonato Leykos 100% barbera vinificato bianco) per citare soltanto le chicche.

Top Wine Experiences of 2011 [so far]

August 21, 2011 | Food & Beverage | Anatoli Levine

Email this article | Share on Facebook | Share on Twitter | Share on Linkedin

Yes, I know, it is not December yet, it is not the time for identifying best wines of the year yet. True, but we can still reflect on our experiences and think "what was good so far"?
So here is recount of my great wine encounters during the past seven and a half month. There is no specific order in this list, and there are no ratings of any sort. The reason to be included in this list is simple – tasting of each one of these wines lead to "WOW" being the only way to express the pleasurethe wine was delivering. I will gladly experience any of these wines again, and again, and again – and Iwill try to explain you why (but this is the case when you shouldn't just take my word for it – you shouldsee, errr taste it, for yourself). Also this list is limited to 10 wines – there are more wines I want to tellyou about, so I guess there will be a part 2 to this list.

Ok, lets go:

(…)

2009 Montalbera Laccento Ruche Castagnole Monferrato DOC, Italy – fresh, young and balanced, holds a promise of tremendous power as it will age – tannins come in 5-10 seconds late, and don't leave for along time. Must be experienced.

Anatoli Levine, the blogger behind Talk-A-Vino is a Wine and Food (and Scotch) aficionado, experiences hunter, member of Guild of Master Sommeliers, technologist (mostly during day time), husband and father (not in the order of priorities).

http://www.theartoflifemagazine.co.uk/food/top-wine-experiences-of-2011-so-far/

STORIE DEL MONFERRATO - 3

Paolo Monticone

Ruchè autoctono per eccellenza

Un rosso anomalo, di stoffa ma aromatico, che ha da poco ottenuto la docg. Un mondo di piccoli e piccolissimi produttori che ne hanno fatto una specie di prezioso tesoro aziendale. Origini avvolte nel mistero, una storia avventurosa e un futuro che richiede grande attenzione.

Tra i non pochi misteri e leggende che caratterizzano la lunga storia del Monferrato c'è quello affascinante del Ruchè. Un vitigno che più autoctono non si potrebbe, visto che se ne registra la presenza soltanto in una piccolissima enclave del Basso Monferrato Astigiano e che non ha avuto alcun tipo di riproduzione in altre regioni.

Ciò che intriga nella sua storia sono le origini oscure. Non esistono prove documentali accreditate del suo apparire nel Monferrato, ma soltanto fonti orali secondo cui da oltre un secolo in tutti i vigneti della zona non sarebbero mai mancati almeno due o tre filari di Ruchè, un po' come accadeva anche in altre zone per la Balsamina, la Barbacarlo e lo stesso Moscato o la Freisa ai tempi in cui i vini erano sostanzialmente uvaggi. Però il Ruchè non finiva nel gran calderone della vinificazione d'antan in quanto si riconoscevano le sue notevoli qualità che, lasciato amabile, ne facevano l'accompagnamento ideale per i pomeriggi di festa e le occasioni di ricevimento famigliare.

Nel 1964 arrivò a Castagnole Monferrato il giovane parroco don Giacomo Cauda, che fu il primo a capire come le uve così abbondanti nel suo beneficio parrocchiale avrebbero potuto diventare un elemento di qualità in più. Un'idea che trovò un supporto nel sindaco Lidia Bianco e nell'insegnante Romana Valenzano, nei dirigenti della Cantina sociale e in due aziende vinicole (Bava e Dezzani) di Cocconato che contribuirono a far diventare il movimento pro-Ruchè una cosa se-

ria, anche commercialmente. La doc è del 1987, seguita ventitre anni dopo dalla docg.

Il segreto del suo successo è dovuto soprattutto a due fattori: la qualità e la lenta e ragionata penetrazione sui mercati, mantenendo su livelli decisamente interessanti il prezzo. Elementi che finora hanno anche fatto argine all'ingresso nel settore di aggressive iniziative produttive; in venticinque anni di denominazione d'origine solo due sono gli inserimenti nel settore di imprese di grandi dimensioni: la Bersano a Cascina San Pietro di Castagnole Monferrato e la Montalbera dei Morando. Ad eccezione di queste ultime, le due aziende con il maggior numero di bottiglie all'attivo sono quelle di Luca Ferraris a Castagnole Monferrato e le Cantine Sant'Agata a Scurzolengo che non superano comunque ciascuna i cinquantamila pezzi annui.

Oggi il Ruchè è venduto in gran parte e conosciuto al punto giusto nel solo Piemonte garantendo ottime qualità medie e soddisfacenti ricavi. Ascoltiamo sei storie di Ruchè.

I numeri del Ruchè di Castagnole Monferrato

Il Ruchè di Castagnole Monferrato ha ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata nell'ottobre del 1987 e ventitre anni dopo, nell'ottobre del 2010, la "Garantita". Ammette un'aggiunta del 10% di uve Barbera e/o Brachetto. Ha una resa massima ad ettaro di 90 quintali ed una gradazione minima del 12,5%. Non ha obblighi di invecchiamento. Può essere coltivato in soli sette Comuni della provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Può essere vinificato nella sola provincia di Asti.

Dal 2001 al 2010 la superficie vitata di Ruchè è passata da 42 a 93 ettari (+ 121%) mentre gli ettolitri sono cresciuti da 1550 a 4320 (+178%). Gli incrementi, nell'ordine del 7/8% annuo fino al 2008, hanno registrato un'improvvisa impennata dal 2008 al 2010 con crescite del 35/40% annuo, in coincidenza con l'impegno nel settore di un'azienda (Montalbera della famiglia Morando) che attualmente vanta una produzione che copre circa il 50% dell'intera denominazione.

Nel 2010 le aziende iscritte all'Albo Vigneti del Ruchè sono state 57, la superficie iscritta pari a 93,7 ettari, la superficie produttiva è stata di 84 ettari, la produzione effettiva di 4320 ettolitri corrispondenti ad un potenziale di circa 540mila bottiglie.

Rotaract Sailing Weekend 2nd Edition

by Capitan Pinzi

2 months ago

Sarà un'altra EPICA EDIZIONE!!!! =)

Due imbarcazioni a vela di gran prestigio ci porteranno alla scoperta della Costa Azzurra!!!
Un Bavaria 49' da oltre 15 metri ed un Sun Fast 43 da oltre 13.
SERVICE per il progetto RAC - Rotaract Against Cancer divertendoci!!!

Info e prenotazioni marcoversino@libero.it

Si ringraziano:
Buenaonda
Montalbera

http://vimeo.com/27331339

Le recensioni di Tavolaegusto
Vini d'Italia 2011/2012

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2010 - MONTALBERA TERRA DEL RUCHE'

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di 115 ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. La filosofia produttiva prescelta dell'azienda è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna. Prima produttrice dell'autoctono RUCHE' con 65 ettari dedicati, dalle proprie cantine sgorga circa il 55% del Ruchè prodotto al mondo.
Ruchè LACCENTO, selezione delle migliori uve aziendali presso il Bricco Montalbera. Vendemmia in leggera sovra-maturazione e attento diradamento nei primi mesi estivi. 15.000 bottiglie selezionate solo nelle migliori annate. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei (tendente al granato con l'invecchiamento); odore intenso, persistente, leggermente aromatico tendente al fruttato, con piacevoli sentori tipici di frutti di bosco, confettura, spezie orientali e pepe nero. In bocca convince subito per la morbidezza e delicatezza tannica sul finale. Suadenza e setosità dovuta alla sovra-maturazione.

Bouquet: Morbido, delicato e aromatico.

Montalbera
Terra del Ruchè

MONTALBERA

Via Montalbera, 1
Castagnole Monferrato
(AT)

Tel. +39 011 9433311
Fax +39 011 94343289

www.montalbera.it
montalbera@
montalbera.it

Bicchiere adatto alla degustazione

Scheda Tecnica

Vendemmia	2010
Imbottigliamento	Primi mesi estivi
Affinamento	8 mesi in vasca d'acciaio, 6 mesi in bottiglia
N° bottiglie prod	15.000
Tipologia	Rosso Fermo
Temp di servizio	18°
Titolo alcolimet.	14%
Vitigni	Ruchè di Castagnole Monferrato 100%
Comune di prod.	Castagnole Monferrato - Bricco Montalbera (AT)
Altimetria vitigno	310 m slm
Fascia di prezzo	10,50 €
Abbinamento	Cacciagione, carni speziate, formaggi lunga stagion.
Vini prodotti	- vedi www.montalbera.it

L'Azienda

Superficie vitata
125 ha
Età vitigni
25-30 anni
Responsabile az.
Dr. Franco Morando

Enologo
Andrea Paglietti
Luca Caremellino
Vendita diretta
NO
Visita in cantina
NO
Altre produzioni aziendali
- Grappa di Ruchè
-

Montalbera
Terra Del Ruché

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

Vitigni:
Ruché, Grignolino d'Asti, Chardonnay, Viogner, Sauvignon, Moscato d'Asti, Barbera d'Asti

Possibilità di visita in Cantina

Piemonte

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di 115 ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruché, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di dieci ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa.
La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.
Prima produttrice dell'autoctono Ruché con 65 ettari dedicati, dalle proprie cantine sgorga circa il 55% del Ruché prodotto al mondo.

N° bottiglie prodotte: 300.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOCG	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2010	13,5%	Formaggi a media stagionatura, carni	18°		€ 13,00
DOCG	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2010	14%	Carni particolarmente speziate	18-20°		€ 15,00
DOCG	Barbera d'Asti Lequilibrio - Superiore 2009	14%	Cacciagione e tajarin alla piemontese	18-20°		€ 14,00
	Bollicine Leykos - Spumante Extra Dry	12%	Sushi, pesce	10-12°		€ 9,00
	Calypsos 2010	13%	Sushi, pesce	10-12°		€14,00
DOCG	Moscato d'Asti San Carlo 2010	5,5%	Dolci pasticceria generica	6-8°		€ 11,00

Kyle Phillips's Italian Wine Review (IWR)
The authoritative online consumer newsletter about the wines of Italy

THURSDAY, OCTOBER 13, 2011

I Giovani Promettenti, Young & Promising, And... On The Move

This time, Carlo Macchi takes the stand for a service announcement:

If regular people don't just live for weekly articles, those Young & Promising like us certainly don't!

And this has led us to broaden the horizons of our group, which consists (in strictly random order) of Roberto Giuliani, Carlo Macchi, Luciano Pignataro, Stefano Tesi and Kyle Phillips.

We broadened in the easiest way, dressing up like Young (& Promising) Mohammeds and going to the Mountain. Mountains, actually, or more accurately large hills draped with vineyards. In short, we're going to famed winemaking areas, and in our travels we'll get to know them following the "Methode Classique," i.e. tastings and cellar visits.

One might almost call our trips IGP Presentations, and in them we will present our readers (more than 3 million over the course of a year) with a variety of wines and regions.

We selected a special First Destination, one that fully deserves Capitalization: Langa.

Next week, from the 16th to the 20th of October, the five IGP (and Pasquale Porcelli) will be in Alba to taste more than 250 2007 Barolo and 2008 Barbaresco wines, and to visit wineries and cellars.

You'll find impressions beginning with the following week, and can also expect something quick in the course of the tastings. Tastings that will be rigorously blind, and that we will each write up on our respective sites. You will therefore be presented with a well-faceted picture, one whose facets that will likely differ considerably, and then have to decide which facet you want to give credence to in selecting a good bottle of Barolo or Barbaresco.

Though we are Young and Promising we are not (yet) perfect, and therefore did require help in organizing our trip and our tastings. In Langa invaluable assistance came from Marinella Minetti the superb team she has assembled at Well Com.

Thanks to their organizational skills we will be able to taste, visit, discover, sleep (in comfort as opposed to in our cars), and also taste local specialties worthy of discovery by IGP.

So, the program? Fontanafredda, which certainly needs no introduction, will host us, together with Cantina Clavesana, the renowned Dogliani producer. We will visit makers of particular wines, including Montalbera, in the heart of Ruché, and historic wineries including Cordero di Montezemolo, which has just released commemorative cases to mark the 150th anniversary of the Unification of Italy, with their 2007 wines bearing labels from 1800 to the present. There will of course be other visits too, but we don't want to bore you overmuch.

The tasting sessions will begin in Well Com's offices at 8:30 AM and end at 2 PM: More than 60 wines every morning to prepare us for afternoon visits and evening events. A dirty job that somebody has to do, and precisely because we want to keep doing it, after Alba and Well Com we'll be inviting you on our next trip, to... Wouldn't you like to know?

Published Simultaneously by IGP, I Giovani Promettenti.

Winesurf
Giornale di Enogastronomia

13/10/2011

I Giovani Promettenti in trasferta!

Non di soli articoli settimanali vive l'uomo, figurarsi dei Giovani Promettenti come noi!

Per questo abbiamo iniziato ad allargare gli orizzonti del gruppo formato (in rigoroso ordine sparso) da Roberto Giuliani, Luciano Pignataro, Stefano Tesi, Kyle Phillips e Carlo Macchi.

Lo abbiamo fatto nel più semplice dei modi, travestendoci da Giovani (e Promettenti) Maometto ed andando alla montagna, anzi alle montagne. Le montagne in questo caso sono colline con molti vigneti che le attraversano. In parole povere zone enologiche di grande pregio ed i nostri viaggi tenderanno a conoscerle con quello che potremo definire "metodo classico", cioè con assaggi e visite alle cantine.

Quasi delle anteprime "ad IGP personam", che coinvolgeranno noi ed i nostri lettori (complessivamente ogni anno sono più di 3 milioni....e scusate se è poco) e che presenteranno, di volta in volta, vini e territori diversi.

Per iniziare però ci voleva qualcosa di speciale, uno dei Luoghi enoici con la L maiuscola: la Langa.

Da domenica prossima, 16 ottobre a giovedì 20 noi cinque IGP (con l'aggiunta dell'inossidabile Pasquale Porcelli) saremo ad Alba per assaggiare più di 250 tra Barolo 2007 e Barbaresco 2008 e per visitare cantine. I resoconti li potrete trovare a partire dalla fine della prossima settimana, ma forse qualche "on the road" potrà arrivare anche nei giorni delle degustazioni.
Degustazioni che saranno rigorosamente bendate e di cui ognuno scriverà sui propri giornali. Potrete quindi leggere commenti sfaccettati e anche molto diversi tra loro, dovendo poi decidere a quale IGP dare retta per l'acquisto di una buona bottiglia di Barolo o di Barbaresco.

WELL COM

Anche se siamo Giovani e Promettenti non siamo comunque perfetti (ancora) e quindi abbiamo bisogno, come accennato, di qualcuno che ci organizzi il viaggio e gli assaggi. **In Langa abbiamo trovato l'insostituibile aiuto di Marinella Minetti e dell'affiatatissima squadra della sua Well Com.**

E' solo grazie a loro che potremo assaggiare, visitare, conoscere, nonché dormire in adeguate strutture e, last but not least, gustare piatti che si competono a degli IGP.

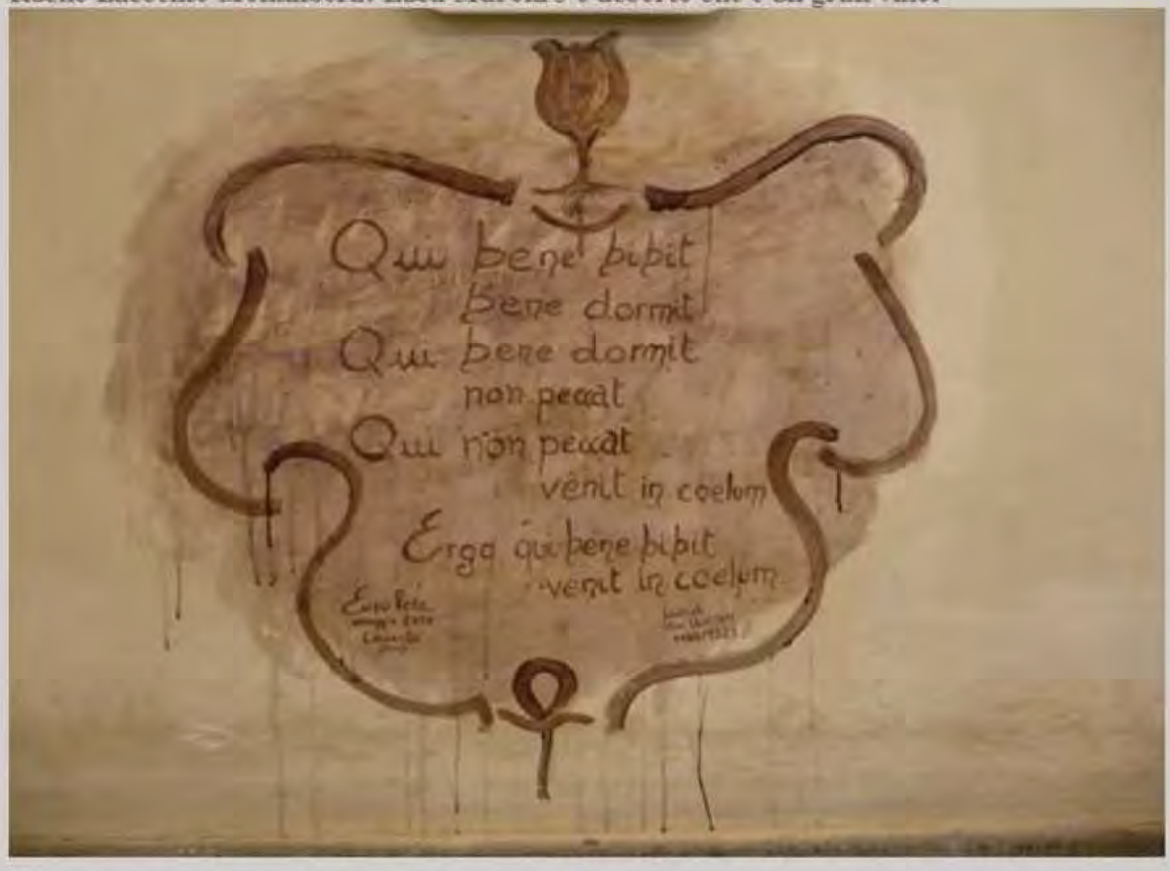
In breve il nostro tour de force. **Saremo ospitati da Fontanafredda, che non ha certo bisogno di presentazioni e dalla Cantina Clavesana, produttrice di Dolcetto in quel di Dogliani. Visiteremo produttori di vini particolari, come Montalbera ed il suo Ruchè e cantine storiche, come Cordero di Montezemolo, che proprio in questi giorni propone una cassa commemorativa dell' Unità d'Italia, con le etichette del loro Barolo dal 1800 ad oggi "indossate" dall'annata 2007.** Ovviamente ci saranno altre visite ma non vogliamo tediarvi troppo.
Gli assaggi si svolgeranno invece di mattina, dalle 8.30 alla 14, presso la sede della Well Com. Oltre sessanta campioni mattutini ci prepareranno alle visite pomeridiane ed alle cene. Come potete capire si tratterà di "uno sporco lavoro ma qualcuno deve pur farlo". E proprio perché noi vogliamo continuare a farlo che, partendo da Alba e dalla Well Com , vi diamo appuntamento al prossimo viaggio che sarà.....vi piacerebbe saperlo!

Autore: IGP

http://www.winesurf.it/index.php?file=onenews&form_id_notizia=1211

Pubblicato in contemporanea su
Alta fedeltà
Italian Wine Review
Lavinium
Luciano Pignataro WineBlog
Winesurf

Ruché Laccento Montalbera: Luca Maroni s'è accorto che è un gran vino!



Murale al Caffè Elena di Piazza Vittorio Veneto a Torino. vino Ruché Laccento di Montalbera 2008
Luca Maroni ha votato 98/100 il Ruché Lacento di Montalbera 2009 e lo ha sistemato tra i migliori vini italiani. Evviva! Io, che sono soltanto Vincenzo Reda (e meno male) quel vino lo conosco e lo apprezzo da anni, tant'è che ci ho dipinto anche il mio ormai celebre murale in piazza Vittorio Veneto, sui muri del Caffè Elena. Non soltanto, il Ruchè fu il vino rosso che scelsi per onorare il mio pranzo nuziale il 27 maggio 1990, Imbarchino Perosino sul Po. Probabilmente Maroni allora quel di vino neanche aveva sentito parlare…Oggi è di moda: lo testimonia Maroni stesso. Bah.

http://www.vincenzoreda.it/ruche-montalbera-martedi-4-maggio-al-caffe-elena/

http://www.vincenzoreda.it/il-mio-murale-su-lespresso/

http://www.vincenzoreda.it/ulrich-von-hutten/

Tags: Caffè Elena, Imbarco Perosino, Luca Maroni, murale, Ruché Laccento Montalbera, un gran vino rosso piemontese

http://www.vincenzoreda.it/ruche-laccento-montalbera-luca-maroni-se-accorto-che-e-un-gran-vino/

Palate Press
The online wine magazine

(…)

Palate Press WINE of the WEEK

Palate Press Wine of the Week: 2010 Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento

November 12, 2011 by Palate Press 1 Comment
Filed under FCG, Tasting Notes

Light, translucent ruby in color. Strawberries dominate on the nose. Strawberries and rhubarb are on the palate, tart, clean, and brightly acidic. Fennel pops on the mid-palate. Tannins are light and very fine. This is a bright food wine, one to provide counter-balance to rich cheeses and light meats. Drink with ravioli stuffed with spinach or veal ravioli. Highly Recommended. DH

WHO: Montalbera
WHAT: Ruchè
WHERE: Monferrato, Piedmont, Italy
WHEN: 2010
HOW MUCH: $25 (media sample)

Print a shelf talker

SLOTOVINO

A PLEA FOR DIVERSITY IN WINE.

WEDNESDAY, 23 NOVEMBER 2011

What we have been drinking

Slotovino has not posted for 2 1/2 months but that doesn't mean we haven't been busy. Apologies to our regular reader!

Disappointed by the Cesari Grignolino we bought at some expense at Harrods, we tried the version by Montalbera sourced from Premier Vintners. That was more like it although still not for nothing at £14.49. We liked this enough to think about repeating the experience.

Il Sole 24 ORE

Il Sole 24 Ore NordOvest Mercoledì 23 Novembre 2011 - N. 43

CAPITALISMO FAMILIARE

Il primato. Enrico Morando nel dopoguerra ha aperto in Italia il mercato del cibo per animali Oggi l'azienda fattura 100 milioni e cresce del 10% l'anno

La novità. Dallo stabilimento di Andezeno stanno per uscire i prodotti di una linea «soft premium» L'obiettivo: occupare i vuoti lasciati dalle multinazionali

Niente crisi sui pionieri del petfood «Anche noi siamo made in Italy»

GLI INTERESSI

Nel mirino anche vino e immobili

La famiglia. Nata nel 1955, 150 dipendenti e un fatturato che nel 2010 ha superato i 100 milioni, la Morando Spa vede lavorare in azienda tre generazioni: il nonno Enrico, "inventore" del petfood italiano, i figli Giovanni e Walter e i nipoti Franco e Laura. Questi ultimi si occupano rispettivamente di politiche commerciali e marketing aziendale.

La sfida. Uno degli obiettivi dell'azienda è aumentare la propria presenza all'estero. Oggi i principali mercati sono i Paesi dell'Europa dell'Est, i Balcani e l'area mediterranea, ma anche l'India e, forse in futuro la Cina, sono oggetto di interesse.

Gli investimenti. La famiglia Morando ha deciso di diversificare le proprie attività, in particolare investendo nella promozione all'estero del Ruchè di Castagnole Monferrato, prodotto nell'omonima tenuta di 115 ettari alla quale si sommano altri 15 ettari a Castiglione Tinella. Un secondo filone è quello immobiliare

Clara Attene

Dalle origini contadine all'export verso i Balcani, il Nordafrica, la Nigeria. Passa di qui la lunga strada della famiglia Morando e dell'omonima azienda, produttrice di cibo per animali, cani e gatti in primis, ma anche cavalli. Un'idea – che oggi si concretizza nello stabilimento di Andezeno, dedicato alla produzione di alimenti secchi e quello di Molfetta, dove invece si lavora e confeziona l'umido – nata nella mente di Enrico Morando, il fondatore, nella prima metà degli anni Cinquanta. «Mio nonno è nato a Castiglione Tinella, in un'azienda agricola, e lavorava come mediatore di granaglie – racconta il nipote Franco, 31 anni, che insieme con Laura, 30 anni, rappresenta la terza generazione, al lavoro in società da circa cinque anni –. Un giorno, durante un viaggio a Marsiglia, notò un cartellone che pubblicizzava due scatolette di cibo per cani, una cosa mai vista all'epoca in Italia. Incuriosito comprò una decina di scatolette in un negozio e tornato a casa si rivolse al comune per sapere cosa doveva fare per poter produrre quel mangime».

Così, nonno Morando, oggi presidente, diede il via a un percorso fino ad allora inesistente, tanto da dover andare fino al ministero dell'Agricoltura a Roma a fare due giorni di anticamera prima di ottenere una bozza di progetto, ispirata a quella degli impianti per la lavorazione di prodotti per l'alimentazione umana, per realizzare lo stabilimento e quindi ottenere la prima autorizzazione rilasciata in Italia per produrre petfood. Negli anni successivi, nell'avventura sarebbero entrati anche i figli Giovanni e Walter, genitori rispettivamente di Laura e Franco e responsabili, nel primo caso, delle politiche commerciali e, nell'altro, del settore finanza e dell'acquisto di materie prime.

Se all'inizio erano gli anni difficili del dopoguerra, nei quali al signor Morando, che andava a proporsi ad alimentari e macellerie – i negozi specializzati ancora non esistevano – capitava anche di sentirsi dire «Ma noi i gatti ce li mangiamo», oggi, nonostante la crisi, la Morando ha registrato negli ultimi anni una crescita tra il 10 e il 15% annuo e si prepara al lancio di una nuova linea. «Si tratta di una linea di cibi, 'Miglioricane I Preferiti' e 'Miglioricane I deliziosi', arricchiti con pappa reale e propoli – spiega Franco –, destinata a un posizionamento che definirei soft premium, più alta quindi della nostra linea classica e destinata a coprire un vuoto lasciato a livello intermedio dai prodotti delle multinazionali, che in genere coprono la fascia premium».

L'altra, doppia sfida in corso è il rilancio del canale specializzato – petshop, agrarie e garden center – che affianca la grande distribuzione (che oggi copre l'80% delle vendite), a cui sono dedicate le linee Miglioricane e Migliorgatto Professional, e l'ampliamento del mercato estero. «Il 20% del nostro fatturato, che l'anno scorso è stato di oltre 100 milioni – spiega Franco – è rappresentato dall'export, in particolare verso l'Europa dell'Est e l'area del Mediterraneo. Abbiamo una nostra struttura logistica, piattaforme distributive e sistemi informatici e, soprattutto, cerchiamo di relazionarci con importatori e distributori, affiancandoli nel loro lavoro in modo da realizzare un servizio efficiente».

E anche nel settore del petfood, il made in Italy fa la sua parte: «Abbiamo puntato molto sull'italianità del prodotto – dichiara Franco –, usando materie prime di origine nazionale, controllate e selezionate così come i fornitori. Il nostro obiettivo non è fare numeri, ma posizionamento e qualità. I nostri prodotti non si svendono. Una politica faticosa, ma che premia nel lungo periodo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA FRASE

LA FILOSOFIA

«Non svendiamo nulla. Oltre ai volumi per noi conta molto il posizionamento»

Nipoti. Insieme alla cugina Laura, 30 anni, Franco Morando, 31 anni, rappresenta la terza generazione dei Morando. Oltre allo stabilimento di Andezeno (*nelle foto* a sinistra), l'azienda ha un sito a Molfetta

Settima puntata

Le precedenti, pubblicate dal 28 settembre, sono state dedicate alle famiglie Elkann, Carli, Ponti, Bertone, Giubergia, Cornaglia

Il Sole 24 ORE

INTERVENTO

Il genio nascosto di chi fa per primo

di **Chiara Giachino**

La pubblicità, in tutte le sue forme, è sempre stata importante per le aziende. A volte fa sorridere, altre fa sognare, oppure, come nel caso di Enrico Morando, suggerisce un'avventura imprenditoriale.

«Nostro nonno trattava la commercializzazione di prodotti agricoli e andava spesso in Francia per lavoro. Negli anni '50, durante uno dei tanti viaggi a Marsiglia per rifornirsi di cereali, rimase colpito da un'enorme pubblicità muraria che raffigurava cibo per cani e gatti. Subito si precipitò in drogheria a comprare qualche scatoletta di quel prodotto per poterlo studiare con calma a casa», raccontano i nipoti Franco e Laura. Enrico diventò un imprenditore e un pioniere nel momento in cui capì che il cibo in scatola per cani e gatti doveva essere portato sul mercato italiano e quando, con la determinazione di ottenere una bozza di progetto per aprire uno stabilimento in Piemonte, andò a parlare prima con il veterinario provinciale, poi con il veterinario regionale e infine salì sul treno che portava a Roma per andare al Ministero dell'Agricoltura.

Nessuno ai tempi sapeva come aiutare Enrico: il cibo per cani e gatti in Italia era un mercato nuovo, un prodotto nuovo e non esistevano ancora delle norme specifiche che regolassero quell'attività. A metà degli anni '50 riuscì a ottenere ciò che voleva: il primo stabilimento a Neive e il suo primo autoclave che produceva sei scatolette al giorno.

Nella persona di Enrico si rispecchia il tipico imprenditore di quei tempi: colui che, come diceva Schumpeter, realizza il nuovo grazie all'ingegno, alla creatività e alla determinazione. Si tratta di qualità rare, che consentono a chi le possiede di essere il primo o uno dei primi nell'economia nazionale a realizzare qualcosa di nuovo.

Essere il primo in Italia a creare e costruire un mercato non è una sfida semplice. Anche per questo motivo c'è stato bisogno da subito dell'aiuto dei due figli, Giovanni e Walter, che hanno avuto il difficile compito di porre le fondamenta per dare vita all'idea del padre.

La storia dei Morando inizia a prendere corpo negli anni '70 quando aprono un nuovo impianto produttivo in provincia di Mantova, negli anni '80 quando arrivano sui mercati esteri e aprono lo stabilimento di Andezeno e negli anni '90 quando parte la produzione anche a Molfetta.

Negli ultimi anni, il trio storico dei Morando, ha aperto le porte dell'azienda alla terza generazione: Franco e Laura, figli di Giovanni e Walter. La loro eredità non è semplice, devono riuscire a conquistarsi sul campo la stima e la fiducia dell'azienda, dimostrando di avere anche loro doti rare come il nonno e la stessa forza e dedizione al lavoro dei genitori, che permettano di continuare la storia imprenditoriale dell'azienda.

Oggi il concetto di azienda imprenditoriale è cambiato, si è evoluto così come è cambiato il mercato in cui opera l'azienda: il pioniere degli anni '50 è oggi il leader italiano del mercato per cibo per cani e gatti e deve costantemente innovare e rinnovare per mantenere la sua posizione.

Sia Franco che Laura stanno vivendo con entusiasmo il lancio del loro primo progetto portato avanti con l'aiuto del Direttore Commerciale Coppa: i nuovi brand "Migliorgatto I Deliziosi" e "Migliorcane I Preferiti" che si vanno a posizionare sul mercato in una fascia più elevata per prezzo e qualità rispetto alle linee classiche della Morando. La cosa curiosa è che nel raccontarci questa prima sfida, il loro biglietto da visita in azienda, si girano ad osservare il cartellone pubblicitario appeso nella stanza, forse con la stessa speranza e intuizione con cui il nonno guardava quel cartellone pubblicitario a Marsiglia quasi sessant'anni fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

viaggiatore|gourmet
www.altissimoceto.it

Cuneo – Patron Stefania e Giorgio Chiesa – Chef Juri Chiotti

By ViaggiatoreGourmet | novembre 25, 2011

Altra **grande performance** prevista da *Nostradamus* ***VG.*** Pensate che in questo ristorante, che visitiamo con soluzione di continuità assoluta, negli ultimi **tre** anni **tre** chef diversi e **stella** sempre **confermata**, forse la dimostrazione che in questo caso la **stella** è prima di tutto nel ***DNA*** dei Patron **Stefania e Giorgio Chiesa...** Ma andiamo a conoscere l'attuale **Chef Resident**...

(...)

Le guide cartacee

Michelin assegna una una stella e tre coperti

Espresso assegna 15 (nel 2011 17)

Gambero Rosso assegna 85 e 52 alla cucina

La squadra

Patron

Giorgio e Stefania Chiesa

Lo staff di cucina

Chef: Juri Chiotti (classe '85)
Sous chef: Diego Rossi (classe '85)
Pasticceria: Oh Yon Mi (classe '79)
Roxana Hreasca (classe '88)

Lo staff di sala

Responsabile di sala: Michele Cuniberti (classe '79)
Chef de rang: Roberta Pappadopolo (classe '89)

(...)

I fornitori

Carne e frattaglie: Martini di Boves (CN)
Farine: Molino Squillario, Località Madonna dell'Olmo (CN)
Olio extravergine: frantoio Laffusa, Firmo (CS)
Pesci: Pescheria Costa Azzurra, (CN); Tumbiolo Fish, Mazzara del Vallo (TP)
Riso: Azienda Agricola Motta, Borgo San Slao (PV)
Fiori ed erbe spontanee: prati e boschi delle vallate cuneesi
Caffè: Excelsior in cialde, miscela dei migliori caffè Arabica, Busca (CN)

Carta dei vini [16/20] (dettaglio)

Tra le **bollicine** più rappresentative segnaliamo: Brut Rosé Visages de Canaille Cascina Baricchi; Alto Adige Brut Talento Arunda; Brut Lugana Ca' Maiol Az. Agr. Provenza. Tra i vini **bianchi**: Colli Tortonesi Costa del Vento Az. Agr. Massa; Viassö Vino da tavola Colli di Luni Azienda agricola Prima Terra di Walter De Battè; Bianco Romangia Igt Tenute Dettori. Tra i vini **rossi**: Barbera d'Alba Costa Bruna Poderi Colla; Castagnole Monferrato Ruché Laccento Montalbera; Barolo L'Andre Sivlio Grasso. Tra i **vini da dessert**: Vendemmia Tardiva Suri Bertolotto Traversa; Riesling Auslese Robert Weil. **Curiosità**: la bottiglia **meno cara** è Gavi di Gavi Montessora Giustiniana da 37,5 cl (€ 12), quella **più costosa** è Sauterne Premier Cru Supérieur Château D'Yquem 1966 (€ 500).

Abbinamento Vini

Optiamo, come di consueto, per il servizio al calice.

(...)

Agnolotti quadrati con nostrale di montagna ed erbe spontanee [16/20]

Agnolotti **squisiti**, farciti con il nostrale, un **formaggio vaccino** del territorio, e ortiche, fatte prima saltare nel burro di capra. Non da sottovalutare è il **verde tappeto** su cui sono adagiati, fatto di borragine, verbena e crescione, tutti provenienti dai campi del comune di **Rossana**, in provincia di **Cuneo**. Anche in questo piatto c'è l'**aromatico zampino** dell'influenza **occitana**.

Castagnole Monferrato ruché Laccento – **Montalbera**

Il **ruché** è un vitigno caratteristico del **Monferrato**, tutelato dal 2010 anche dalla **Docg**. **Montalbera** è forse l'azienda che ha creduto di più in questa uva e lo si può intuire dalla grandezza del vino che abbiamo nel bicchiere. Solo acciaio per l'affinamento, che consente al frutto di esprimersi con tutta la sua **schiettezza**. Notevole anche la struttura e molto **elegante** la **chiusura speziata**.

(…)

http://www.altissimoceto.it/2011/11/25/ristorante-delle-antiche-contrade-%20cuneo-chef-juri-chiotti/

AL BAR SEMPIONE

I vini del Monferrato in degustazione a Intra

Ampi calici o raffinati flûte: ogni vino ha il suo bicchiere, e per gustare al meglio ogni prodotto ci vogliono i giusti abbinamenti e un ambiente rilassante.

Al bar Sempione di Intra oggi è in programma tutto questo, con una degustazione di vini dell'azienda agricola Montalbera, che ha sede nel Monferrato.

L'appuntamento con l'aperitivo dei buongustai è dunque dalle 18 nel centro storico intrese: non è necessaria la prenotazione e la degustazione, con buffet, costa 15 euro (si può partecipare fino alla chiusura del locale, alle 21,30).

Quattro le proposte, tutte illustrate da un sommelier dell'azienda presente in sala con preziosi consigli per apprezzare appieno il vino e degustarlo nel modo migliore: protagonisti saranno il rosso Ruché, che dalla scorsa annata si è potuto fregiare del marchio Docg, il bianco Calipso, le «bollicine» del Leykos e infine il moscato.

Proposte culinarie.
Con bianchi e rossi anche piatti stile «finger food»

«Sono vini molto apprezzati, di una casa vinicola nota in Piemonte per l'eccellenza delle produzioni» dicono gli organizzatori.

Il tutto sarà accompagnato da un ricco buffet preparato dallo chef Fabio Pallavera, che ha lavorato in passato in grandi hotel e proporrà il «finger food», una serie di stuzzichini monodose e grandi potate a libero servizio con prelibatezze sia calde che fredde.

«Serviremo anche delle specialità piemontesi» precisa lo chef, che si potranno degustare comodamente seduti nell'open bar con vista lago, ristrutturato a nuovo con arredamento moderno e ricercato. Dopo una passeggiata o lo shopping natalizio insomma, è il momento di concedersi una sosta con prodotti di qualità, per un venerdì rilassante all'insegna del buon vino.

Il bar Sempione di Verbania Intra, comunque, è aperto tutti i giorni, con il seguente orario invernale: dal lunedì al giovedì dalle 8,15 alle 20, il venerdì e la domenica con chiusura posticipata alle 21, il sabato a mezzanotte.

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

Montalbera Azienda Agricola

MONTALBERA
Terra del Ruchè

Via Montalbera 1 Castagnole monferrato (AT)

Telefono: 011.9433311

Web: www.montalbera.it

E-mail: montalbera@montalbera.it

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato terra dalle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, 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, prevalentemente a Ruchè.

Attualmente la Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Oggi la Montalbera è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) di CENTO ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, di DIECI ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti. Realtà alquanto rara nel panorama piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa. La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vigneti con

vendemmie in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è 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 frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". (Prefazione di Luca Maroni a: Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini - Louis Oudart - I° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).

Al di là della rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore. Non ci rallegreremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera.

Considerazioni di TigullioVino

Marzo 2010
E' la seconda volta che quest'azienda ci presenta i suoi vini. A distanza di un anno, con vini d'annata diversa, un certo miglioramento c'è stato su tutta la linea degli 8 vini degustati. Su tutti però, i Ruchè. Di buon livello Laccento e La Tradizione, ottimo il Passito. Curioso e piacevole il brut di grignolino.

Marzo 2011
Si denota una particolare attenzione alla pulizia del frutto e alle caratteristiche primarie dei singoli e diversi vitigni, vinificati sempre in purezza. Di supremo interesse le diverse interpretazioni del vitigno autoctono Ruchè: l'esaltazione della territorialità paga. L'uso dei legni non è mai esasperato tranne nel caso della Barbera DOCG "Lequilibrio". Buona l'impressione generale ed interessante il rapporto qualità/prezzo che ne fa un'azienda di sicuro avvenire.

Dicembre 2011
Per la terza volta assaggiamo i vini di quest'azienda. Certamente c'è stato un sicuro e graduale miglioramento dei vini proposti e, in questo caso, di altri due inediti (a noi) e validi vini. Quest'ultimi, il Calypsos, un bianco profumato ed invitante, e un deciso, persistente e bouquetè Barbera d'Asti. Su quelli a base di ruchè, c'è il vertice scalare di qualità: discreto-buono La Tradizione, molto buono Laccento, ottimi Limpronta e Laccento Passito. Due vini di buona complessità e carattere.

Degustazioni del 24 dicembre 2011:

Calypsos Vino da Tavola Bianco 2010

Montalbera Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Vitigni: chardonnay, sauvignon e viognier - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13 - Lotto: 0111 - Bottiglie prodotte: 15.000 - Prezzo sorgente: € 6,15

Alla vista è cristallino, di colore paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, con netti sentori floreali, fruttati e vegetali di fiori d'acacia e biancospino, ananas non ancora maturo, banana, salvia e lieve di peperone giallo maturo. In bocca è secco ma leggermente morbido, sapido, caldo, di buona struttura e persistenza, con gradevole fondo sapido-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e note floreale, fruttata e vegetale.

Note: Buono. Ottenuto da scelte uve chardonnay, sauvignon e viognier vinificate separatamente in bianco. Il mosti ottenuti hanno fermentato in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Segue la maturazione del vino botti d'acciaio inox, assemblaggio ed un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi. Evoluzione: quasi pronto. Prezzo medio in enoteca: € 11,15.

Valutazione di Tigulliovino: 16/20 (@@@@)

Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009

Montalbera Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Barbera - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14% - Lotto: 411 - Fascetta Docg AAA 05715763 - Bottiglie prodotte: 25.000 - Prezzo sorgente: € 7,10

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo porpora. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, con sentori speziati, balsamici e fruttati di tostato, cacao amaro, erbe balsamiche di montagna, piccoli frutti rossi selvatici (corbezzolo, mora e ciliegia durona maturi ed un po' avvizziti), pepe nero macinato e boisé. In bocca è secco, fresco, sapido, un po' astringente, molto caldo, pieno e continuo, con gradevole fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica, liquirizia e note balsamica e fruttata.

Note: Buono. Ottenuto da scelte uve omonime di vitigni di oltre 20 anni, pigiadiraspate e fatte fermentare e macerare per 12 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione: parte in botte grande di rovere da 30 quintali e il resto in barriques per circa 15 mesi. Passaggio in botti d'acciaio inox e assemblamento. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Evoluzione: giovane. Prezzo medio in enoteca: € 12,80.

Valutazione di Tigulliovino: 16/20 (@@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010

Montalbera Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13,5% - Lotto: 0111 - Fascetta Docg AAA 00042983 - Bottiglie prodotte: 50.000 - Prezzo sorgente: € 7,25

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo tendente al porpora. Al naso si presenta intenso, persistente, discretamente fine per lieve pungenza, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa selvatica appassita, nocciola e mandorla appena tostate, corbezzolo e ribes nero, e lieve d'erbe montane un po' essiccate. In bocca è secco, appena fresco, sapido, caldo, leggermente tannico, sufficientemente pieno e continuo. Retrogusto: vena tannica e note già sentite all'olfatto.

Note: Discreto tendente al buono. Ottenuto da scelte uve omonime vinificate in rosso, con macerazione per 10-12 giorni a contatto col mosto. Segue la fermentazione malolattica, la maturazione in botti d'acciaio inox e un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi. Evoluzione: quasi pronto. Prezzo medio in enoteca: € 13,15.

Valutazione di Tigulliovino: 15/20 (@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2010

Montalbera Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14% - Lotto: 0411 - Fascetta Docg AAA 00042485 - Bottiglie prodotte: 10.000 - Prezzo sorgente: € 8,80

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo granato. Al naso si presenta molto intenso, persistente, fine, varietale, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa e garofano appassiti, mirtillo e mora maturi ed un po' essiccati, pepe bianco macinato, e lieve di caffè tostato e balsamico. In bocca è secco, fresco e sapido, gradevolmente astringente, caldo, di buona ed equilibrata struttura, persistente, con gradevole fondo astringente ed amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note floreale, fruttata, speziata e balsamica.

Note: Molto Buono. Ottenuto da scelte uve omonime pigiadiraspate e lasciate prima macerare a freddo, e poi fatte fermentare e macerare per circa 2 settimane in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Segue la maturazione del vino in botti d'acciaio inox, ed un affinamento in bottiglia di circa un anno. Evoluzione: abbastanza giovane ma già di buona armonia. Prezzo medio in enoteca: € 16,00.

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2009

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto: 0411 - Fascetta Docg AAA 00864199 - Bottiglie prodotte: 5.000 - Prezzo sorgente: € 16,50

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo granato. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, varietale, con sentori floreali, fruttati e speziati di rosa appassita, piccoli frutti rossi selvatici maturi ed un po' essiccati, nocciola e mandorla quasi secche e tostate, cannella, noce moscata ed erbe secche balsamiche. In bocca è secco, sufficientemente fresco e sapido, molto caldo, leggermente tannico, pieno ma snello, persistente, con gradevole fondo aromatico ed amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note floreale, fruttata, speziata e balsamica.

Note: Ottimo. Ottenuto da selezionate uve omonime pigiadiraspate e lasciate prima macerare a freddo, e poi fatte fermentare e macerare per circa 2 settimane in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Segue la maturazione del vino per circa 14 mesi in tonneaux di rovere francese, altri 2 mesi in botti d'acciaio inox, ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Evoluzione: abbastanza giovane ma già di buona armonia. Prezzo medio in enoteca: € 30,00.

Valutazione di Tigulliovino: 18/20 (@@@@@)

Laccento Passito da uve stramature

Montalbera Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Vtigno: Ruchè - Bottiglia: 37,5 cl - Alcol: 14,5% - Lotto: 017 - Bottiglie prodotte: 2.500 - Prezzo sorgente: € 15,00

Alla vista è limpido, di colore granato con lievi riflessi aranciati. Al naso si presenta molto intenso, persistente, fine, ampio, varietale, con netti profumi floreali di rosa selvatica e iris appassiti, e sentori fruttati e speziati di mirtillo e mora maturi ed un po' avvizziti, cannella, paprika dolce, fico nero essiccato e balsamico. In bocca è dolce ma non stucchevole, sapido, molto caldo, con lieve e gradevolmente vena tannica, pieno e di molta persistenza aromatica. Retrogusto: vena tannica e note floreale, fruttata, speziata e balsamica.

Note: Ottimo. Ottenuto da selezionate uve ruchè raccolte surmature e poi appassite su graticci in ambiente termocondizionato. Vinificazione: le uve sgranate a mano sono state fatte fermentare a lungo e a temperatura controllata. Maturazione: circa 14 mesi in barriques di rovere francese e poi passaggio in botti d'acciao inox. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Evoluzione: quasi pronto; di buona armonia. Prezzo medio in enoteca: € 27,20.

Valutazione di Tigulliovino: 18/20 (@@@@@)