



rassegna stampa

2012





Speciale guide



VINI D'ITALIA 2013

Gambero Rosso

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013

Luca Maroni

I VINI DI VERONELLI 2013

Veronelli Editore

IL GOLOSARIO - GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA

Premio Top Hundred 2012 - I migliori vini d'Italia a RUCHE' LACCENTO 2010

Il club di Papillon

I VINI D'ITALIA 2013

Guide de l'Espresso

GUIDA CRITICA GOLOSA 2013

Il Club di Papillon

L'ASCOLTO DEL VINO

A cura di Paolo Massobrio e Marco Gatti

Il Club di Papillon

CONCOURSE INTERNATIONAL DES VINS - LIONE

lyon 2012

Medaglia d'oro: ruché di castagnole monferrato d.o.c.g. laccento

ALAMBICCO D'ORO

Premio d'eccellenza "Alambicco d'oro" per la GRAPPA DI RUCHE'

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012 - LONDRA

Ruchè Trophy al Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2010

PREMIO DOUJA D'OR 2012

Premio a RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2010 Laccento

SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Medaglia di Bronzo a RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G. LACCENTO 2011

PIEMONTE

Montalbera

VIA MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO [AT]
Tel. 0119433311
www.montalbera.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 300.000 bottiglie
ETTARI VITATI 145.00

La Montalbera di Enrico Riccardo Morando rappresenta senza dubbio la più importante realtà dedicata al ruché, vitigno poco conosciuto quanto affascinante. L'azienda si divide in due tenute, una a Castagnole Monferrato di ben cento ettari in un unico appezzamento, dedicata principalmente al ruché e in cui troviamo anche grignolino e barbera, e l'altra a Castiglione Tinella, che si compone di dieci ettari coltivati completamente a moscato. Le varie etichette, tecnicamente molto ben realizzate, prediligono la freschezza e la ricchezza di frutto, con particolare attenzione a declinare il ruché in tutte le interpretazioni possibili. Splendido risultato per la Montalbera. La vera bandiera aziendale, il Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione '11, ha toni di rosa e liquirizia, tipici del vitigno, è denso, armonico e avvolgente, mentre il Grignolino d'Asti Grigné '11, varietale e fine nei suoi profumi di pepe e geranio, con sfumature di tabacco, è snello, lungo e di carattere.

- Grignolino d'Asti Grigné '11
- Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '11
- Barbera d'Asti Lequilibrio '10
- Barbera d'Asti La Ribelle '11
- Ruché di Castagnole M.to Laccento '11
- Ruché di Castagnole M.to Limpronta '10
- Barbera d'Asti Lequilibrio '08
- Barbera d'Asti La Ribelle '10
- Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '10
- Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '09
- Ruché di Castagnole M.to Laccento '10

Gambero Rosso

2013



Vini d'Italia

2350 produttori

20000 vini

399 tre bicchieri

93 tre bicchieri verdi

59 tre bicchieri sotto i 15 euro





PIEMONTE | Luca Maroni



Due le aziende della famiglia Enrico Riccardo Morando (Montalbera), la prima per grandezza a Castagnole Monferrato (anno di acquisizione 1980) di 130 ettari in un unico appezzamento, la seconda a Castiglione Tinella (da 6 generazioni di proprietà) in regione San Carlo di 15 ettari. La famiglia Enrico Riccardo Morando è "portabandiera" della denominazione Ruché con 60 ettari in coltura specializzata solo dedicati all'autoctono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando.

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), Luca Caramellino,
Andrea Paglietti e Lino Laufranco (Enologi), Lino Laufranco (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1980 - Vini
prodotti: 13 - €: 300.000 - Ettari: 145 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☐: no - ☉: sì - ☼: no

IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2011 99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



Sensazioni: la sua radosa forza di frutto e di fiore in un olfattivo unicum s'asperge che è festa di mora, di viola, di nera ciliegia per le inebetite nari. Suddentamente stordite da cotanta intensità d'aroma, più ancora dalla sua straordinaria purezza e integrità d'espressione. S'ode il distillato della polpa del frutto a spirito innalzato dal calor del sole e dalla sua nitidissima trasformazione. Lo si ode, cristallino e linfatico, mentosamente insertati proporre il lampone e la rosa in un profumo d'abbagliante dolcezza e clangore. Pot al palato se si vuole lo si scopre ancor più vividamente, armoniosamente proattivo. Con un bilanciamento del gusto acido/morbido/tannico di souplesse e forza viva semplicemente fenomenale. E il suo gliceroso, maestoso manto di contatto a rivelare una constatazione: alla base della sua universale piacevolezza sensoriale, una concentrazione d'aroma, omere ed estratto analiticamente eccezionale. Capolavoro assoluto di natura, tecnico, d'umidità, e pura passione.

Informazioni: ☐ - ☉: 21/03/12 - ☼: D - €: 25.000 - ☽: Ruché

Impressioni del produttore: Laccetto è una vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. È il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione, un vino di grande "souplesse" che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2010 IP: 94
C: 32 - E: 33 - I: 29 - ☐ - €: 35.000 - ☽: Barbera

RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC LIMPRONTA 2010 IP: 94

C: 33 - E: 32 - I: 29 - ☐ - €: 5.000 - ☽: Ruché

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNE 2011 IP: 91

C: 29 - E: 31 - I: 31 - ☐ - €: 20.000 - ☽: Grignolino d'Asti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2011 IP: 91

C: 30 - E: 32 - I: 29 - ☐ - €: 100.000 - ☽: Ruché

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2011 IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ☐ - €: 15.000 - ☽: Moscato

BARBERA D'ASTI DOCG LA RIBELLE 2011 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ☐ - €: 50.000 - ☽: Barbera d'Asti

BOLLICINE ROSEUS BRUT IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☐ - €: 30.000 - ☽: Grignolino

CALYPSOS VINO BIANCO 2011 IP: 86

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☐ - €: 15.000 - ☽: Chardonnay 80%, Sauvignon 10%, Vignier 10%

BOLLICINE LEYKOS EXTRA DRY IP: 85

C: 27 - E: 28 - I: 30 - ☐ - €: 50.000 - ☽: Barbera d'Asti

Commento Conclusivo

È quando si incontrano vini della assoluta virtuosità analitica e sensoriale del Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2011 che le parole diventano vane. La sua eccezionale ricchezza estrattiva, la sua encomiabile, perfetta bilancia acido-morbido-tannico gustativa, la linfatica cristallinità del suo aroma di mora e di viola, son veramente uno spettacolo organolettico, tecnico e della natura. Un vino di piacevolezza tanto prima quanto profondamente impressiva. Squisitezze floreali che solo una rosa e una fragola, purissime, son in grado di emanare. Poi altri grandi vini in suaudente successione. Il Moscato d'Asti Docg San Carlo 2011, il Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2011, il Grignolino d'Asti Doc Grignè 2011 e la Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2011, tutti dal varietale di eccezionale integrità enologica esecutiva. Vini di gran polpa e di perfetta morbidezza espressiva. Chiude un altro capolavoro, la Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2010, di perfetta souplesse morbido-tannica gustativa. Vera carezza sottilissima della sua ciliegiosa polpa d'uva. Chapeau a Montalbera, un bicchiere di massimo rango compositivo ed enologico trasformativo.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,8 (+2,13%); (QT): 8,16

Indici complessivi: C: 30,2 - E: 30,7 - I: 29,9



Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013

Premio Miglior Vino del Produttore

MONTALBERA TERRA DEL RUCHÉ



Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2011 99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: la sua radiosa forza di frutto e di fiore in un olfattivo unicum s'asperge che è festa di mora, di viola, di nera ciliegia per le inebetite nari. Suadentemente stordite da cotanta intensità d'aroma, più ancora dalla sua straordinaria purezza e integrità d'espressione. S'ode il distillato della polpa del frutto a spirito innalzato dal calor del sole e dalla sua nitidissima trasformazione. Lo si ode, cristallino e linfatico, mentosamente insertati proporre il lampone e la rosa in un profumo d'abbagliante dolcezza e clangore. Poi al palato se si vuole lo si scopre ancor più evidentemente, armoniosamente proattivo. Con un bilanciamento del gusto acido/morbido/tannico di souplesse e forza viva semplicemente fenomenale. E il suo glicerinoso, maestoso manto di contatto a rilevar una constatazione: alla base della sua universale piacevolezza sensoriale, una concentrazione d'aroma, omore ed estratto analiticamente eccezionale. Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione.

www.lucamaroni.com

I Vini di Veronelli 2012

Seminario Permanente Luigi Veronelli



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. *Agro-*
onomo: Ettore Sandri. *Ettari vitati:* 130.

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, †2011 (ha 8 †30.000 A C) **2011 (G.B.) 85**
★★★ Barbera d'Asti Lequilibrio, †2009 e 2010 (ha 3 †10.000 o D) **2010 (G.B.) 90**

★★ Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, †2010 (ha 15 †20.000 A C)

★★ Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, †2011 (ha 60 †150.000 A C) **2011 (G.B.) 89**

★★ Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, †2011 (ha 5 †50.000 A D) **2011 (G.B.) 88**

★★★ Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, †2009 e 2010 (ha 5 †5.000 o F) **2010 (G.B.) 90**

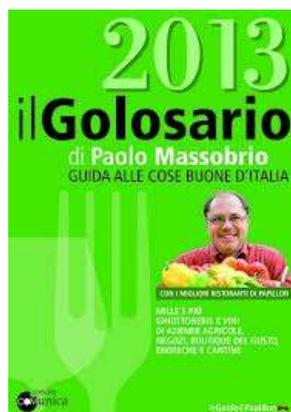
a doc

★★ Grignolino d'Asti Grignè, †2011 (ha 18 †35.000 A C) **2011 (G.B.) 87**

da tavola

★★ Laccento Passito, †2008 (†2.000 o F) †ruché **2008 (G.B.) 88**

Il Golosario 2013 – Il Club di Papillon



MONTALBERA - TERRA DEL RUCHE



via Montalbera, 1
tel. 0119433311 - fax 0119434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
Titolare: famiglia Enrico Riccardo Morando



Vini top: Barolo "Levoluzione" - Barbera d'Asti "La Ribelle" - Grignolino d'Asti "Grignè" - Ruchè di Castagnole M.to "La Tradizione" e "Limpronta" (Selezione di Famiglia)
Vino top:  Ruchè di Castagnole M.to "Laccento" (Selezione Bricco Montalbera) 2010

I VINI D'ITALIA 2013

Le Guide de l'Espresso

Montalbera

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

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
LA TRADIZIONE 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 35000 €12/13

*invitanti note di rose e pepe,
sapore intenso, succoso,
di buona tenuta e spinta al palato*

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
L'ACCENTO 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2010

🍷🍷 15/20

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
LIMPRONTA 2010

🍷🍷 15/20

Montalbera

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

Uno dei grandi vigna-celle della Provincia di Asti, Montalbera è un'azienda che produce vini di alta qualità e grande tradizione. L'azienda è stata fondata nel 1948, in particolare da Montalbera, Barbaresco e Montalbera. In questi anni, la produzione del vigna-celle si è specializzata in viticoltura e vinificazione di alta qualità.

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 35000 €12/13

*invitanti note di rose e pepe,
sapore intenso, succoso,
di buona tenuta e spinta al palato*

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

*invitanti note di rose e pepe,
sapore intenso, succoso,
di buona tenuta e spinta al palato*

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera

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

Uno dei grandi vigna-celle della Provincia di Asti, Montalbera è un'azienda che produce vini di alta qualità e grande tradizione. L'azienda è stata fondata nel 1948, in particolare da Montalbera, Barbaresco e Montalbera. In questi anni, la produzione del vigna-celle si è specializzata in viticoltura e vinificazione di alta qualità.

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 35000 €12/13

*invitanti note di rose e pepe,
sapore intenso, succoso,
di buona tenuta e spinta al palato*

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Montalbera 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Morgassio Superiore

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

Montalbera Morgassio Superiore 2011

Uno dei grandi vigna-celle della Provincia di Asti, Montalbera è un'azienda che produce vini di alta qualità e grande tradizione. L'azienda è stata fondata nel 1948, in particolare da Montalbera, Barbaresco e Montalbera. In questi anni, la produzione del vigna-celle si è specializzata in viticoltura e vinificazione di alta qualità.

Montalbera Morgassio Superiore 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 35000 €12/13

Montalbera Morgassio Superiore 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Morgassio Superiore 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Morgassio Superiore 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Montalbera Morgassio Superiore 2011

🍷🍷 15.5/20 - bt 8000 €14/16

Guida Critica Golosa 2013 – Il Club di Papillon



MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ

via Montalbera, 1

tel. 0119433311 - fax 0119434289

montalbera@montalbera.it

www.montalbera.it

Titolare: famiglia Enrico Riccardo Morando

Vini top: Barolo "Levoluzione" - Barbera d'Asti "La Ribelle" - Grignolino d'Asti "Grignè" - Ruchè di Castagnole M.to "La Tradizione", "Laccento" (Selezione Bricco Montalbera) e "Limpronta" (Selezione di Famiglia)



2012/2013





2012/2013

l'ascolto del vino listening to the wine

I.P.

5 - I PROFILI THE PROFILES 605



Ad alcuni la parola Ruché potrebbe dire poco. Per Franco Morando, classe 1980, rappresenta invece una scommessa: far conoscere al mercato internazionale un vino rosso piemontese, moderno e dalla storia affascinante. Il legame della famiglia Morando con il Ruché risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montalbera.

La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco, nel 2006, che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruché e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta a una mappatura del DNA. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la prima monografia sul vitigno, per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Oggi Montalbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della Docg Ruché di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruché di Montalbera oggi esiste in tre declinazioni, oltre a quella del passito: La Tradizione, Limpronta e Laccento, quest'ultimo massima espressione del vitigno, prodotto con una tecnica simile a quella utilizzata per l'Amarone.

Cos'è, infatti, "laccento" se non un particolare capace di fare la differenza? E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti per il futuro. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della passaitaia per le uve destinate a divenire Laccento.

To some the term Ruché probably means nothing. However, for Franco Morando, born in 1980, it represents a challenge: to introduce into the wine market a modern, red Piedmont wine with a fascinating history. The Morando family's relationship with Ruché goes back to when Franco's grandfather, Enrico Riccardo, the inventor of pet food in Italy, decided to buy an estate in the countryside of Castagnole Monferrato, near the village of Montalbera.

He produced his first wine in 1987, but the turning point for the estate occurred when Franco joined the family business in 2006. Franco fell in love with Ruché and decided to invest in this native varietal. He began doing genetic research which led to a DNA mapping. The work of making this varietal more distinctive continued with a monograph aimed at making its history, lands, and character known. Today the Montalbera estate consists of 60 hectares of this varietal, which is 60% of the Docg Ruché vineyards situated in the Castagnole Monferrato area. After a first experimental production, the Ruché di Montalbera is produced today in three versions: La Tradizione, Limpronta, and Laccento. The last one fully expresses this varietal and is produced by using a technique that is similar to the one employed to make Amarone.

Laccento is the Italian for accent, and what is an accent if not a detail capable of making a difference? Much has already been accomplished, but there are still many projects to be carried out. One of these is the construction of a new cellar with a larger grape-drying facility for the grapes to be used for Laccento.

Società Agricola Montalbera

Castagnole Monferrato (AT) - via Montalbera, 1 - tel. 0119433311
montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it



2012/2013

The dry, aromatic Ruché is a charming red with the scent of roses and a slightly smooth finish. Luca Ferraris is young but his interpretation is great, like from old times.

** Attualmente il nome del vino è Ruché di Castagnole Monferrato "I Firmati".*

Montalbera

Terra del Ruché

via Montalbera, 1

CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

tel. 0119433311

👑 **2012:** Ruché di Castagnole M.to
"Laccento" 2010

Quella del Ruché è la storia di un gruppo di produttori che hanno creduto nelle potenzialità di questo vitigno, chi seguendo il solco della tradizione chi mettendo tempo e risorse nello studio del vitigno. Montalbera ha puntato proprio su questo innovativo aspetto, dando anche una patente genetica alle sue vigne, per poter definire questo vitigno, dimostrandone l'unicità. Un lavoro che dalla vigna è continuato in cantina, dove tutto il lavoro è teso a far emergere le peculiarità del Ruché.

Un lavoro imponente che si è concretizzato in questo Ruché "Laccento" dove spicca la rosa aromatica accompagnata da gradevoli note di mandorla. In bocca è secco, con la sua nuance aromatica tipica, è fresco, pieno, insomma uno dei migliori Ruché, come espressione della sua tipicità. Fanno poi una Barbera, un Grignolino, due brut e altri due tipi di Ruché (La Tradizione e Limpronta), a sancire che il Ruché è di diritto nella famiglia dei grandi vini. Ma la sorpresa

è stata l'uscita a fine anno di un Barolo eccezionale, battezzato Levoluzione.
(vedi "I PROFILI" - see "THE PROFILES")

The Ruché is a particular Piedmont wine, which found a home and married this vineyard. They produce three types.

Concourse International des Vins -Lione



| |
|---|
| <p>Concours LYON International International des Vins 2012 Wine Competition</p> |
| <p>Médaille d'Or Gold medal</p> |
| <p>Décerné à / Awarded to Societa Agricola Montalbera</p> |
| <p>Pour/ For Vin n°5666 DOC Ruché di Castagnole Monferrato - Italie Laccento Rouge 2010 Lot : L20211</p> |
| |
| <p>Mars 2012</p> |
| <p>Philippe Lefebvre Président du Concours International des Vins à Lyon</p> |
| |
| <p>Laurent Bouvier Président d'Honneur Président des Toques Blanches Lyonnaises</p> |
| |
| <p>www.concourslyon.com</p> |
| <p>Diplôme - Diploma</p> |

Premio d'eccellenza Alambicco d'oro



ANAG - ASSAGGIATORI GRAPPA E ACQUAVITI

CAMERA DI COMMERCIO DI ASTI

CON IL PATROCINIO DI

ISTITUTO NAZIONALE GRAPPA

**30° CONCORSO NAZIONALE
GRAPPE**

 **PREMIO ALAMBICCO D'ORO**

CONFERITO ALLA GRAPPA

Grappa di Ruche

PRESENTATA DA

Soc. Agr. Montalbera S.r.l.

IL PRESIDENTE CAMERA DI COMMERCIO
Mario Sacco

Asti, 8 settembre 2012

IL PRESIDENTE ANAG
Silvano Facchinetti

Facchinetti S. Silvano

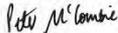
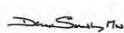
DIPLOMA con MEDAGLIA

Ruchè Trophy – International Wine Challenge



The Ruchè Trophy
has been awarded to
Ruchè di Castagnole Monferrato
Laccento 2010
from
Montalbera Terra Del Ruchè

BY THE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012 JUDGES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| TIM ATKIN MW CO-CHAIRMAN | OZ CLARKE CO-CHAIRMAN | SAM HARROP MW CO-CHAIRMAN | PETER MCCOMBIE MW CO-CHAIRMAN | CHARLES METCALFE CO-CHAIRMAN | DEREK SMEDLEY MW CO-CHAIRMAN |

Premio Douja D'Or 2012 a RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2010 Laccento



San Francisco International Wine Competition 2012



2012

BRONZE MEDAL

MONTALBERA
2011 Ruchè di
Laccento , DOCG
Castagnole , Italy



INDICE

GENNAIO

La Nuova Provincia – Asti – 27 gennaio 2012

Gazzetta d’Asti – 20 gennaio 2012

La Cucina Italiana – gennaio 2012

www.atnews.it

www.gowinet.it

www.piemonteislife.wordpress.com

FEBBRAIO

Cucina & Vini – febbraio/marzo 2012

www.italiaatavola.net

www.winenews.it

MARZO

Il Sommelier – marzo/aprile 2012

Gazzetta d’Asti – 30 marzo 2012

Gazzetta d’Asti – 16 marzo 2012

I Grandi Vini – marzo 2012

Go Wine – febbraio/marzo 2012

Cucina & Vini – febbraio/marzo 2012

www.acquabuona.it

www.atnews.it

www.baccomilano.com

www.cuneocronaca.it

www.enocibario.it

www.gamberorosso.it

www.gowinet.it

www.gustosamente.com

www.uscire.net

www.viniesapori.net

MAGGIO

Il Corriere Vinicolo – 21 maggio 2012

La Stampa Asti – 11 maggio 2012

La Sicilia Caltanissetta – 3 maggio 2012

Civiltà del Bere – maggio 2012

Radio Classica - giovedì 10 maggio ore 11.40

www.ciboevini.wordpress.it

www.cibvs.it

www.gdapress.it

www.milanodabere.it

www.milanopress.it

www.viniesapori.net

www.vinievino.it

www.winenews.it

GIUGNO

Cucina & Vini – giugno luglio 2012

Horeca – giugno 2012

www.atnews.it

www.ilgiornale.ch

www.ilgiornale.leonardo.it

www.marketpress.info

www.milanodabere.it

www.viaggi.tuttogratis.it

www.viniesapori.net

LUGLIO

BusinessPeople – luglio 2012

Il Monferrato – 31 luglio 2012

www.cibvs.com

www.civiltadelbere.com

www.diariodelweb.it

www.golosoecurioso.it

www.ideawebtv.it

www.italiaatavola.net

www.lanuovaprovincia.it

www.spaziohoreca.it

www.viniesapori.net

www.vinit.it

AGOSTO

Il Mio Vino – agosto 2012

La Stampa Asti – 9 agosto 2012

Bresciaoggi – 22 agosto 2012

Il Monferrato – 28 agosto 2012

www.bresciaoggi.it

www.businesspeople.it

SETTEMBRE

La Stampa – 27 settembre 2012

In Città – 18 settembre 2012

La Stampa – 9 settembre 2012

Più Cucina – 7 settembre 2012

Cibo – settembre/ottobre

Vie del Gusto – settembre 2012

Grandecucina – settembre 2012

Civiltà del Bere – settembre 2012

Bell'Italia – settembre 2012

A Tavola – settembre 2012

www.atnews.it

www.cibvs.com

www.golosaria.it

www.golosoecurioso.it

www.ilmondodelvino.it

www.metemag.com

www.newspettacolo.com

www.theoldnow.it

www.vinealia.org

www.viniesapori.net

OTTOBRE

Il Messaggero – 30 ottobre 2012

La Stampa – 24 ottobre 2012

La Nuova provincia Asti – 18 ottobre 2012

Vivimilano – 17 ottobre 2012

Arte – ottobre 2012

www.agricolturanews.it

www.atnews.it

www.becool.com

www.bereilvino.it

www.cibvs.com

www.civiltadelbere.com

www.cosasifa.it

www.golosaria.it

www.soulandfood.it

www.viedelgusto.it

www.vineyardspaper.blogspot.it

www.viniesapori.net

NOVEMBRE

Torino Sette – 16 novembre 2012

Il Punto – 15 novembre 2012

Kingdom – novembre 2012

In Tavola – novembre 2012

Il mio Vino – novembre 2012

Food&Beverage – novembre 2012

Bar Business – novembre 2012

www.cibvs.com

www.cronachedigusto.it

www.drinksint.com

www.gdapress.it

www.gowinet.it

www.infernot.org

www.spaziohoreca.it

www.vinealia.org

www.viniesapori.net

DICEMBRE

Vero – 13 dicembre 2012

A Tavola – dicembre 2012

In Tavola – dicembre 2012

www.masuellitrattoria.com

CASTAGNOLE M.TO. CLASSIFICA DI MARONI

Il Ruchè Laccento fra i migliori vini

Nuovo successo per i vini dell'Azienda Montalbera, in questi giorni in trasferta nella capitale. L'etichetta Ruchè Laccento 2010 Selezione Bricco Montalbera ha sfiorato l'eccellenza (98/99) nella classifica 2012 di Luca Maroni, curatore dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani.

Il risultato di un'ottima sinergia tra territorio ed un'attività accurata in cantina. "Frutto, setosità e dolcezza" il segreto de Laccento 2010 secondo il giudizio del produttore, Franco Morando. Le uve, vendemmiate in sovra maturazione, provengono dal Bricco Montalbera collina maggiormente vocata dei 115 ettari dell'azienda.

Se Laccento 2010 è considerato la punta di diamante di Montalbera, non da meno sono gli altri vini, capaci di raccogliere giudizi molto positivi da parte di Luca Maroni. Punteggi sopra i 90 per Ruchè Limpronta 2009 e La Tradizione 2010, Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009 e Laccento Passito.

Ieri, giovedì, Montalbera è stata protagonista a Roma con Franco Mo-



FRANCO MORANDO

randò premiato per il terzo anno consecutivo direttamente sul palco del Sense of Wine da Luca Maroni. «Per l'Azienda è una grande soddisfazione - conclude Morando - vengono ripagati l'attento lavoro e la profonda passione che ognuno di noi impiega nella produzione di vini. Un evento importante che rappresenta una vetrina esclusiva a livello internazionale per il nostro prodotto».

Alla premiazione dei produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012 di Luca Maroni

Il Ruchè di scena a Roma per il SensofWine

Ancora un successo per i vini dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato: l'etichetta Ruchè di Castagnole Monferrato docg Laccento 2010 - Selezione Bricco Montalbera - sfiora l'eccellenza raggiungendo un punteggio di 98/99 nella classifica di Luca Maroni, curatore dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012.

"Il miglior rosso dell'anno in assoluto", commenta Maroni. Secondo le categorie di consistenza, equilibrio ed integrità, Laccento 2010 *"possiede tutti quegli aspetti necessari a definire eccellente la qualità di un vino"*.

Il risultato di un'ottima sinergia tra territorio e lavoro, tra un vitigno autoctono coltivato in una zona dell'astigiano particolarmente dedita alla coltura della vite e un'attività accurata in cantina.

"Frutto, setosità e dolcezza", questo il segreto del successo de Laccento 2010 secondo il giudizio del produttore, Franco Morando. Le uve, vendemmiate

in sovra maturazione, provengono dal Bricco Montalbera, la collina maggiormente vocata dei 115 ettari dell'azienda.

Se Laccento 2010 è considerato la punta di diamante dell'Azienda Montalbera, non da meno sono gli altri vini, capaci di raccogliere giudizi molto positivi da parte del critico Luca Maroni. Punteggi sopra i 90 per il Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Limpronta 2009, la Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 e il Laccento Passito.

Giovedì 26 gennaio l'Azienda Montalbera sarà protagonista a Roma all'evento SensofWine per la cerimonia di premiazione dei migliori produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012. Nello specifico Franco Morando sarà premiato per il terzo anno consecutivo direttamente sul palco del Sense of Wine da Luca Maroni. A partire dalle 18.30, l'Auditorium del Palazzo dei Congressi - Eur di Roma sarà dunque teatro di una grande serata di Gala condotta da Luca Maroni, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche, alla presenza della stampa specializzata, opinion leaders, personaggi del mondo dello spettacolo e rappresentanti delle istituzioni e della classe politica romana e nazionale. A seguire, apertura al pubblico della degustazione dei migliori vini italiani premiati. La kermesse proseguirà fino a domenica 29 gennaio e offrirà spazio anche a degustazioni enogastronomiche, presentazioni di nuovi vini e degusta-

zioni guidate dallo stesso Luca Maroni.

Nella giornata conclusiva del 29 gennaio, dalle ore 19 alle ore 20.30, riflettori puntati sulla presentazione del Ruchè di Castagnole Monferrato docg Laccento 2010 - Selezione Bricco Montalbera - condotta da Luca Maroni insieme a Franco Morando. *"Per l'Azienda è una grande soddisfazione"* - commenta Morando - *"In questo modo vengono ripagati l'attento lavoro e la profonda passione che ognuno di noi impiega nella produzione dei vini. Un evento importante come il SensofWine rappresenta senza dubbio una vetrina esclusiva a livello internazionale per il nostro prodotto"*.

LE SCELTE DI GENNAIO

Tra intensità e brio



9^{1/2}

**Ruché Doc
"Limpronta" 2008**
15% vol. - € 19

"Principe rosso del Monferrato" che, si dice, "libera lo spirito e la mente": ecco il Ruché, poco noto e tutto da scoprire. Intenso color rubino, piuttosto consistente, ha un bouquet fine di complessità non comune: frutti di bosco, spezie e fiori, finale di anice stellato. Il gusto è pieno e robusto, con tannicità lieve ma ben equilibrata da morbidezza e acidità. La persistenza è lunga, delicata e molto fine. Per grandi piatti di carni rosse e formaggi stagionati a pasta dura.
Azienda agricola Montalbera, Castagnole Monferrato (AT), tel. 0141292125 www.montalbera.it

8^{1/2}

**Brut Rosé V.S.Q.
"Opere"**
12% vol. - € 12

Fasti spumeggianti della Serenissima ed effervescenze in stile francese. Da Villa Sandi, che vanta una sede di splendore palladiano, un metodo classico Rosé di gran stoffa: spuma fine

e ricca, luminoso nel tenue color rosa ramato. Spiccano tra intensi profumi eleganti note di ribes nero e lampone. Il sapore è secco e morbido, con un persistente finale fresco e sapido. Ottimo da aperitivo o con antipasti leggeri e paste vegetariane, pesce e carni bianche.
Villa Sandi, Crocetta del Montello (TV), tel. 0423665033 www.villasandi.it

8+

Montescudaio Doc Cabernet "Macchion del Lupo" 2008
14% vol. - € 11,50

Piuttosto consistente, dall'intenso profumo di frutti rossi maturi su sfumature vegetali e note tostate e speziate. In bocca è caldo, con tannini molto morbidi, ma ben equilibrati dalla freschezza. Con finale decisamente lungo ed elegante, dà il meglio con carni rosse alla griglia, germano in umido e pecorino stagionato. Buono e anche virtuoso, il "Macchion del Lupo" alimenta con gli scarti un impianto che produce bio-metano e concime organico.
Marchesi Ginori Lisci, Ponteginori (PI), tel. 3357695615 www.marchesiginorilisci.it

IMPRESE & LAVORO | MARTEDÌ 17 GENNAIO 2012, 19:30

Castagnole Monferrato, il Ruchè di scena a Roma nel "Sensofwine 2012"

L'azienda Montalbera sarà protagonista a Roma dal 26 al 29 gennaio all'evento: la cerimonia di premiazione dei produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni



Franco Morando e il ruchè Laccento

Ancora un successo per i vini dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato: l'etichetta Ruchè di Castagnole Monferrato docg LACCENTO 2010 - Selezione Bricco Montalbera - sfiora l'eccellenza raggiungendo un punteggio di 98/99 nella classifica di Luca Maroni, curatore dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012.

"Il miglior rosso dell'anno in assoluto", commenta Maroni, "Secondo le categorie di consistenza, equilibrio ed integrità, Laccento 2010 possiede tutti quegli aspetti necessari a definire eccellente la qualità di un vino".

Il risultato di un'ottima sinergia tra territorio e lavoro, tra un vitigno autoctono coltivato in una zona dell'astigiano particolarmente dedicata alla coltura della vite e un'attività accurata in cantina.

"Frutto, setosità e dolcezza", questo il segreto del successo de Laccento 2010 secondo il giudizio del produttore, Franco Morando.

Le uve, vendemmiate in sovra maturazione, provengono dal Bricco Montalbera, la collina maggiormente vocata dei 115 ettari dell'azienda.

Se Laccento 2010 è considerato la punta di diamante dell'Azienda Montalbera, non da meno sono gli altri vini, capaci di raccogliere giudizi molto positivi da parte del critico Luca Maroni.

Punteggi sopra i 90 per il Ruchè di Castagnole Monferrato Doc Limpronta 2009, la Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2009, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2010 e il Laccento Passito.

Giovedì 26 gennaio l'Azienda Montalbera sarà protagonista a Roma all'evento *SensofWine* per la cerimonia di premiazione dei migliori produttori presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012.

Nello specifico Franco Morando sarà premiato per il terzo anno consecutivo direttamente sul palco del *Sense of Wine* da Luca Maroni.

A partire dalle 18.30, l'Auditorium del Palazzo dei Congressi - Eur di Roma sarà dunque teatro di una grande serata di Gala condotta da Luca Maroni, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche, alla presenza della stampa specializzata, opinion leaders, personaggi del mondo dello spettacolo e rappresentanti delle istituzioni e della classe politica romana e nazionale. A seguire, apertura al pubblico della degustazione dei migliori vini italiani premiati.

La kermesse proseguirà fino a domenica 29 gennaio e offrirà spazio anche a degustazioni enogastronomiche, presentazioni di nuovi vini e degustazioni guidate dallo stesso Luca Maroni.

Nella giornata conclusiva del 29 gennaio, dalle ore 19.00 alle ore 20.30, riflettori puntati sulla presentazione del Ruchè di Castagnole Monferrato docg LACCENTO 2010 - Selezione Bricco Montalbera - condotta da Luca Maroni insieme a Franco Morando .

*"Per l'Azienda è una grande soddisfazione - commenta Morando - In questo modo vengono ripagati l'attento lavoro e la profonda passione che ognuno di noi impiega nella produzione dei vini. Un evento importante come il *SensofWine* rappresenta senza dubbio una vetrina esclusiva a livello internazionale per il nostro prodotto".*

Go Wine Milano

A Milano si presenta "Bere il Territorio"

Venerdì 20 Gennaio 2012 17:01

**Concorso
Letterario
Nazionale**

GoWine
comitato di tutela e promozione



L'Associazione Go Wine presenta a **Milano** con un appuntamento speciale il concorso letterario nazionale "**Bere il Territorio**". Un'iniziativa culturale, giunta alla undicesima edizione, che intende contribuire in modo concreto a far crescere la cultura del consumo dei vini di qualità, mirando ad un consumatore sempre più consapevole sia nelle scelte, sia nell'attribuire il giusto valore e significato ad una bottiglia di vino.

L'appuntamento è fissato per giovedì 26 gennaio presso l'Otzium Cafè (Via Tortona 7 - Milano - www.otzium.com tel. 345 3283909

345 3283909) a partire dalle ore 18.30.

Programma:

Ore 18.30 : Presentazione del bando di concorso e della raccolta dei racconti vincitori delle ultime dieci edizioni pubblicata in gennaio da Go Wine.

Ore 19.30- 22.00: Degustazione di vini delle aziende componenti il Comitato Sostenitore del Concorso.

Nella prima parte dell'incontro si presenterà il bando di concorso: esso chiede ai giovani di raccontare il loro rapporto personale con il vino e con il territorio dal quale esso trae origine; significa cercare di comprendere le ragioni di un'attrazione ancestrale che, nonostante tutte le innovazioni tecnologiche, continua a legare l'uomo alle proprie radici. La partecipazione per il terzo anno consecutivo non è limitata solo ai più giovani: sono previste infatti due categorie all'interno della sezione generale ed una è estesa anche agli "over 30".

Seguirà poi una degustazione di vini delle **aziende ed enti che compongono il Comitato Sostenitore del Concorso**, che riportiamo di seguito:

*Antica Distilleria Sibona – Piobesi d'Alba (Cn); Cantine Astroni – Napoli,
Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave – Soave (Vr);*

*Emo Capodilista - La Montecchia - Selvazzano Dentro (Pd);
Gostolai di Arcadu Giov. Antonio - Oliena (Nu); Vini dei Giop - Villa di
Tirano (So);
Le Barbaterre - Quattro Castella (Re); **Montalbera Terra del Ruchè -
Castagnole Monferrato (At);**
Myò Vigneti di Spessa - Cividale del Friuli (Ud); Planeta - Menfi (Ag);
Vercesi Marco - Montù Beccaria (Pv);
Vietti - Castiglione Falletto (Cn); Ciccio Zaccagnini - Bolognano (Pe).*

Il costo della degustazione è di Euro 12 (Euro 10 Soci Go Wine).

ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza **è consigliabile confermare la presenza** alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 0173/364631 oppure inviando un'e-mail a gowine.editore@gowinet.it entro le ore 12.00 di giovedì 26 gennaio p.v..

MONTALBERA'S RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2010 WINS AWARD – SENSOFWINE 2012

IL RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G. LACCENTO 2010

Montalbera Winery will star in Rome from January the 26 to 29 at the SensofWine 2012, the annual awards ceremony of the producers present in the Yearbook of the best Italian wines 2012 by Luca Maroni.



It is another great success for the wines of Montalbera of Castagnole Monferrato. The label Ruchè of Castagnole Monferrato LACCENTO DOCG 2010 — Selection Bricco Montalbera — excellence reaching a score of 98/99 in the ranking by Luca Maroni, curator of 'Yearbook Best Italian Wines of 2012.

Montalbera Winery considers the LACCENTO DOCG 2010 to be the tip of the diamond. Also Montalbera's other notable wines, capable of gathering very positive valuations by the critic Luca Maroni. Scores above 90 for the Ruché of Castagnole Monferrato DOC Limpronta 2009, Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2009, Ruché of Castagnole Monferrato DOC 2010 La Tradizione and the Laccento Passito.



Thursday, January 26, the Company Montalbera will be featured at SensofWine event in Rome for the ceremony in the Yearbook of the best manufacturers in the Best Italian Wines 2012. Specifically Franco Morando will be awarded for the third consecutive year to the SensofWine event by Luca Maroni. Starting from 18.30, the *Eur di Roma* of the Auditorium of the *Palazzo dei Congressi* in Rome will be the scene of a great evening gala hosted by Luca Maroni, with moments of musical and artistic representations, in the presence of the press, opinion leaders, celebrities from the world of entertainment, and representatives of the Roman institutions from the political class and national level. Following the public opening of the tasting of the best Italian wines the award winners will be presented. The SensofWine 2012 festivities will continue until Sunday, January 29 and will offer opportunities for experiencing food and wine tastings, presentations, and tastings of new wines lead by Luca Maroni.

On the final day of the January 29, from 19.00 to 20.30, Luca Maroni together with Franco Morando will make a special presentation of Ruché Castagnole Monferrato LACCENTO DOCG 2010 – Bricco Montalbera selection. “For the winery it is a great satisfaction” – Morando said – “This is the careful work paid off and the deep passion that each of us uses in the production of wine. A major event like the SensofWine is undoubtedly an exclusive showcase at an international level for our product.”



Photos courtesy of Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato (AT), Piemonte, Italia

www.montalbera.it
www.lucamaroni.com

PROFILI DIVINI

A CURA DI ENOFOLLIA



**Leykos
 Montalbera**

Una Barbera di colore oro

L'azienda agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in Monferrato, terra dalle grandi speranze e promesse. Nel 1980 viene fondata quella che è l'importante realtà attuale, per opera della famiglia Morando che vi si dedica con grandi energie in un'attività di rinnovamento e sviluppo che ancora non conosce sosta, con un progetto decisamente ancorato al territorio e alle tradizioni, come rivela anche il nome aziendale, mai modificato e nato a inizio del ventesimo secolo, probabilmente legato alla morfologia del paesaggio alberato che circonda la tenuta. In quest'ottica il più importante filone di sviluppo aziendale è stato quello del ruchè, vitigno rosso antico e tradizionale su cui Montalbera ha creato un grande programma che oggi la rende uno degli interpreti più interessanti e anche il più grande produttore di Ruchè di Castagnole Monferrato. Anche il Leykos nasce dalla stessa volontà e passione, quella del rispetto della tradizione, sviluppata senza compromessi a favore della piacevolezza e non fine a se stessa. Uno spumante bianco da uve barbera è una vera sfida che ha dato alla luce le prime bottiglie con la vendemmia 2009, mentre quello di cui vi parliamo è frutto della 2010. È figlio di vigne potate a guyot basso, con nove-dieci gemme sul capo a frutto e quindi uve esuberanti, non facili da gestire "in bianco" vista la naturale carica antociana di cui dispongono. Si è scelto di spumantizzare col metodo Martinotti, ovvero in grande recipiente in pressione, per conservare gli aromi delle uve e della prima fermentazione di cui i vini Barbera sono ricchissimi. Trattandosi comunque di un'uva importante e ricca, considerate che l'estratto secco di questo spumante è superiore a venti grammi per litro, si è optato per un processo lungo che ha conservato lo spumante in tank a contatto

con i lieviti per oltre sei mesi. Dopo l'imbottigliamento il Leykos si è affinato in vetro più di due mesi prima di essere commercializzato e all'assaggio manifesta un vigore che ne garantisce uno sviluppo per oltre un anno, quando ancor più buono avrà totalmente assunto quel colore che rivela il suo nome (Leykos dal greco "di colore oro"). La famiglia Morando, adottando la spumantizzazione Charmat, ha scelto quindi di prediligere una beva interessante e piacevole senza andare a cercare la complessità di una spumantizzazione in bottiglia, in perfetta sintonia con quello che il mercato oggi dimostra di prediligere: personalità, gradevolezza, grado alcolico non impegnativo e bollicine, con una dote in più che non guasta mai, l'unicità di un prodotto da uve assolutamente italiane e non diffuse nella spumantistica.



LEYKOS EXTRA DRY

12% vol - € 10,50

Uve: barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

www.montalbera.it

Ha carattere e personalità il Leykos, vino non comune 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.

Maroni, 8 vini al top con 98 punti

Due bianchi e sei rossi

di **Julia-Sandra Virsta**

L'Annuario dei Migliori vini italiani 2012 di Luca Maroni riunisce il meglio della produzione nazionale, presentando solo i vini di qualità con eccellenti proprietà organolettiche. Otto i vini che hanno raggiunto i 98 punti di cui due bianchi e sei rossi. Uno il miglior rosato con 97 punti
Otto i vini al top con 98 punti per l'Annuario dei Migliori vini italiani 2012 di **Luca Maroni**. Per i vini bianchi in testa il Tabano Bianco 2010 di Montecappone e il Falerno del Massico Vite Aminea 2010 di Nugnes. Per i rossi il Vecciano 2008 di Barbanera - Duca Di Saragnanno; Edizione Cinque Autoctoni sa di Farnese; ~~Ribeca 2009 di Firiato, Montepulciano D'Abruzzo Janù 2006 di Jasci & Marchesani; Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2010 di Montalbera e il Baccarossa 2009 di Poggio le Volpi.~~



Nel cuore di Roma dello shopping natalizio, una sosta interessante e profumata all'Enoteca regionale del Lazio-Palatium (via Frattina, 94), mercoledì 14 dicembre sera, per assaggiare i più importanti vini laziali scelti da Luca Maroni in occasione della presentazione di SensofWine 2012, che si terrà a Roma a fine gennaio 2012, al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

L'incontro con Luca Maroni è stato anche l'opportunità per conoscere le novità della casa editrice LM: dall'edizione 2012 dell'Annuario dei migliori vini italiani all'app LM 2012 per iPhone e iPad.

La rinnovata applicazione è uno strumento completo che consente di avere sempre alla “portata di click”, le schede di oltre 11mila vini con relativo abbinamento gastronomico e quasi 2mila aziende produttrici. L'app LM è uno dei più ricchi database annuali dei vini italiani e permette all'utente di effettuare ricerche in base a diversi criteri di classificazione (tipo vino, regioni e provincie, rapporto valore/prezzo) e di conoscere le aziende con attività di agroturismo.

L'Annuario dei Migliori vini italiani 2012, 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 e dei logotipo a colori dei migliori vini.

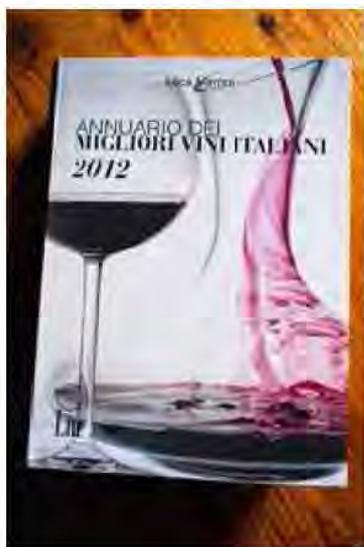
L'Annuario 2012, alla sua diciannovesima edizione, illustra le più importanti aziende vinicole italiane analizzate vino per vino, per un totale di 11.301 schede organolettiche dei migliori vini di 45.204 valutazioni degustative in 1.520 pagine, 165 pagine di indici, 33 pagine di statistiche e graduatorie, informazioni e cenni storici sull'azienda produttrice. I vini italiani degustati da agosto 2010 ad agosto 2011.

Quali sono le novità di quest'anno? Abbiamo chiesto per “Italia a Tavola” a Luca Maroni e lui ci ha risposto così: «innanzitutto, le nuove annate dei grandi vini italiani e la conferma che la regione Lazio sta crescendo in maniera eccezionale con nuove produzioni dal bianco al rosso che va da Frascati, Castelli Romani a Marino e Lanuvio. Nel ultimo Annuario 2012, sono entrati nuovi produttori laziali che prima facevano parte magari dalle cooperative o consorzi e ora sono diventati loro stessi piccoli produttori di vini eccellenti e si mettono sul mercato da soli. Lazio è una delle regioni che ha preso un posto importante nella mia guida di quest'anno, posto che lo meritava da tempo anche nel panorama nazionale e internazionale, come dicevo, con grandi produttori e con

piccoli che si attivano a diventare produttori loro stessi e mettono sul mercato i loro vini di grande qualità e prezzo basso. Una realtà che si prende il posto che se lo merita».

«Roma – ha continuato - è stata da una parte, una grande accettore di vino ma poco selettivo che ha frenato in questo modo il miglioramento. Frascati e Castelli Romani solo nei ultimi 10 anni hanno dato la risposta giusta del loro vino sul mercato. E stata un'importante risposta dei ristoratori romani a dare lancio sul proprio territorio e maggiore visibilità ai vini laziali che ha costituito un passo avanti nella conoscenza agli amatori di vino, del proprio territorio e il suo vino che molte volte è sconosciuto o poco conosciuto, ma spesso è migliore a quello di altre zone».

Un'altra novità nelle librerie è il libro scritto da Luca Maroni insieme al filosofo Massimo Donà intitolato "Il vino e il mondo intorno - Dialoghi all'ombra della vite" (Aliberti editore). «Il libro è il frutto del dialogo tra me e il filosofo -musicista, Massimo Donà - ci ha spiegato Luca Maroni - un dialogo sul vino che all'inizio era una semplice chiacchierata, diventando poi un dialogo profondo partendo dal singolo acino d'uva, "radiatore di energia" che conduce molto lontano fino ad arrivare alle grandi ed eterne questioni filosofiche del rapporto tra sensi e l'intelletto e tra uomo, natura e sacro. Il vino è nutrimento, piacere, cultura, allenamento della sensibilità e dell'intelligenza. In definitiva, il vino gustato con consapevolezza può rendere migliori e più umani».



Dalla selezione dei vini laziali in degustazione alla serata di presentazione alla stampa all'Enoteca Palatium di Roma, dell'Annuario 2012, abbiamo "sorvegliato": Colle Dei Marmi 2010 dell'Azienda agricola Le Rose, tra i migliori bianchi in assoluto del Lazio.

Mater Matuta 2008 e Aphrodisium 2010 di Casale Del Giglio, con il suo produttore dall'indice quali-quantitativo più alto del Lazio che ci regala vini bianchi e rossi tra i più apprezzati d'Italia (Chardonnay e Sauvignon 2010; Shiraz 2009; Merlot 2009; Madreselva 2008; Albiola-rosé 2010).

Mater Matuta 2008 è stato selezionato da Luca Maroni come vino rosso in degustazione guidata per i giornalisti: meraviglioso e di concentrazione impressionante.

Cesanese San Magno Corte Dei Papi 2009-Colle-tonno-Corte dei Papi, il più grande Cesanese di sempre, fra i migliori rossi del Lazio e d'Italia questo nuovo archetipo di riferimento varietale.

Lilium 2010 di Gelso della Valchetta, il grande cru di Roma.

Amadis 2009 di Isabella Mottura-Tenuta di Tregognano

Montiano 2009 e Soente 2010 di Falesco; Montiano-uno dei migliori rossi non solo dell'anno.

Baccarossa 2009 e Donnaluce Lazio Bianco 2010 di Poggio Le Volpi ai vertici di piacevolezza in Italia tutte le due etichette. Nella degustazione guidata da Luca Maroni è stato un bianco meraviglioso con un profumo e sapore persistenti anche arrivati a casa.

Ecco l'elenco de premiati in esclusiva per Italia a Tavola:

VINI BIANCHI

1°MIGLIOR VINO BIANCO: 98 PUNTI

| | |
|---|---------------------|
| TABANO BIANCO 2010 | MONTECAPPONE/MARCHE |
| FALERNO DEL MASSICO VITE AMINEA 2010 | NUGNES/CAMPANIA |

2°MIGLIOR VINO BIANCO: 96 PUNTI

| | |
|---|------------------------------------|
| CHARDONNAY RISERVA BURGUM NOVUM 2008 | CASTELFEDER/TRENTINO ALTO ADIGE |
| LIGHEA 2010 | DONNAFUGATA/SICILIA |
| FAIUS 2009 | I CAPITANI/CAMPANIA |
| VERMENTINO LE STRISCE 2008 | MAREMMALTA/TOSCANA |
| SAUVIGNON VIERIS 2009 | VIE DI ROMANS/FRIULI |

3°MIGLIOR VINO BIANCO: 95 PUNTI

| | |
|--|--|
| VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA PERLAIA 2010 | BRUNI/TOSCANA |
| BIANCO D'ALTARocca CHARDONNAY UMBRIA IGT 2010 | CANTINA ALTARocca/UMBRIA |
| CALCARE 2010 | CONTE LEOPARDI DITTAJUTI/MARCHE |
| CHARDONNAY FATHER'S EYES 2010 | DI LENARDO VINEYARDS/FRIULI |
| RIE VERDI IGT MARCHE BIANCO 2010 | FAZI BATTAGLIA/MARCHE |
| SAUVIGNON AQUILIS FRIULI AQUILEIA DOC 2010 | TENUTA CA' BOLANI/FRIULI |
| DONNA GIOVANNA 2010 | TENUTA IUZZOLINI/CALABRIA |
| GAVI GORRINA 2009 | TENUTA SAN PIETRO IN TASSAROLO/PIEMONTE |

VINI ROSSI

1°MIGLIOR VINO ROSSO: 98 PUNTI

| | |
|--|--|
| VECCIANO 2008 | BARBANERA - DUCA DI SARAGNANNO - TOSCANA |
| EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI sa | FARNESE - ABRUZZO |
| RIBECA 2009 | FIRRIATO - SICILIA |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JANÙ 2006 | JASCI & MARCHESANI - ABRUZZO |
| RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2010 | MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ - PIEMONTE |
| BACCAROSSA 2009 | POGGIO LE VOLPI - LAZIO |

2°MIGLIOR VINO ROSSO: 96 PUNTI

| | |
|--|----------------------------------|
| LUI NERO DI TROIA 2009 | ALBEA - PUGLIA |
| BARBERA D'ASTI MERUM 2009 | BELlicosO - PIEMONTE |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INDIO DOC 2008 | BOVE - ABRUZZO |
| NERO DELLA CERVARA 2009 | CANTINA FRANCO TODINI-UMBRIA |
| SELVAROSSA RISERVA 2008 | CANTINE DUE PALME - PUGLIA |
| MATER MATUTA 2008 | CASALE DEL GIGLIO - LAZIO |
| CESANESE SAN MAGNO CORTE DEI PAPI 2009 | COLLETONNO - LAZIO |
| BARBERA D'ASTI MONGOVONE 2009 | ELIO PERRONE - PIEMONTE |
| MONTIANO 2009 | FALESCO - UMBRIA |
| TAURASI PIANO DI MONTEVERGINE 2004 | FEUDI DI SAN GREGORIO - CAMPANIA |
| PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI 2008 | FEUDI DI SAN MARZANO - PUGLIA |

3°MIGLIOR VINO ROSSO: 95 PUNTI

| | |
|---|--------------------------------|
| AMARONE CLASSICO ACINATICO 2007 | ACCORDINI STEFANO - VENETO |
| AMARONE CLASSICO 2007 | ALLEGRIANI- VENETO |
| CAMPO INFERI AMARONE CLASSICO RISERVA 2006 | BRUNELLI - VENETO |
| BRUNELLO DI MONTALCINO GUALTO RISERVA 2005 2006 | CAMIGLIANO - TOSCANA |
| TEMERARIO 2009 | CASAVYC - TOSCANA |
| DENXO ROSSO IGT VENETO 2008 | DESMONTÀ - VENETO |
| PETIT VERDOT 2009 | DUCATO GRAZIOLI - LAZIO |
| BAROLO PAREJ 2007 | ICARDI - PIEMONTE |
| CABERNET HORA SEXTA 2009 | MOSOLE - VENETO |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 2006 | TRABUCCHI D'ILLASI - VENETO |

VINI ROSATI

1°MIGLIOR VINO ROSATO: 97 PUNTI

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| MERLOT UNICO ROSATO 2010 | TENUTA ULISSE - ABRUZZO |
|-----------------------------|----------------------------|

2°MIGLIOR VINO ROSATO: 95 PUNTI

| | |
|--|---|
| GRAYASUSI ETICHETTA ARGENTO 2010 | AZIENDA AGRICOLA CERAUDO ROBERTO - CALABRIA |
| VALZER IN ROSA 2010 | VIGNETI PITTARO - FRIULI V.G. |

3°MIGLIOR VINO ROSATO: 92 PUNTI

| | |
|--------------------|---------------------|
| TERRE LONTANE 2010 | LIBRANDI - CALABRIA |
|--------------------|---------------------|

VINI DOLCI

1°MIGLIOR VINO DOLCE: 97 PUNTI

| | |
|---|--|
| ABRAXAS PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2009 | ABRAXAS - SICILIA |
| L'AUTENTICA 2009 | CANTINE DEL NOTAIO - BASILICATA |
| PICOLIT 2008 | DRI GIOVANNI - IL RONCAT . FRIULI V.G. |
| MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC 2009 | LA PODERINA - TOSCANA |

2°MIGLIOR VINO DOLCE: 96 PUNTI

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| CLEMATIS 2006 | CANTINA ZACCAGNINI - ABRUZZO |
| ACININOBILI 2006 | MACULAN - VENETO |
| GEWURZTRAMINER TERMINUM 2009 | TRAMIN - TRENTO A.A. |

3°MIGLIOR VINO DOLCE: 95 PUNTI

| | |
|--|--|
| GOLDMUSKATELLER VINALIA 2009 | CANTINA BOLZANO - TRENTO A.A. |
| RECIOTO VIGNETI DI MORON 2008 | CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR - VENETO |
| AVIÉ 2008 | CASCINA CASTLÈT - PIEMONTE |
| VINSANTO 2003 | LE CASALTE - TOSCANA |
| TAL LUC 2008 | LIS NERIS - FRIULI V.G. |
| PASSITO BARONESSE BARON SALVADORI 2009 | NALS MARGREID - TRENTO A.A. |
| MARSALA SUPERIORE RISERVA ORO DOC SA | PELLEGRINO - DUCA DI CASTELMONTE - SICILIA |
| SAN PETROLO SA | PETROLO - TOSCANA |
| MALVASIA CAPOFARO 2010 | TASCA D'ALMERITA - SICILIA |

VINI SPUMANTI

MIGLIOR METODO CLASSICO: 91 PUNTI

AQUILA REALE RISERVA 2004 – CESARINI SFORZA – TRENINO ALTO ADIGE

MIGLIOR ROSE' METODO CLASSICO: 87 PUNTI

BRUT ROSÈ EXCELLOR – ARUNDA – TRENINO ALTO ADIGE

MIGLIOR CHARMAT: 90 PUNTI

PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY SA – VANZINI - LOMBARDIA

MIGLIOR ROSE' CHARMAT: 87 PUNTI

ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY – AZIENDA AGRICOLA CONTE COLLALTO – VENETO

MIGLIOR PROSECCO: 92 PUNTI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE CUVE'E DEL FONDATORE SA – VALDO – VENETO

MIGLIOR LAMBRUSCO: 98 PUNTI

MARCELLO LAMBRUSCO - ARIOLA - EMILIA ROMAGNA

MIGLIOR SPUMANTE DOLCE D'ITALIA: 88 PUNTI

RECIOTO SPUMANTE – ZONIN – VENETO

MILANO - 10 FEBBRAIO 2012, ORE 15:59

CINEMA, AUTO DI LUSSO, MOSTRE, ARTISTI FAMOSI, CHEF STELLATI MA ANCHE CANTINE A FORMA DI "CARAPACE": ECCO L'AGENDA DEL WINE & FOOD. FOCUS: COUNTDOWN ANTEPRIME TOSCANE, DEGUSTAZIONI VECCHIE ANNATE, TERROIR IN TOUR, VINI NATURALI, VIGNAIOLI ERETICI

Cinema, auto di lusso, mostre, artisti famosi, chef stellati ma anche cantine a forma di "carapace". Il mondo dell'enogastronomia italiana è anche questo, e l'agenda del wine & food made in Italy si infittisce di appuntamenti imperdibili: eccone alcuni selezionati da WineNews. Da oggi al 7 maggio il Consorzio Franciacorta e Porsche Italia con l'Associazione culturale Diotima e Swan Group, promuovono la mostra "Passaporto di Bacco", il concorso itinerante di Etichette Artistiche per Vini d'Autore. Il progetto quest'anno è dedicato alla Lombardia e realizzato dagli studenti delle Accademie delle Belle Arti e dei licei artistici della regione. La mostra "Passaporto di Bacco" inaugurata il 16 gennaio a Padova, proseguirà nelle successive tappe di Latina (13 febbraio), Firenze (19 marzo), Brescia (23 aprile) e Milano (7 maggio). Tutti gli eventi si svolgeranno nei Centri Porsche dove avrà luogo anche uno spettacolo teatrale sul tema del vino. Gli spettatori potranno inoltre degustare tre vini proposti dal Consorzio Franciacorta, un Brut, un Satén e un Rosè, accostati a piatti tipici della cucina lombarda (www.diotima.it). Sempre in Lombardia, fino al 7 aprile, l'Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino guiderà gli enoappassionati in un viaggio alla scoperta dei vini della regione per scoprire le eccellenze della vitivinicoltura lombarda in un tour che toccherà i diversi capoluoghi di provincia tra degustazioni e non solo. Gli appassionati potranno così orientarsi meglio nella vasta produzione lombarda, conoscere i differenti contesti enologici, apprezzare i costanti miglioramenti, farsi un'idea di cosa s'intenda per vino di qualità (www.onav.it). Fino al 6 marzo, il radicchio sarà protagonista con "Cocoradicchio 2012", la rassegna enogastronomica nei ristoranti di Treviso dedicata al Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp. L'evento si ispirerà agli itinerari pittorici dell'artista Bernardo Bellotto (30 gennaio 1721 - 17 ottobre 1780) conosciuto come "il Canaletto delle corti europee", in mostra a Palazzo Sarcinelli a Conegliano (www.ristoratorimarcatrevisigiana.it). Il cinema va in cantina fino al 18 marzo con "Cinema in Cantina: il sapere delle immagini, le vie del vino e del cibo sono infinite", il progetto della Biblioteca di Adro che trasforma la cantina Villa Crespia dei Fratelli Muratori ad Adro in cinema con tutti film sul wine & food (www.arcipelagomuratori.it). L'11 febbraio, invece, il preside della Facoltà di Economia Gianluca Gregori, il rettore Marco Pacetti, il direttore del Dipartimento Management Stefano Marasca e i professori Gabriele Micozzi e Silvio Cardinali dell'Università Politecnica delle Marche presenteranno l'"Osservatorio sul vino e dati relativi" nella cantina "Il Pollenza" a Tolentino (www.ilpollenza.it). In omaggio

alla lunga tradizione che il Trentino vanta nella produzione di pregiati mieli di montagna, l'Enoteca Provinciale di Palazzo Roccabruna a Trento propone fino al 11 febbraio un percorso alla scoperta delle caratteristiche organolettiche e degli abbinamenti enogastronomici che fanno del miele un apprezzato energetico, ma anche un versatile alleato nella preparazione di tante gustose ricette (www.palazzoroccabruna.it). Mentre fino al 12 febbraio sarà di scena il "Monte-Carlo Food & Wine Festival" la kermesse enogastronomica del Principato per la promozione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari made in Italy e dell'Europa in generale (www.monte-carlowinefestival.com).

Il 16 febbraio alla Fattoria Paradiso a Bertinoro (Forlì-Cesena) sarà di scena "La Romagna incontra la Toscana e l'animale incontra il vegetale", una cena per celebrare il matrimonio tra due culture gastronomiche: quella toscana e quella emiliana. Ai fornelli ci saranno chef stellati come Paolo Parisi, e Luigi Sartini, accompagnati dai vini del fotografo-vigneron Oliviero Toscani (www.danielacorrente.it). Al Polo Fieristico Rho a Milano dal 16 al 19 febbraio è di scena la Bit, la Borsa Internazionale del Turismo, un'occasione per presentare le eccellenze delle regioni italiane e non solo nei settori artistico, storico-culturale, paesaggistico ed enogastronomico. Il Friuli Venezia Giulia sarà presente all'edizione 2012 promuovendo la produzione enogastronomica del territorio grazie a chef ed esperti del settore che presenteranno tutto il territorio regionale abbinando i prodotti enogastronomici ai "cluster" della regione, illustrandone i temi e le suggestioni che li rendono da sempre un patrimonio unico (www.turismofvg.it).

Il 17 febbraio invece la famiglia Lunelli (Cantine Ferrari) e lo scultore italiano Arnaldo Pomodoro alla Triennale di Milano presenteranno il "Carapace": la nuova cantina d'autore della Tenuta Castelbuono, in Umbria, dedicata alla produzione di Montefalco Sagrantino, prima opera architettonica del maestro Pomodoro (www.cantineferrari.it). "RistorExpo 2012", la fiera dedicata al mondo della ristorazione professionale, sarà di scena a Lariofiere di Erba (Como) dal 19 al 22 febbraio. Protagonisti grandi chef italiani, giornalisti e opinion leader che accompagneranno i visitatori in un percorso articolato tra degustazioni, scoperte e racconti. L'edizione 2012 avrà un lungo excursus sulla cucina peruviana, per accompagnare i visitatori in una miscela di tradizioni e sapori appartenenti a quattro continenti che hanno fatto sì che la cucina peruviana sia la prima ad essere riconosciuta Patrimonio Culturale della Americhe (www.ristorexpo.net). Il 19 e 20 febbraio, al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza torna "Vini ad Arte", l'Anteprima del Romagna Doc Sangiovese. L'evento offrirà un originale binomio tra vino e arte. Degustando un calice di Sangiovese della nuova annata o di Riserva, si potranno infatti ammirare le opere in ceramica del celebre museo provenienti da tutto il mondo (www.enotecaemiliaromagna.it). Infine fino al 29 febbraio Enoteca Italiana a Siena, apre le sue porte a "Piacere il Vino", un corso ad hoc per riconoscere e degustare solo quello di qualità in modo sano e consapevole: semplici enoappassionati, ristoratori sommelier, guide turistiche o casalinghe potranno "tornare tra i banchi" di scuola per imparare la storia, la cultura i profumi ed i sapori del "nettare di bacco" sotto ogni suo aspetto enogastronomico. (www.enoteca-italiana.it).

Countdown per le Anteprime dei grandi vini di Toscana (riservate a stampa ed operatori)

Aspettando le Anteprime dei grandi vini di Toscana, per la prima volta, ci sarà "Buy Wine" (16-17 febbraio alla Stazione Leopolda di Firenze, oltre ai tour: si parte con il Nobile di

Montepulciano, dal 18 febbraio, passando per la Vernaccia di San Gimignano il 19 febbraio, per il Chianti Classico dal 20 febbraio, al Brunello di Montalcino, dal 24 febbraio), una "borsa vini con 180 aziende toscane, per fare trattative commerciali con i buyer invitati, 110 buyer da 20 Paesi stranieri, dal Nord America all'Europa e con una grossa delegazione cinese e asiatica (Giappone, Singapore e Corea), ma anche da India e Brasile, e altri selezionati dall'Italia, promossa dall'agenzia regionale Toscana Promozione, e con cui la Toscana, regione campanilista per eccellenza, cercherà di fare sistema (www.toscanapromozione.it). Per la critica internazionale quella del Nobile di Montepulciano è "A Noble Cause" (la rivista Usa "Wine Spectator" dixit), per il virtuosismo di un territorio dove Consorzio dei produttori e "pubblico" fanno sinergia, e i cui effetti si toccano con mano proprio con l'"Anteprima del Nobile" nella Fortezza di Montepulciano, al centro di un progetto di recupero che li vede entrambi protagonisti (18-20 e 23 febbraio, con il Nobile 2009 e la Riserva 2008; www.consorziovinonobile.it). E sull'onda di un consolidato successo mondiale di uno dei vini che hanno fatto la storia d'Italia, alla Stazione Leopolda a Firenze alla "Chianti Classico Collection", va in scena l'anteprima delle annate 2011, 2010 e della Riserva 2009 del Chianti Classico (20-22 febbraio; www.chianticlassicocollection.it). E' poi la volta di "Benvenuto Brunello" a Montalcino (24-27 febbraio; www.consorziobrunellodimontalcino.it) delle "superstelle": cinque (il massimo del rating dato alle vendemmie) al Brunello 2007, cinque alla Riserva 2006 (e cinque all'annata 2010, in degustazione c'è il Rosso). Sarà, invece, una prima delle prime l'"Anteprima del Chianti" a Palazzo Borghese a Firenze (18 febbraio; www.consorziovinochianti.it) dedicata al 2011 della denominazione che abbraccia praticamente quasi tutto il territorio toscano. La "versione" bianca della Toscana? Arriva il 19 e 20 febbraio, al Museo di Arte Moderna e Contemporanea de Grada a San Gimignano, con l'"Anteprima della Vernaccia" e l'annata 2011 del vino cantato da Dante, Boccaccio, Michelangelo e Lorenzo de' Medici (www.vernaccia.it).

Vecchie annate di grandi vini in degustazione

A Roma, aspettando l'evento "10 anni di Faro Palari e la sfida nel tempo del Rosso Soprano", dedicato da Ais-Associazione Italiana Sommelier & Bibenda alla cantina siciliana all'Hotel Rome Cavalieri (20 febbraio; www.bibenda.it), a Palazzo Rospigliosi c'è "Life of Wine. Viaggio nelle età del vino", evento di Studio Umami, dedicato all'ultima annata e a due vecchie annate dei vini più rappresentativi di oltre 40 cantine di tutta Italia: tra le altre, Antonelli, Badia a Coltibuono, Benanti, Boscarelli, Campo alla Sughera, Terlano, Dei, Castello di Gabbiano, Col d'Orcia, Ruffino, Salcheto, Tasca d'Almerita, D'Alessandro, Tenuta di Capezzana, San Leonardo (13 febbraio; www.lifeofwine.it). Annate storiche in degustazione saranno protagoniste anche alla cantina veronese Bertani, casa vitinicola fin dal 1857 a Grezzana (Verona), a "Bertani Ospita", di scena il 13 febbraio, con la "regina" delle sommelier Adua Villa e Il Gastronomo Davide Paolini (www.bertani.net).

Bollicine di Franciacorta, vini del Piemonte e agricoltura di Puglia in tour nel Belpaese

Da Bellavista e Contadi Castaldi del Gruppo Terra Moretti a Ca' del Bosco, da Camossi a Castello Bonomi, la tenuta in Franciacorta della famiglia Paladin, da Monte Rossa a Montenisa, da Montedelma a Uberti, fino a Villa Crespia dei Fratelli Muratori, sono solo alcune delle griffe protagoniste del tour dei "Festival Franciacorta" (27 febbraio; www.franciacorta.net) che parte

dall'Hotel Rome Cavalieri a Roma per poi far tappa in tutta in Italia. E, sempre a Roma, all'Hotel Quirinale, con "Terre del Piemonte", Go Wine porta i vini piemontesi firmati da cantine come Boroli, Massimo Clerico, Montalbera Terra del Ruchè, Enrico Serafino, Prunotto, Tenuta La Tenaglia e Michele Chiarlo (15 febbraio; www.gowinet.it). A Milano, all'Hotel Four Seasons, arriva la Regione Puglia per presentare "Puglia Rurale. Atlante del Turismo sostenibile", con il presidente della Regione Nichi Vendola, l'assessore alle Risorse Agroalimentari Dario Stéfano e l'assessore al Turismo Silvia Godelli (17 febbraio; www.regione.puglia.it).

Vini naturali, vignaioli eretici: l'altro volto del vino

L'11 e 12 febbraio all'Hotel Columbus a Roma c'è "Vini Naturali", l'evento dedicato alle etichette prodotte nel rispetto della tradizione e della territorialità, senza l'uso di prodotti chimici in vigna e in cantina (www.vininaturaliaroma.com). Il 19 e 20 febbraio al Circolo Mazzini a Bologna c'è "Gusto Nudo", fiera dei Vignaioli Eretici e mostra mercato di vini biologici, biodinamici e naturali con oltre 40 aziende da tutta Italia, che esporranno e venderanno i propri prodotti (www.gustonudo.net).

Un **98/99** è un vino che non
si può mai dimenticare
d'aver incontrato, goduto e
si mirabilmente apprezzato.
il miglior rosso dell'anno



Vinitaly 2012- Pad-9- L4

Italia
Piemonte Monferrato
Castagnole Monferrato



www.montalbera.it

Un vino di Castagnole Monferrato

Il premio Go Wine al Ruchè "Laccento"

L'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato annuncia l'ennesimo riconoscimento ottenuto dalla stampa di settore: il premio "Buono... non lo conoscevo 2012" di Go Wine per il Ruchè Laccento 2010. Per la prima volta, l'azienda è stata insignita di questo riconoscimento che nasce con l'intento di favorire la conoscenza, la diffusione e l'acquisto di vini non facilmente reperibili dal consumatore al di fuori del territorio di produzione. Un premio che va ben oltre la testimonianza di un prodotto d'eccellenza, rappresentando una dedica a quei produttori che, attraverso il lavoro di recupero, di ricerca e di sperimentazione, hanno investito in questi vitigni, e Montalbera senz'altro è tra questi, essendo l'unica azienda ad aver creduto così profondamente nel Ruchè da voler dimostrare con una patente genetica la sua unicità.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Franco Morando martedì 20 marzo a Roma, presso l'hotel Quirinale, in occasione della presentazione della nuova edizione di Cantine d'Italia 2012, la guida edita da Go Wine pensata appositamente per consumatori ed enoappassionati che amano viaggiare per conoscere da vicino i luoghi dove nascono i propri vini del cuore. Curata dal presidente dell'Associazione Go Wine Massimo Corrado e dal giornalista Massimo Zanichelli, la guida vanta ben 660 cantine recensite, oltre 2.500 vini segnalati e 1.500 indirizzi utili con i consigli per mangiare e dormire.

"Poter ritirare personalmente questo premio è stato un onore per me - commenta Franco Morando -. Si tratta di un riconoscimento importantissimo che ci servirà da stimolo per migliorare sempre di più, perché Montalbera ha un traguardo molto ambizioso: portare sulle tavole di tutto il mondo una nuova ed unica concezione di vino, "il Ruchè" come concept del vino-frutto".

Con l'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato

Il Ruchè al Vinitaly

Dal 25 al 28 marzo con alcune altre astigiane

Castagnole Monferrato, Marzo 2012 - 95.000 mq di superficie, oltre 4.000 espositori, 150.000 visitatori: questi i numeri del Vinitaly, il rinomato Salone Internazionale del vino che dal 1967 accoglie a Verona i principali produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici e giornalisti provenienti da tutto il mondo.

Anche quest'anno tra i protagonisti dell'eccezionalità ci sarà l'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato, con uno stand elegante e raffinato, dove poter degustare i pregiati vini delle colline del Monferrato e conoscere l'azienda nata agli inizi del ventesimo secolo e in continua espansione grazie all'acquisto e all'impianto di nuovi vigneti.

L'appuntamento è dal 25 al 28 Marzo a Verona, al padiglione 9, stand 4, dove Franco Morando proporrà in degustazione i suoi vini,

tra cui spicca il Ruchè di Castagnole Monferrato. Vitigno autoctono che ha ottenuto la Docg nel 2010, il Ruchè è un vino dal sapore particolare e unico che lo distingue nettamente da tutti gli altri vini piemontesi tradizionali. L'azienda Montalbera, da sempre attenta non solo alla qualità del prodotto,

degli alimenti in quanto è il risultato del primo innovativo controllo genetico effettuato su vino Ruchè, a garanzia del consumatore e a valorizzazione e tutela della tipicità del prodotto.

L'azienda della Famiglia Morando parteciperà alla kermesse veronese, presentando in degustazione una verticale delle tre diverse annate di Ruchè di

Castagnole Monferrato Docg Laccetto, elette come Miglior vino rosso italiano dall'"Annuario dei migliori vini italiani" edito da Luca Maroni, nelle edizioni 2008 (99 punti), 2009 (99 punti) e 2010 (98 punti).

L'Azienda Montalbera inoltre è stata selezionata tra le 100 migliori aziende italiane per partecipare all'importante tasting "Enoteca del Vinitaly/Vinitaly for you" che si terrà nella splendida cornice del palazzo storico della Gran Guardia, nel cuore di Verona, in Piazza Bra, ogni giorno del Salone internazionale, dalle 18 alle 22.



ma anche alle esigenze del cliente, ha scelto di condurre uno studio sul DNA di questo vitigno.

Per questo motivo è nata la "Patente del Ruchè", una carta d'identità genetica della varietà che dimostra che tale vino autoctono ha un suo assetto genetico caratteristico e dunque diverso dalle altre varietà di vite

Questo lavoro rappresenta una nuova frontiera per il controllo e la tracciabilità

Il fascino del Ruchè ...un vino di talento

di Elisa Berti

“Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente”.

Sono le parole di Don Cauda, parroco di Castagnole Monferrato, uno dei primi a credere nelle potenzialità del Ruchè. Era il 1964 e, da allora questo

vino, ancora oggi poco conosciuto, ha conquistato prima l'ambita denominazione di Doc, grazie all'interessamento dell'ex sindaco di Castagnole Lidia Bianco e, da poco meno di due anni, la

Docg grazie ad un'importante lavoro dell'Azienda Montalbera. Un vino avvolto nel mistero, sin dal nome che porta. Difficile stabilirne l'etimologia, difficile ricostruirne la storia. Un tempo

il Ruchè era considerato il vino della festa, piacevole alternativa ai vini comunemente consumati e, nell'immaginario collettivo, il vino che aveva fornito ausilio e accompagnato nella vittoria le milizie astigiane durante le crociate.

Oggi il Ruchè è sinonimo di passione. Passione per la propria terra, passione per il vino. Passione e dedizione per le cose buone e genuine.

Il 55 % del Ruchè di Castagnole Monferrato viene oggi prodotto dall'azienda Montalbera.

**Storia avvolta
nel mistero e
grandi traguardi
in poco meno di
30 anni. Questo
è il Ruchè**



Il Ruchè viene prodotto in sette comuni limitrofi della provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scorzolenigo, Viarigi.

The charm of Ruchè, a talented wine

The mysterious story of Ruchè and its great success in almost 30 years

“It has a perfect body and a unique balance of aromas, tastes and perfumes. If tasted with moderation, it frees the spirit and opens the mind”. These are the words of Don Cauda, parish priest of Castagnole Monferrato, one of the first men who intuited the potential of Ruchè. It was 1964 and since then this wine

has conquered the Doc, thanks to the ex-mayor of Castagnole Lido Bianco, and later the Docg, thanks to the important work of Azienda Montalbera.

Ruchè is a mysterious wine, starting from its name; it's difficult to know its etymology and story. Once, Ruchè was the fest-wine, a

pleasant alternative to every-day-wine, and in people's imagery it supported the troops of Asti during the crusades.

Nowadays, Ruchè is the symbol of passion for land and wine and of devotion to genuine and good things.

Come ti porto alla ribalta il Ruchè

di Elisa Berti

Tra Castagnole Monferrato, Grana e Montemagno si trova **Montalbera, centenaria cantina, anima del Ruchè**

Sono il rispetto per il territorio e la comprensione profonda dei frutti della propria terra i punti di forza dell'azienda Montalbera che, all'inizio del ventesimo secolo, l'azienda mette radici tra Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

A partire dagli anni Ottanta, sotto l'egida della famiglia Morando, l'azienda avvia un programma di espansione e miglioramento che ancora non si è concluso. La produzione si divide, cosa assai rara, in due cantine, una a Castagnole Monferrato, appezzamento di centotrenta ettari dedicato alla produzione dell'autoctono Ruchè, l'altra a Langa, dieci ettari dedicati al Moscato d'Asti.

È il frutto l'anima della produzione.

Sono il saper aspettare con pazienza una leggera sovrasmaturazione delle uve, attraverso un minuzioso e continuo controllo in vigna, sono il saper coniugare le tecniche di produzione più all'avanguardia con il rispetto dei ritmi della natura, gli ingredienti segreti del vino.

E questo la famiglia Morando lo sa bene.

Il resto si fa in cantina, un moderno spazio con vasche di acciaio inossidabile.

Qui, nella cosiddetta "cattedrale d'acciaio", le vinificazioni, costantemente monitorate, vengono studiate ad hoc per le differenti uve e qui le vinacce del mosto subiscono lunghe macerazioni con l'ausilio del fred-

do.

Il resto lo fa il legno, almeno per alcune delle "selezioni" pregio qualitativo dell'azienda.

Produrre ottimo vino è l'obiettivo primario di Montalbera, vino che parla di natura e di frutto, vino che accompagna la vita quotidiana e gli eventi speciali, vino che faccia conoscere l'autoctono vitigno, ai più ancora ignoto. Mission dell'azienda è avvicinare quante più persone al vino, sia in Italia che all'estero.

Conoscere il vino, per conoscere una terra; così è nato il club Cultori del Ruchè, luogo virtuale in cui scambiarsi informazioni e opinioni e per rimanere aggiornati sulle iniziative e gli eventi firmati Montalbera. •

vinitaly

Montalbera sarà
presente al Vinitaly
2012 nel
padiglione 9,
stand L4

Il 55% del Ruchè
di Castagnole
Monferrato viene oggi
prodotto dall'azienda
Montalbera



MONTALBERA
TERRA DEL RUCHÈ
Via Montalbera n. 1
Castagnole Monferrato - Al
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it



The story of the success of Ruchè

Between Castagnole Monferrato, Grana and Montemagno rises Montalbera, an age-old winery that is the soul of Ruchè

Respect for nature and understanding of its fruit are the strength points of Montalbera, a winery founded at the beginning of the XX century between Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno.

In the 80s, thanks to the Morando family, the winery starts a plan of development that continues still today. The winery follows the production of two cellars, one in Castagnole Monferrato (130 hectares of Ruchè) and the other in Langa (10 hectares of Moscato D'Asti).

The soul of the production is the ability to wait patiently a light over-ripening of the grapes, monitoring the vineyards continually, and to combine the utmost modern techniques of wine-making with the respect for the tunes of nature. And the Morando family knows it well. The cellar makes the rest, in a modern room equipped with stainless steel vats.

In the so called "steel cathedral" the staff monitors the wine and studies different solutions for every grape variety, and the must ages with cold support.

Wood makes the rest, at least for some selected products.

The first aim of Montalbera is to produce an excellent wine that talks about nature and fruit, the ideal companion for every day and for special moments.

The mission of this winery is to promote this not very well-known wine both in Italy and abroad. According to this, they created the club "Cultori del Ruchè" a virtual place where to exchange information and opinions about this wine, and to be abreast of initiative and events organized by Montalbera. The best way to know a wine is to know its territory.

In 2012 the winery will propose a new label

*too. In fact, at Vinitaly Mazzarrini will introduce a new sparkling white wine that will certainly please young consumers: a Vermentino sparkling version. Also, the winery will plant in Maremma a Sangiovese vineyard clones created by the famous Vitai Gullaine. This choice results from the agronomists' careful analysis of all agronomical aspects but also from a great interest in discovering the effects of planting Sangiovese by the sea on virgin soils. "We think that in the next years we will be able to offer to our customers the possibility to taste at least eighteen labels made of different varieties of Sangiovese, vinified and bottled in purity" says Mazzarrini. In short, the owner of Poggio Amorelli thinks that is absolutely necessary in this economical moment to think up to new solutions and strategies betting on innovations, a young team, new markets and new products. **

...e premiamo questo Ruchè!

Dalla Docg a premi nazionali e internazionali. Così si apre la strada il Ruchè

di Elisa Berti

Un mercato in espansione quello del Ruchè, e una lunga lista di successi che si dipanano dal 2008 ad oggi.

Per il terzo anno consecutivo il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto è stato eletto miglior vino rosso italiano dall'annuario dei migliori vini rossi italiani 2010-2011-2012. Un vino indimenticabile, come è stato definito da Luca Maroni... "chapeau a questo nuovo archetipo di riferimento enologico". Un vino che senz'altro ha fatto e continua a far parlare di sé.

Le annate 2008-2009-2010 erano già medaglia d'oro al Challenge International du vin di Bordeaux e l'annata 2009 de Laccetto era stata insignita della medaglia d'oro al Decanter Wine Awards.

Una lunga lista di riconoscenze per il forte impegno e per la dedizione del giovane titolare di Montalbera, Franco Morando, nipote del fondatore dell'azienda, che si dice estremamente soddisfatto dei premi ricevuti e che vede funzionare brillantemente il progetto di rivalorizzazione dell'autoctono portato avanti da qualche anno.

“L'arrivo con l'annata 2010 della DOCG è ulteriore riconoscimento alla qualità e competenza che ogni produttore pone quotidianamente nel Ruchè. Montalbera essendo "capo-fila" è particolarmente onorata di tutto questo e il suo impegno sarà sempre più pregnante e continuo nella valorizzazione a livello nazionale ed internazionale dell'autoctono in questione...”.

An award-winning Ruchè!

From Docg to national and international acknowledgments: it's Ruchè's way

The market of Ruchè is growing and a long list of acknowledgments, from 2008 to these days, is a proof of its success. For the third year in succession, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto has been awarded the best red Italian wine by the yearbook of the best Italian red wines. It's an unforgettable wine, as Luca Maroni says, the leader of a new oenologic point of reference.

And Ruchè still makes talk about itself; 2008, 2009 and 2010 years have been awarded with the gold medal at Challenge International du vin of Bordeaux and 2009 year has won the gold medal at Decanter Wine Awards too. The young Franco Morando, the nephew of the founder and the actual manager of the winery, is very proud of this long list of awards and interprets it as a proof of

the successful intuitions of the winery that few years ago has started a project of exploitation of this autochthonous variety.

*The Docg acknowledgment in 2010 is another element that gives a great satisfaction to Montalbera, leader of the producers of Ruchè, and pushes it to devote all its efforts to promote this wine at a national and international level. **

*Un 99/99 è un vino che non si può mai dimenticare
dover incontrato, goduto e
si universalmente apprezzato*



Castagnole Monferrato
Piemonte, Montferrato



www.montalbera.it

Cantine d'Italia 2012 *I premi speciali*



Premio "Savoir-faire"
per l'Accoglienza dell'anno

BELLENDÀ – ALICE
(Vittorio Veneto, Veneto)

Premio "Alto Confort"
per il Relais aziendale dell'anno

MALVIRÀ – VILLA TIBOLDI
(Canale d'Alba, Piemonte)



Premio "Cantine Golose"
per la Tavola aziendale dell'anno

LA COSTA
(Perego, Lombardia)

Premio "Cantine Meravigliose"
per l'EnoArchitettura dell'anno

CASTELLO DI MODANELLA
(Rapolano Terme, Toscana)



Premio "Enocultura"
per il Luogo Permanente
del Vino dell'anno

**ENOTECA REGIONALE
DELL'EMILIA ROMAGNA**
(Dozza, Emilia Romagna)

Premio GO WINE "Autoctono si nasce"
**VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO RISERVA
VIGNA DELLE OCHE 2008
FATTORIA SAN LORENZO**
(Montecarotto, Ancona)



Premio GO WINE
"Buono... non lo conoscevo!"
Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento
MONTALBERA
(Castagnole Monferrato, Piemonte)

Premio GO WINE "Vini Storici d'Italia"
**TAURASI RADICI
MASTROBERARDINO**
(Atripalda, Campania)



6

Concluso in marzo il concorso
letterario nazionale di Go Wine

Bere il Territorio: tutti i vincitori

Si è svolta ad Alba sabato **10 marzo**, nella prestigiosa sede della sala storica del Teatro Sociale G. Busca, la Cerimonia Finale della XI Edizione di **"Bere il Territorio"**, il Concorso Letterario Nazionale promosso da Go Wine che invita i partecipanti a raccontare il loro rapporto con il vino. Per la terza volta il Concorso ha aperto un ideale confronto fra generazioni, e con la sezione generale ha confermato la partecipazione anche ai meno giovani, ovvero agli over 30, senza altre limitazioni di età.

Alla presenza della giuria, del pubblico e degli studenti delle scuole albesi sono stati premiati i vincitori della sezione generale under 30, **Paolo Manghi** di Saleranno Canavese (To) con il racconto dal titolo "Vino Erbaluce di Piemonte" e **Andrea Marchetti** di Peccioli (Pi) della sezione over 30 con il testo "Una cinquecento gialla e una berretta".

Il premio della sezione speciale dedicata agli studenti degli istituti alberghieri e agrari è stato assegnato al racconto scritto dal gruppo di studenti della **Istituto "De Filippi"** di Arona dal titolo "Ricordo". **Alessia De Santo** del Liceo Classico "G. Govone" è la vincitrice della sezione riservata agli studenti degli Istituti di Istruzione Secondaria della Provincia di Cuneo con il racconto "I colori della mia infanzia". Entrambi i vincitori della sezione generale hanno ricevuto un premio di 800,00 euro, alle vincitrici delle sezioni speciali è stato attribuito un riconoscimento di 600,00 euro.

La cerimonia è stata animata dalla presenza dal poeta e saggista **Franco Loi**, a cui è stato assegnato il riconoscimento de "Il Maestro di Bere il Territorio" di questa edizione.

È così giunto al termine il percorso che, avviato ad inizio autunno, ha visto il Concorso presentato in varie regioni italiane attraverso conferenze e momenti di dibattito che hanno coinvolto molti giovani da ogni parte d'Italia. Questo a riconferma dell'interesse sempre crescente del mondo dei giovani per un argomento che vuole unire tradizione e cultura, piacere del viaggio e conoscenza dell'ambiente.

La giuria di Bere Il Territorio:

Giorgio Barberi Squarotti (Università di Torino), Gianluigi Beccaria (Università di Torino), Valter Boggione (Università di Torino), Gigi Brozzoni (Direttore Seminario Veronelli), Massimo Corrado (Associazione Go Wine), Salvo Foti (Enologo), Bruno Quaranta (La Stampa-Tuttolibri)

Sostiene questa iniziativa culturale la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo unitamente al Comitato Sostenitore di aziende vinicole italiane composto da:

Aglianica Associazione culturale - Rionero in Vulture (Pz); Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba (Cn); Cantine Astroni - Napoli, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave - Soave (Vr); Emo Capodilista - La Montecchia - Selvazzano Dentro (Pd); Gostolai di Arcadu Giov. Antonio - Oliena (Nu); Vini dei Giop - Villa di Tirano (So); Le Barbaterre - Quattro Castella (Re); Montalbera Terra del Ruchè - Castagnole Monferrato (At); Myò Vigneti di Spessa - Civile del Friuli (Ud); Planeta - Menfi (Ag); Vercesi Marco - Montù Beccaria (Pv); Vietti - Castiglione Falletto (Cn); Ciccio Zaccagnini - Bolognana (Pe).

MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÈ

(011.9433311; montalbera@montalbera.it)

Nasce a inizio Novecento, in un territorio compreso fra i Comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, in Monferrato. 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. Il risultato di questa crescita permette di affermare che il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d'Asti prodotti sono "targati" Montalbera. Oggi l'azienda è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato, con 115 ettari a corpo unico, la seconda a Castiglione Tinella (in Langa), regione San Carlo, dotata di 10 ettari, anch'essi accorpati, vitati a Moscato. La filosofia produttiva prescelta è quella del concetto di "vino-frutto", in modo da esaltare le peculiarità dei vigneti attraverso vendemmie in leggera sovramaturazione.

La **Barbera d'Asti lequilibrio 2008** è la nuova Barbera di casa Montalbera, maturata parte in botti grandi da 30 ettolitri e parte in barrique, per 12-15 mesi, a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. La sua veste è limpida e brillante, dalle tonalità rubino non molto intenso. Il naso è elegante, levigato, armonico, con note fruttate di ciliegie sottospirito e lamponi, e tostate di cioccolato. I tannini sono molto fini, di media tessitura; a delineare un corpo non esageratamente concentrato, ma equilibrato; decisamente morbida e rotonda l'uscita.

PROFILI DIVINI

A CURA DI ENOFOLLIA



Leykos Montalbera

Una Barbera di colore oro

L'azienda agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in Monferrato, terra dalle grandi speranze e promesse. Nel 1980 viene fondata quella che è l'importante realtà attuale, per opera della famiglia Morando che vi si dedica con grandi energie in un'attività di rinnovamento e sviluppo che ancora non conosce sosta, con un progetto decisamente ancorato al territorio e alle tradizioni, come rivela anche il nome aziendale, mai modificato e nato a inizio del ventesimo secolo, probabilmente legato alla morfologia del paesaggio alberato che circonda la tenuta. In quest'ottica il più importante filone di sviluppo aziendale è stato quello del ruchè, vitigno rosso antico e tradizionale su cui Montalbera ha creato un grande programma che oggi la rende uno degli interpreti più interessanti e anche il più grande produttore di Ruchè di Castagnole Monferrato. Anche il Leykos nasce dalla stessa volontà e passione, quella del rispetto della tradizione, sviluppata senza compromessi a favore della piacevolezza e non fine a se stessa. Uno spumante bianco da uve barbera è una vera sfida che ha dato alla luce le prime bottiglie con la vendemmia 2009, mentre quello di cui vi parliamo è frutto della 2010. È figlio di vigne potate a guyot basso, con nove-dieci gemme sul capo a frutto e quindi uve esuberanti, non facili da gestire "in bianco" vista la naturale carica antociana di cui dispongono. Si è scelto di spumantizzare col metodo Martinotti, ovvero in grande recipiente in pressione, per conservare gli aromi delle uve e della prima fermentazione di cui i vini Barbera sono ricchissimi. Trattandosi comunque di un'uva importante e ricca, considerate che l'estratto secco di questo spumante è superiore a venti grammi per litro, si è optato per un processo lungo che ha conservato lo spumante in tank a contatto

con i lieviti per oltre sei mesi. Dopo l'imbottigliamento il Leykos si è affinato in vetro più di due mesi prima di essere commercializzato e all'assaggio manifesta un vigore che ne garantisce uno sviluppo per oltre un anno, quando ancor più buono avrà totalmente assunto quel colore che rivela il suo nome (*leykos* dal greco "di colore oro"). La famiglia Morando, adottando la spumantizzazione Charmat, ha scelto quindi di prediligere una beva interessante e piacevole senza andare a cercare la complessità di una spumantizzazione in bottiglia, in perfetta sintonia con quello che il mercato oggi dimostra di prediligere: personalità, gradevolezza, grado alcolico non impegnativo e bollicine, con una dote in più che non guasta mai, l'unicità di un prodotto da uve assolutamente italiane e non diffuse nella spumantistica.



LEYKOS EXTRA DRY

12% vol - € 10,50

Uve: barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

www.montalbera.it

Ha carattere e personalità il Leykos, vino non comune 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.

Cantine d'Italia 2012: la nuova guida per l'enoturista

Di Franco Santini



E' stata presentata a Roma la nuova edizione di **Cantine d'Italia 2012**, la guida edita da **Go Wine** (www.gowinet.it) pensata appositamente per il consumatore o l'enoappassionato che ama viaggiare per conoscere da vicino il luoghi dove nascono i propri vini del cuore. L'opera è stata curata dal presidente dell'Associazione Go Wine **Massimo Corrado** e dal giornalista **Massimo Zanichelli**, in collaborazione con **Giampaolo Gravina** e altri giornalisti di settore. Sono ben 660 le cantine recensite, oltre 2.500 i vini segnalati, 1.500 gli indirizzi utili per mangiare e dormire: una guida "parallela" che affianca le tradizionali guide dei vini, puntando i riflettori sul valore che la cantina può avere come luogo di promozione e comunicazione di un territorio.

La veste grafica si presenta rinnovata e ricorda da vicino quella di altre guide di settore (vedi Michelin o guida Espresso). Accanto a un ricco corredo informativo (anagrafica dell'azienda, riferimenti e contatti, giorni e orari di apertura, indicazioni stradali), un breve testo racconta la storia e l'attualità di ogni cantina e delle persone che la animano. Un terzo delle cantine sono state classificate con "**l'impronta d'eccellenza**", un simbolo che condensa i punteggi migliori ottenuti nella valutazione complessiva della visita: un ambiente affascinante per storia e architettura, integrato nella natura, reso ancora più caloroso dall'accoglienza delle persone e dalla qualità dei vini prodotti, sono stati i criteri per selezionare questi **220 viaggi da non perdere**, per i quali l'esperienza e l'emozione di fondono per creare un ricordo che vuole restare indelebile nella mente dell'appassionato. Se l'impronta sintetizza in una scala "emozionale" la qualità complessiva di una cantina, ogni scheda riporta comunque (con una scala di stelle da 1 a 5) anche il dettaglio delle valutazioni fatte sul sito, l'accoglienza e i vini, in modo da fornire al lettore uno strumento per decidere se il viaggio vale la pena per la bellezza del luogo, per il *savoir-faire* dei titolari, per la qualità della produzione enologica o per una combinazione di tutti questi elementi.

Anche l'azienda Montalbera protagonista al Vinitaly

La casa vinicola di Castagnole Monferrato sarà presente con il suo raffinato Ruché



Anche quest'anno tra i protagonisti dell'eccellenza del Vinitaly ci sarà l'azienda **Montalbera di Castagnole Monferrato**, con uno stand elegante e raffinato, dove poter degustare i pregiati vini delle colline del Monferrato e conoscere l'azienda nata agli inizi del ventesimo secolo e in continua espansione grazie all'acquisto e all'impianto di nuovi vigneti.

L'appuntamento è dal 25 al 28 Marzo a Verona, al padiglione 9, stand 4, dove Franco Morando proporrà in degustazione i suoi vini, tra cui spicca il Ruché di Castagnole Monferrato. Vitigno autoctono che ha ottenuto la Docg nel 2010, il Ruché è un vino dal sapore particolare e unico che lo distingue nettamente da tutti gli altri vini piemontesi tradizionali.

L'azienda Montalbera, da sempre attenta non solo alla qualità del prodotto, ma anche alle esigenze del cliente, ha scelto di condurre uno studio sul DNA di questo vitigno. Per questo motivo è nata la "Patente del Ruché", una carta d'identità genetica della varietà che dimostri che tale vino autoctono ha un suo assetto genetico caratteristico e dunque diverso dalle altre varietà di vite.

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

L'azienda della Famiglia Morando parteciperà alla kermesse veronese, presentando in degustazione una verticale delle tre diverse annate di Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccato, elette come Miglior vino rosso italiano dall' "Annuario dei migliori vini italiani" edito da Luca Maroni, nelle edizioni 2008 (99 punti), 2009 (99 punti) e 2010 (98 punti).

L'Azienda Montalbera inoltre è stata selezionata tra le 100 migliori aziende italiane per partecipare all'importante tasting "Enoteca del Vinitaly/Vinitaly for you" che si terrà nella splendida cornice del palazzo storico della Gran Guardia, nel cuore di Verona, in Piazza Bra, ogni giorno del Salone internazionale, dalle 18.00 alle 22.



Castagnole, premiata l'azienda Montalbera per "Buono... non lo conoscevo 2012"

Il premio di Go Wine al Ruchè di Castagnole Monferrato "Laccento"



All'azienda Montalbera l'ennesimo riconoscimento ottenuto dalla stampa di settore: **il premio "Buono...non lo conoscevo 2012"** di Go Wine per il Ruchè Laccento 2010.

Per la prima volta, l'azienda è stata insignita di questo riconoscimento che nasce con l'intento di favorire la conoscenza, la diffusione e l'acquisto di vini non facilmente reperibili dal consumatore al di fuori del territorio di produzione.

Un premio che va ben oltre la testimonianza di un prodotto d'eccellenza, rappresentando una dedica a quei produttori che, attraverso il lavoro di recupero, di ricerca e di sperimentazione, hanno investito in questi vitigni, e Montalbera senz'altro è tra questi, essendo l'unica azienda ad aver creduto così profondamente nel Ruchè da voler dimostrare con una patenta genetica la sua unicità.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Franco Morando martedì 20 marzo a Roma, presso l'hotel Quirinale, in occasione della presentazione della nuova edizione di **Cantine d'Italia 2012**, la guida edita da **Go Wine** pensata appositamente per consumatori ed enoappassionati che amano viaggiare per conoscere da vicino i luoghi dove nascono i propri vini del cuore.

Curata dal presidente dell'Associazione Go Wine **Massimo Corrado** e dal giornalista **Massimo Zanichelli**, la guida vanta ben 660 cantine recensite, oltre 2.500 vini segnalati e 1.500 indirizzi utili con i consigli per mangiare e dormire.

*“Poter ritirare personalmente questo premio è stato un onore per me. – commenta **Franco Morando** – Si tratta di un riconoscimento importantissimo che ci servirà da stimolo per migliorare sempre di più, perché Montalbera ha un traguardo molto ambizioso: portare sulle tavole di tutto il mondo una nuova ed unica concezione di vino, “il Ruchè” come concept del vino-frutto”.*



01/03/2012



Sapori Intrecciati

02 marzo 2012



Degustazione presso l'Otzium Cafè di Via Tortona,7 a Milano, in collaborazione con Società Agricola Montalbera

Harriet Widenhiem, una grande artista che crea le sue storie su telaio. l'az. agr. Montalbera la tradizione piemontese che affonda le sue radici nell'amore per la natura

Harriet vi racconterà di un mondo incantato sospeso tra ghiacci e immense praterie, il Ruchè vi incanterà per la sua natura fresca e primaverile, 'sapori intrecciati' è il felice connubio tra i due protagonisti.

Ad accogliervi un menù completamente dedicato alla Svezia e alle sue tradizioni.

Il Piemonte ai vertici dell'accoglienza italiana in cantina: presentata a Roma l'edizione 2012 della Guida per il turista del vino edita da Go Wine 220 LE "IMPRONTE D'ECCELLENZA" PER L'ENOTURISMO, 1500 INDIRIZZI UTILI PER MANGIARE E DORMIRE. IN DISTRIBUZIONE NELLE LIBRERIE ITALIANE

660 cantine selezionate, 220 "Impronte d'eccellenza" per l'enoturismo, oltre 2500 vini segnalati, 1500 indirizzi per mangiare e dormire. Sono alcuni numeri di Cantine d'Italia 2012, la guida edita da Go Wine che arriva alle soglie della stagione primaverile.

Una sorta di omaggio alla grande accoglienza italiana in cantina! Un volume che racconta luoghi e storie e conduce al vino attraverso la cantina come sito da visitare e di fatto come elemento che concorre alla promozione del turismo del vino.

La presentazione ufficiale si è svolta a Roma martedì 20 marzo, presso l'hotel Quirinale di via Nazionale. L'opera è curata dal presidente dell'Associazione Go Wine Massimo Corrado e dal giornalista Massimo Zanichelli, in collaborazione con Giampaolo Gravina e altri giornalisti di settore.

Riconoscimenti e premi speciali sono attribuiti da Cantine d'Italia 2012 e la consegna è stata effettuata nel corso della presentazione a Roma.

Sono 220 le "impronte d'eccellenza" per l'enoturismo: l'impronta è il riconoscimento che caratterizza la Guida e rappresenta un segno ideale che Go Wine assegna alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo.

La regione Piemonte è ai vertici di questa speciale classifica con 41 riconoscimenti, a fianco della Toscana (44) e del Veneto (38). Da Nord a Sud le altre regioni: 2 in Valle d'Aosta, 2 in Liguria, 19 in Lombardia, 6 in Trentino, 5 in Alto Adige, 11 in Friuli Venezia Giulia, 7 in Emilia Romagna, 44 in Toscana, 9 nelle Marche, 6 in Umbria, 2 in Abruzzo, 9 in Campania, 3 in Puglia, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 8 in Sicilia e 3 in Sardegna.

Ed ancora: sono 17 le Cantine, di cui ben 4 piemontesi, che, nella specifica graduatoria, raggiungono il vertice delle "Tre Impronte Go Wine": Badia a Coltibuono (Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca' del Bosco (Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello di Modanella (Toscana); Castello di Verduno (Piemonte); Bisol (Veneto); Emo Capodilista - La Montecchia (Veneto); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Mastroberardino (Campania); Planeta (Sicilia); Tenuta Vicchiomaggio (Toscana); Villa Sparina .

I "Premi Speciali" sono invece in totale otto e due sono andati al Piemonte: si rivolgono a Resort e Tavole aziendali d'eccellenza, vini "storici" e "autoctoni", EnoArchitetture e luoghi di cultura e promozione del vino.

Ecco i protagonisti:

Premio “Savoir-faire” per il Relais aziendale dell’anno a Bellenda - Alice (Vittorio Veneto, Veneto); Premio “Alto Confort” per il Relais aziendale dell’anno a Malvirà - Villa Tiboldi (Canale d’Alba, Piemonte); Premio “Cantine Golose” per la Tavola aziendale dell’anno a La Costa (Perego, Lombardia); Premio “Cantine Meravigliose” per l’EnoArchitettura dell’anno a Castello di Modanella (Rapolano Terme, Toscana); Premio “Enocultura” per il Luogo Permanente del Vino dell’anno all’Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna (Dozza, Emilia Romagna); Premio “Autoctono si nasce” al ; Premio “Buono...non lo conoscevo!” al Ruchè di Castagnole Monferrato “L’Accento” - Montalbera (Castagnole Monferrato, Asti); Premio “Vini Storici d’Italia” al Taurasi Radici Mastroberardino (Atripalda, Campania).

Le 660 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all’esperienza diretta e in rapporto ad alcuni requisiti: disponibilità alle visite, vendita diretta in cantina, presenza di strutture e servizi a favore dell’accoglienza (agriturismo, B&B, ristorante ecc...).

Per ogni cantina una pagina ricca di notizie, con una nuova impaginazione grafica che ne facilita la lettura: dall’anagrafica aziendale con tanto di ettari vitati e bottiglie prodotte ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top, del miglior rapporto qualità-prezzo e degli altri vini da conoscere, con la menzione dei vitigni per i vini che non appartengono alle denominazioni di origine.

Le stelle (su scala 5) qualificano invece i tre aspetti fondamentali di ogni cantina: il sito, l’accoglienza e i vini.

Inalterato è sempre lo spirito dell’opera: spingere l’appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d’elezione.

**“Buono...non lo conoscevo!”: il premio di Go Wine al Ruchè
di Castagnole Monferrato “Laccento” dell’azienda Montalbera**



L'azienda Montalbera è lieta di annunciare l'ennesimo riconoscimento ottenuto dalla stampa di settore: il premio **“Buono...non lo conosco 2012”** di Go Wine per il Ruchè L'accento 2010. Per la prima volta, l'azienda è stata insignita di questo riconoscimento che nasce con l'intento di favorire la conoscenza, la diffusione e l'acquisto di vini non facilmente reperibili dal consumatore al di fuori del territorio di produzione. Un premio che va ben oltre la testimonianza di un prodotto d'eccellenza, rappresentando una dedica a quei produttori che, attraverso il lavoro di recupero, di ricerca e di sperimentazione, hanno investito in questi vitigni, e Montalbera senz'altro è tra questi, essendo l'unica azienda ad aver creduto così profondamente nel Ruchè da voler dimostrare con una patente genetica la sua unicità.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Franco Morando martedì 20 marzo a Roma, presso l'hotel Quirinale, in occasione della presentazione della nuova edizione di **Cantine d'Italia 2012**, la guida edita da **Go Wine** pensata appositamente per consumatori ed enoappassionati che amano viaggiare per conoscere da vicino i luoghi dove nascono i propri vini del cuore. Curata dal presidente dell'Associazione Go Wine **Massimo Corrado** e dal giornalista **Massimo Zanichelli**, la guida vanta ben 660 cantine recensite, oltre 2.500 vini segnalati e 1.500 indirizzi utili con i consigli per mangiare e dormire.

“Poter ritirare personalmente questo premio è stato un onore per me. – commenta Franco Morando – Si tratta di un riconoscimento importantissimo che ci servirà da stimolo per migliorare sempre di più, perché Montalbera ha un traguardo molto ambizioso: portare sulle tavole di tutto il mondo una nuova ed unica concezione di vino, “il Ruchè” come concept del vino-frutto”.

press@wellcomonline.com

A Torino food experience autogestita



Un nuovo format retail dove s'intrecciano logiche di consumo, food design, gusto ed esperienza in un mix innovativo. Si chiama "[Test & Taste](#)", letteralmente "prova e gusta", ed è il primo temporary store che intende proporre inediti percorsi di "Food Experience partecipativa autogestita". Che significa? "Le persone stesse creano l'esperienza – spiega il food designer Paolo Barichella che insieme a Cristina Seymandi e Gabriele Torretto, in collaborazione con Enocultura, Millumina di Claudio Saita

e IFSE Italian Culinary Institute hanno dato vita a questo progetto-. Nel nostro spazio cioè tutti possono sentirsi a casa cucinando loro stessi i propri piatti, divertendosi a sperimentare.

All'ingresso si paga un biglietto (12 euro) e viene consegnato un welcome kit con tutto quello che serve per la visita (scheda ricaricabile e calice compresi). I piatti no, quelli sono banditi in favore di ciotoline ergonomiche. E il giro inizia, ci si serve da soli".

Si comincia dall'aperitivo, al piano terra: una rapida occhiata alle macchine Enomatic per la scelta del vino e poi finger food a go-go. Volendo, anche un caffè e dolci al bicchiere da preparare all'impronta con tutto l'occorrente (capsule, creme, cacao ecc.). Ma non vi aspettate il bancone bar: è stato eliminato, così come i tavoli e le sedie. Si sta in piedi, o al massimo, se proprio ci si vuole sedere, basta accomodarsi sui pouf disseminati lungo il percorso. Non troverete neanche il cameriere di turno. Se proprio non ve la cavate con le macchine bar o i dispenser potete chiedere suggerimenti ad un assistente in sala. Poi si passa al piano superiore. E qui, potete mettere in gioco tutta la vostra creatività cucinando con quanto messo a disposizione: un percorso food grazie al quale potete scegliere la completa personalizzazione delle ricette del giorno. Basta "rigenerare" i preparati in sottovuoto a bassa temperatura in microonde o acqua bollente e poi aggiungere quel tocco in più. Volendo, si possono anche testare in anteprima le novità del panorama food partecipando ai laboratori di ricerca e sviluppo e ai corsi di volta in volta proposti. **Molte le aziende che hanno abbracciato la formula innovazione proposta da questo nuovo modello di format:**

Agriform, Alce Nero, Arpa Industriale, Bormioli Rocco, BricoFood, Carrefour, Cean, CHS Group, Comprital, Eatool, Enomatic, En Space, Grok, IVSI, Kenwood, Lo Scoiattolo, Lui l'espresso, Mepra SpA, Minadesign, **Montalbera Vini**, OIKOS Fragrances, Orved, Pian delle Mussa, Silikomart, Strapper, Terre d'Italia.

Per finire, vicino all'uscita, è stato predisposto uno store, quasi una sorta di bookshop al termine di una mostra, dove trovare tutti gli strumenti di food design utilizzati all'interno del locale e gli ingredienti per fare experience a casa. Curiosi di provare? Affrettatevi, la food experience autogestita è possibile solo fino al 31 luglio.

Michela Di Carlo

A Roma il 20 marzo si presenta la Guida "CANTINE D'ITALIA 2012" di Go Wine

660 cantine selezionate, 220 "Impronte d'eccellenza" per l'enoturismo, oltre 2.500 vini segnalati, 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire. Sono questi alcuni numeri di Cantine d'Italia 2012, la guida edita da Go Wine che arriva alle soglie della stagione primaverile ed invita enoappassionati e curiosi a percorrere i territori del vino italiano.

Una sorta di omaggio alla grande accoglienza italiana in cantina!

Un volume che racconta luoghi e storie e conduce al vino attraverso la cantina come sito da visitare e di fatto come elemento che concorre alla promozione del turismo del vino.

La presentazione ufficiale è in programma per la prima volta a Roma martedì 20 marzo 2012, presso l'hotel Quirinale**** di via Nazionale 7 (www.hotelquirinale.it).

L'opera è curata dal presidente dell'Associazione Go Wine Massimo Corrado e dal giornalista Massimo Zanichelli, in collaborazione con Giampaolo Gravina e altri giornalisti di settore.

Riconoscimenti e premi speciali sono attribuiti da Cantine d'Italia 2012 e la consegna è prevista nel corso della presentazione a Roma.

Sono 220 "impronte d'eccellenza" per l'enoturismo: una sorta di segno ideale che Go

Wine assegna alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo.

I "Premi Speciali" sono invece in totale otto: si rivolgono a Resort e Tavole aziendali d'eccellenza, vini "storici" e "autoctoni", EnoArchitetture e luoghi di cultura e promozione del vino.

Ecco i protagonisti:

Premio "Savoir-faire" per il Relais aziendale dell'anno a Bellenda – Alice Relais (Vittorio Veneto, Veneto); Premio "Alto Confort" per il Relais aziendale dell'anno a Malvirà – Villa Tiboldi (Canale d'Alba, Piemonte); Premio "Cantine Golose" per la Tavola aziendale dell'anno a La Costa (Perego, Lombardia); Premio "Cantine Meravigliose" per l'EnoArchitettura dell'anno a Castello di Modanella (Rapolano Terme, Toscana); Premio "Enocultura" per il Luogo Permanente del Vino dell'anno all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna (Dozza, Emilia Romagna); Premio "Autoctono si nasce" al Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Vigna delle Oche 2008 – Fattoria San Lorenzo (Montecarotto, Ancona); Premio "Buono...non lo conoscevo!" al Ruchè di Castagnole Monferrato "L'Accento" – Montalbera (Castagnole Monferrato, Asti); Premio "Vini Storici d'Italia" al Taurasi Radici Mastroberardino (Atripalda, Campania)

Le "impronte" rappresentano l'"eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale.

Il maggior numero di riconoscimenti va alla Toscana con 44 impronte, seguita da Piemonte (41) e Veneto (38). Da Nord a Sud le altre regioni: 2 in Valle d'Aosta, 2 in Liguria, 19 in Lombardia, 6 in Trentino, 5 in Alto Adige, 11 in Friuli Venezia Giulia, 7 in Emilia Romagna, 44 in Toscana, 9 nelle Marche, 6 in Umbria, 2 in Abruzzo, 9 in Campania, 3 in Puglia, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 8 in Sicilia e 3 in Sardegna.

Ed ancora: sono 17 le Cantine che, nella specifica graduatoria, raggiungono il vertice delle "Tre Impronte Go Wine": Badia a Coltibuono (Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca' del Bosco

(Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello di Modanella (Toscana); Castello di Verduno (Piemonte); Bisol (Veneto); Emo Capodilista - La Montecchia (Veneto); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Mastroberardino (Campania); Planeta (Sicilia); Tenuta Vicchiomaggio (Toscana); Villa Sparina (Piemonte).

Le 660 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta e in rapporto a due requisiti: disponibilità alle visite e la vendita diretta in cantina.

Per ogni cantina una pagina ricca di notizie, con una nuova impaginazione grafica che ne facilita la lettura: dall'anagrafica aziendale con tanto di ettari vitati e bottiglie prodotte ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top, del miglior rapporto qualità-prezzo e degli altri vini da conoscere, con la menzione dei vitigni per i vini che non appartengono alle denominazioni di origine.

Le stelle (su scala 5) qualificano invece i tre aspetti fondamentali di ogni cantina: il sito, l'accoglienza e i vini.

Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.

Dove e quando

Roma, Martedì 20 marzo 2012

Hotel Quirinale****, Sala Verdi - Via Nazionale 7 (www.hotelquirinale.it)

ore 17,30: presentazione della Guida e assegnazione dei Premi Speciali

ore 18,30-22: degustazione in esclusiva dei Vini Top di tutte le Cantine dell'Impronta Go Wine, aperta a giornalisti, operatori ed enoappassionati.

E' possibile scaricare qui tutti i vini Top in degustazione al banco d'assaggio

Per ulteriori informazioni: redazione Go Wine Editore, rif. Claudia Cavadore, tel. 0173 364631 gowine.editore@gowinet.it Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.

FRANCO LOI È “IL MAESTRO” DELL’ XI EDIZIONE DEL CONCORSO LETTERARIO “BERE IL TERRITORIO“

Si svolgerà domani, sabato 10 marzo alle ore 10,30 presso il Teatro Sociale G. Busca di Alba la cerimonia di premiazione dell’undicesima edizione di “**Bere il territorio**”, il Concorso letterario nazionale promosso da Go Wine.

La consegna dei premi verrà preceduta dalla consegna del riconoscimento “**Il Maestro di Bere il Territorio**” a **Franco Loi**, poeta e saggista nato a Genova il 21 gennaio 1930, ma residente a Milano dal 1937, città di cui ha abbracciato il dialetto come cifra della propria vena poetica, coniando un linguaggio vernacolare ibrido che attinge a piene mani da idiomi, gerghi e idioletti raccolti negli ambiti popolari e proletari della città e dell’Interland.

La scelta della Giuria consente così di approfondire la conoscenza di un personaggio della cultura italiana che riunisce tutti insieme alcuni profili che ben si coniugano con il carattere del riconoscimento.



Sfogliando la sua biografia si osserva come Franco Loi arriva “all’esercizio dello scrivere” a 35 anni, quindi non più giovanissimo. Si dedica alla poesia ed al tema del dialetto, ed il suo esordio in tale veste risale al 1973, oltre i quarant’anni.

Go Wine ha più volte rammentato come il concorso “**Bere il territorio**”, fra i suoi obiettivi, intenda anche stimolare il piacere di scrivere, come un’attività non per forza legata ad una stagione della vita, ma come occasione di riflessione e di impegno per raccontare emozioni, comunicare idee e sentimenti. In questa ottica il percorso letterario compiuto da Loi, ed il successo ottenuto dalle sue opere, rappresentano un riferimento a cui guardare.

A ciò va aggiunto il tema della poesia dialettale, rappresentata nella sua più nobile accezione: per la prima volta il riconoscimento de “**Il Maestro**” va ad un poeta ed apre un sipario sulla funzione della poesia, sulla sua bellezza, unita in molte opere al rapporto con il territorio, che per Loi è Milano, è il dialetto milanese.

Franco Loi converserà ad Alba con la Giuria e con i giovani studenti delle scuole albesi.



Insieme a lui saranno premiati in Teatro i giovani vincitori delle varie sezioni del Concorso dalla giuria composta da Giorgio Barberi Squarotti (Università di Torino), Gianluigi Beccaria (Università di Torino), Valter Boggione (Università di Torino) e Bruno Quaranta (La Stampa-Tuttolibri), Gigi Brozzoni (Direttore Seminario Veronelli), Massimo Corrado (Associazione Go Wine), Salvo Foti (Enologo).

I vincitori della sezione generale del Concorso sono nella sezione Under 30 **Paolo Manghi** di Salerano Canavese (Torino) con il racconto dal titolo “**Vino Erbaluce di Piemonte**”, mentre **Andrea Marchetti** di Peccioli (Pisa) con il testo “**Una Cinquecento gialla e una berretta**” ha prevalso nella sezione Over 30.

Il premio della sezione speciale dedicata agli studenti degli istituti alberghieri e agrari italiani è stato assegnato al gruppo degli studenti dell’Istituto “**De Filippi**” di Arona (No) formato da Martina Amaro, Arianna De Carlini, Camillo Medina, Eliana Rivolta e Sofia Tondini.

Alessia De Santo del **Liceo Classico “G. Govone” di Alba** è invece la vincitrice della sezione riservata agli studenti degli **Istituti** di Istruzione Secondaria della Provincia di Cuneo.

Al termine della premiazione nel foyer del Teatro Sociale di Alba si potranno degustare i vini delle aziende del **Comitato Sostenitore**, composto dall’**Antica Distilleria Sibona** di Piobesi d’Alba (Cn), **Cantine Astroni** di Napoli, **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave** (Vr), **Emo Capodilista – La Montecchia** di Selvazzano Dentro (Pd), **Gostolai di Arcadu Giovanni Antonio** di Oliena (Nu), **Vini dei Giop** di Villa di Tirano (So), **Le Barbaterre** di Quattro Castella (Re), **Montalbera Terra del Ruchè di Castagnole Monferrato (At)**, **Mvò Vigneti di Spessa** di Cividale del Friuli (Ud), **Planeta** di Menfi (Ag), **Vercesi Marco** di Montù Beccaria (Pv), **Vietti** di Castiglione Falletto (Cn) e **Ciccio Zaccagnini** di Bolognano (Pe).



Tra i protagonisti dell'eccellenza a Vinitaly 2012 ci sarà l'[azienda Montalbera](#) di Castagnole Monferrato, con uno stand elegante e raffinato, dove poter degustare i pregiati vini delle colline del Monferrato e conoscere l'azienda nata agli inizi del ventesimo secolo e in continua espansione grazie all'acquisto e all'impianto di nuovi vigneti.

L'appuntamento è dal 25 al 28 Marzo a Verona, al padiglione 9, stand 4, dove Franco Morando proporrà in degustazione i suoi vini, tra cui spicca il Ruché di Castagnole Monferrato.

Vitigno autoctono che ha ottenuto la Docg nel 2010, il Ruché è un vino dal sapore particolare e unico che lo distingue nettamente da tutti gli altri vini piemontesi tradizionali.

L'azienda Montalbera, da sempre attenta non solo alla qualità del prodotto, ma anche alle esigenze del cliente, ha scelto di condurre uno studio sul DNA di questo vitigno. Per questo motivo è nata la "Patente del Ruché", una carta d'identità genetica della varietà che dimostra che tale vino autoctono ha un suo assetto genetico caratteristico e dunque diverso dalle altre varietà di vite.

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

L'azienda della Famiglia Morando parteciperà alla kermesse veronese, presentando in degustazione una verticale delle tre diverse annate di Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccato, elette come Miglior vino rosso italiano dall'"Annuario dei migliori vini italiani" edito da Luca Maroni, nelle edizioni 2008 (99 punti), 2009 (99 punti) e 2010 (98 punti).

L'Azienda Montalbera inoltre è stata selezionata tra le 100 migliori aziende italiane per partecipare all'importante tasting "Enoteca del Vinitaly/Vinitaly for you" che si terrà nella splendida cornice del palazzo storico della Gran Guardia, nel cuore di Verona, in Piazza Bra, ogni giorno del Salone internazionale, dalle ore 18 alle 22.

Vinitaly 2012... largo ai giovani!

New date, same passion!



New date. Same passion. Il Salone dei vini e distillati più importante al mondo si è rinnovato con una nuova cadenza settimanale, da domenica 25 a mercoledì 28 marzo, per creare sempre maggiori opportunità di business per le imprese.

Vinitaly è la principale manifestazione del settore vinicolo: nel 2012 ha ospitato oltre 4 mila espositori su un'area di 95 mila metri quadri, registrando 140 mila visitatori, dei quali oltre 50 mila esteri provenienti da più di 120 Paesi. Nel 2012 abbiamo assistito ad una quattro giorni di eventi, rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine con gli operatori del comparto, assieme ad un programma convegnistico che ha affrontato ed approfondito i temi legati alla domanda ed offerta in Italia, Europa e nel resto del mondo. Passeggiando fra gli stand non possiamo fare a meno di notare tanti giovani, ventenni e trentenni, alla guida di aziende che hanno reso celebri nel mondo i vini di Langa, Roero e Monferrato. Figli d'arte che hanno imparato il mestiere sul campo e oggi lo praticano con estrema professionalità e serietà, spinti da passione ed entusiasmo. Nel cuore del padiglione dedicato alla provincia di Cuneo troviamo Andrea Farinetti, poco più che ventenne, da qualche tempo alla guida della **Borgogno** di Barolo. Si muove freneticamente e racconta a tutti la storia dei suoi vini, delle etichette dal design moderno e ricercato, e della cantina datata 1761. Poco oltre incontriamo **Paola Lanzavecchia** di Serralunga. Alcune sue creazioni vinicole rispecchiano i cinque sensi, le attenzioni a livello tecnico sono massime avendo come

obiettivo l'integrità e la verità del vitigno. Proseguendo il viaggio ci imbattiamo nello stand della **Cordero di Montezemolo - Monfalletto** di La Morra: ad accoglierci troviamo Alberto, con uno strepitoso Barolo Enrico VI, vino aristocratico prodotto con uve provenienti da una delle più storiche e prestigiose colline del barolo, il Villero a Castiglione Falletto. Due passi e siamo nello spazio di Luisa, affiancata dal padre **Bruno Rocca**: ci propongono di degustare uno straordinario Barbaresco Rabaja 2008, caldo ed avvolgente con tannini morbidi e grassi, elegante, sontuoso soprattutto nell'aroma in cui richiama sentori già riscontrabili all'olfatto. Rimanendo nelle Langhe, e precisamente a Monforte, troviamo la **Conterno e Fantino**, dove Elisa con il fratello Fabio curano l'azienda a 360°, dal vitigno alla bottiglia. Immerso tra profumi di Barbera e Nebbiolo scorgiamo Claudio, che assieme al fratello e al padre **Giovanni Viberti** producono vini della tradizione di Langa, oltre a gestire il ristorante Buon Padre di Vergne. Sempre in zona incontriamo Cristiano Veglio, responsabile di **Cascina Bruni** di Serralunga e attivo promotore a livello internazionale dell'Asti Docg. Tra un bicchiere offerto da Ezio dell'Azienda Agricola Negretti, un altro omaggiatoci dal carismatico Alessandro di **Bric Cencurio**, un ottimo Arneis di **Vietti** di Francesco Cordero, raggiungiamo la parte roerina del Vinalty Scambiamo quattro chiacchiere con Gian Nicola (per gli amici Bobo), che assieme al fratello guida l'azienda **Cornarea**, produttrice di alcuni ottimi vini del Roero. Poco oltre veniamo accolti dallo style inconfondibile di Franco Morando, a capo dell'azienda **Montalbera**: al Vinalty ha presentato la sua eccellenza, il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccato docg 2010, premiato dall'"Annuario dei Miglior Vini Italiani 2012" di Luca Maroni con il punteggio di 98/99. Franco Miroglio infine ci racconta la sua gioia di essere il responsabile di **Tenuta Carretta** di Piobesi d'Alba e **Villa Ile** di Treiso: "È un grande onore quello di portare avanti la tradizione vitivinicola secondo i valori del nostro territorio, mantenendo però un occhio di riguardo per il progresso e l'innovazione tecnica".

Certi che questi giovani talenti ci riserveranno con il passare degli anni frizzanti sorprese, brindiamo con tutti voi amici di "Uscire" dal Vinalty 2012... Cin Cin!

L'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato al Vinitaly di Verona

95.000 mq di superficie, oltre 4.000 espositori, 150.000 visitatori: questi i numeri del Vinitaly, il rinomato Salone Internazionale del vino che dal 1967 accoglie a Verona i principali produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici e giornalisti provenienti da tutto il mondo.

Anche quest'anno tra i protagonisti dell'eccellenza ci sarà l'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato, con uno stand elegante e raffinato, dove poter degustare i pregiati vini delle colline del Monferrato e conoscere l'azienda nata agli inizi del ventesimo secolo e in continua espansione grazie all'acquisto e all'impianto di nuovi vigneti.

L'appuntamento è dal 25 al 28 Marzo a Verona, al padiglione 9, stand 4, dove Franco Morando proporrà in degustazione i suoi vini, tra cui spicca il Ruché di Castagnole Monferrato. Vitigno autoctono che ha ottenuto la Docg nel 2010, il Ruché è un vino dal sapore particolare e unico che lo distingue nettamente da tutti gli altri vini piemontesi tradizionali. L'azienda Montalbera, da sempre attenta non solo alla qualità del prodotto, ma anche alle esigenze del cliente, ha scelto di condurre uno studio sul DNA di questo vitigno.

Per questo motivo è nata la "Patente del Ruché", una carta d'identità genetica della varietà che dimostri che tale vino autoctono ha un suo assetto genetico caratteristico e dunque diverso dalle altre varietà di vite. Questo lavoro rappresenta una nuova frontiera per il controllo e la tracciabilità degli alimenti in quanto è il risultato del primo innovativo controllo genetico effettuato su vino Ruché, a garanzia del consumatore e a valorizzazione e tutela della tipicità del prodotto.

L'azienda della Famiglia Morando parteciperà alla kermesse veronese, presentando in degustazione una verticale delle tre diverse annate di Ruché di Castagnole Monferrato Docg Lacceto, elette come Miglior vino rosso italiano dall'"Annuario dei migliori vini italiani" edito da Luca Maroni, nelle edizioni 2008 (99 punti), 2009 (99 punti) e 2010 (98 punti).

L'Azienda Montalbera inoltre è stata selezionata tra le 100 migliori aziende italiane per partecipare all'importante tasting "Enoteca del Vinitaly/Vinitaly for you" che si terrà nella splendida cornice del palazzo storico della Gran Guardia, nel cuore di Verona, in Piazza Bra, ogni giorno del Salone internazionale, dalle 18.00 alle 22.00.

L'Azienda Montalbera premiata da Go Wine



"Buono...non lo conoscevo!": il premio di Go Wine al Ruchè di Castagnole Monferrato "L'accento" dell'azienda Montalbera.

L'azienda Montalbera è lieta di annunciare l'ennesimo riconoscimento ottenuto dalla stampa di settore: il premio "Buono...non lo conoscevo 2012" di Go Wine per il Ruchè L'accento 2010. Per la prima volta, l'azienda è stata insignita di questo riconoscimento che nasce con l'intento di favorire la conoscenza, la diffusione e l'acquisto di vini non facilmente reperibili dal consumatore al di fuori del territorio di produzione.

Un premio che va ben oltre la testimonianza di un prodotto d'eccellenza, rappresentando una dedica a quei produttori che, attraverso il lavoro di recupero, di ricerca e di sperimentazione, hanno investito in questi vitigni, e Montalbera senz'altro è tra questi, essendo l'unica azienda ad aver creduto così profondamente nel Ruchè da voler dimostrare con una patente genetica la sua unicità.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Franco Morando martedì 20 marzo a Roma, presso l'hotel Quirinale, in occasione della presentazione della nuova edizione di Cantine d'Italia 2012, la guida edita da Go Wine pensata appositamente per consumatori ed enoappassionati che amano viaggiare per conoscere da vicino i luoghi dove nascono i propri vini del cuore. Curata dal presidente dell'Associazione Go Wine Massimo Corrado e dal giornalista Massimo Zanichelli, la guida vanta ben 660 cantine recensite, oltre 2.500 vini segnalati e 1.500 indirizzi utili con i consigli per mangiare e dormire.

"Poter ritirare personalmente questo premio è stato un onore per me. - commenta Franco Morando - Si tratta di un riconoscimento importantissimo che ci servirà da stimolo per migliorare sempre di più, perché Montalbera ha un traguardo molto ambizioso: portare sulle tavole di tutto il mondo una nuova ed unica concezione di vino, "il Ruchè" come concept del vino-frutto".



Non c'è solo la Barbera nei pensieri del Consorzio tutela vini d'Asti e del Monferrato e dei suoi produttori, naturalmente. Questa zona sembra essere infatti la terra ideale per tutti i vini, aromatici e semiaromatici in prima fila

VOCAZIONE AROMATICA

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg - una quindicina di produttori, un centinaio di ettari, 400mila bottiglie in tutto - è un autoctono la cui valorizzazione, per quanto recente, ha portato risultati straordinari: sta salvando di fatto diversi comuni della parte settentrionale dell'Astigiano a cominciare dalla sua culla, Castagnole Monferrato, che porta in etichetta. La produzione si è allargata ai confinanti Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

A Castagnole **Pierfrancesco Gatto** conduce l'omonima azienda agricola: 10 ettari, 65mila bottiglie, 35mila delle quali di Ruchè di Castagnole Monferrato.

Lei ha assistito alla nascita del Ruchè.

Sì, ero il chierichetto del parroco di Castagnole, don Giacomo Cauda, e con altri lo aiutavo a imbottigliare a mano le 20mila bottiglie di Ruchè che produceva. Era il 1982 e me ne aveva regalate due. Allora era vino da tavola, nessuno ci aveva investito probabilmente perché era semiaromatico.

Poi è arrivata la Doc e poi ancora la Docg.

La Doc, nel 1987, fu tutto merito dell'allora sindaco Lidia Bianco, già segretaria della scuola d'agricoltura di Asti. Nell'ottobre 2010, infine, la Docg, che ha fissato in 9 tonnellate d'uva e in 6.300 litri il limite della produzione a ettaro.

Dove vende di più?

A Torino, soprattutto per la vicinanza. Adesso anche in Lombardia e poi Svizzera, Germania, Danimarca, Stati Uniti, dove è richiesto da enoteche e piccoli importatori. Sta diventando di moda. Credo comunque che alcune aziende debbano investire ancora in cantina, soprattutto a livello di controllo della temperatura in annate molto calde, altrimenti si corre il rischio di avere un prodotto eccezionale in vigna e di perderlo nella trasformazione.

Con **Marco Crivelli**, dell'omonima azienda sempre di Castagnole, restiamo nel piccolo mondo del rampante Ruchè, di cui produce 40mila bottiglie sulle sue complessive 100mila, generate da 8 ettari più altri due in collaborazione. ➔





Come si consolida un successo così giovane?

Di Ruchè di Castagnole Monferrato ce n'è poco, intanto, ed è tutto venduto anche per la curiosità che mostrano per questo vino diverse riviste, che ne scrivono con entusiasmo. Vent'anni fa eravamo nessuno, oggi siamo una piccola realtà; vediamo di non rovinarla. Anche nella mia veste di presidente della Commissione tecnica consortile del Ruchè di Castagnole Monferrato - con il compito di raccogliere le esigenze e gli stimoli delle aziende che lo producono per arrivare a un piano di tutela e valorizzazione da sviluppare negli anni - spingo verso una redistribuzione parziale e graduale degli impianti di Ruchè tra tutti quanti i produttori.

Questo perché?

Oggi c'è il grosso rischio che, con la globalizzazione, solo poche grandi aziende riescano poi a monopolizzare il mercato di determinati vini. Quindi, continuare nel far prosperare la piccola-media proprietà contadina. Questo può avvenire anche grazie ai tanti pensionati, che hanno sempre fatto il doppio lavoro, che potrebbero riprendere piccoli appezzamenti ora non più vitati, ma che lo sono stati in passato, e sottoscrivere un accordo come è avvenuto con il Moscato per il ritiro delle uve al prezzo concordato. Ci sarà quindi l'orgoglio di un proprio piccolo vigneto, e un domani il figlio o il nipote, magari diventato enologo, potrebbe costruire la sua cantina. Si tratta quindi di impostare il futuro di una denominazione giovanissima. La potenzialità è grande: ci sono colline di boschi e arbusti che una volta erano tutte vitate. Bricchi bellissimi abbandonati, terreni eccezionali. Pensi a Morando - il re delle scatolette di mangime per animali, ndr - che poteva investire ovunque e l'ha fatto qui, con la sua azienda Montalbera: 115 ettari in un unico appezzamento e la produzione di circa la metà di tutto il Ruchè.

Elio Pescarmona, direttore generale della Cantina Tre Secoli, i maggiori produttori di vini aromatici: 420 ettari di Moscato, 140 di Brachetto.

Non è un gran momento per il Brachetto.

Non sta vivendo anni facili, nel senso che, a fronte di una produzione complessiva di circa 1.200 ettari tra le denominazioni Acqui e Piemonte, il mercato non ha mai dato soddisfazione completa per questi quantitativi.

Il Moscato, invece, corre...

C'è la Moscatomania. Il periodo è molto felice, che si tratti di Piemonte Moscato, Moscato d'Asti o di Asti. Il nostro primo Paese - non direttamente, ma attraverso le principali aziende imbottigliatrici nazionali che forniamo - sono gli Usa, con un forte interesse nei confronti del Moscato in generale.

I problemi del Brachetto sono quindi compensati dal Moscato.

Diciamo che la composizione del vigneto aziendale non è mai a senso unico ma è mista. Pochi hanno puntato esclusivamente su un vitigno, e questo permette di ottenere un'ottima remunerazione nel vigneto Moscato e una buona remunerazione nel Brachetto grazie a un rivendicato inferiore ma a prezzo stabilito, che garantisce comunque il viticoltore.

Quando è nata nel 1992, Loazzolo era la Doc più piccola e forse lo è ancora, essendo rimasta nel territorio del minuscolo comune omonimo, con una resa massima di 50 quintali per ettaro, una resa dell'uva Moscato bianco in vino non superiore al 55% e una gradazione minima naturale di 13°. Un gioiellino davvero unico, insomma. **Giovanni Scaglione**, con il padre Giancarlo, enologo e biologo, e la sorella Silvia guida Forteto della Luja, azienda agricola biologica nell'Oasi Wwf che ospita fauna e flora rarissime ed è aperta al pubblico. Sette ettari di vigneto su un totale di 15 e una produzione di 4-5 mila bottiglie da 0,375

Dai dati, sembra ci sia stato un crollo di produzione.

Stamattina, venendo in auto, sentivo alla radio un economista che spiegava la situazione attuale. Paesi che sembrava avessero un'economia molto solida fino a un mese fa, ora traballano. Probabilmente è quello che è accaduto anche al Loazzolo: la crisi economica ne ha rallentato le vendite. C'è anche da aggiungere che, rispetto a prima, ora ha tanti concorrenti. Al secondo posto metterei proprio questo: è una tipologia molto copiata, quella dei cosiddetti vini da meditazione, con relativa ampia offerta. Infine, ci sono motivi propriamente tecnici per cui, ad esempio, si sposta in avanti l'imbottigliamento per contare su un periodo maggiore d'affinamento, magari dopo un'estate particolarmente calda, e i dati compaiono nell'anno successivo.





Quanto costa in enoteca una sua preziosa bottiglia da 0,375?

Sui 25 euro. Invece, come azienda, abbiamo registrato un aumento delle vendite di Moscato d'Asti, che per noi è la denominazione sottostante al Loazzolo, anche all'estero, dove questa tipologia sta andando molto bene. In enoteca si vende a € 8, bottiglia da 0,750.

Prezzi a parte, sono proprio poche bottiglie di Loazzolo.

Certo, ma hanno una grande importanza. Prima il passito ha trainato il Moscato d'Asti; ora accade il contrario ma, in ogni caso, fanno squadra. Sono destini incrociati.

E all'estero?

Il calo è stato molto più contenuto rispetto al mercato italiano: -10%. Devo anche dire che non abbiamo mai esportato tanto come in questo periodo, siamo sul 65%. Le nostre fortune sono due: l'estero e la vendita diretta, importante per tutte le cose che sappiamo e in più per la fidelizzazione del cliente. Ora, con l'agricoltura biologica e l'Oasi del Wwf, il Loazzolo fa notizia, abbiamo molti contatti con le televisioni. Questo valorizza il territorio e, di conseguenza, la vendita dei prodotti agricoli.

Una cooperativa a Castelnuovo Don Bosco, già cantina sociale del Freisa a metà strada tra Asti e Torino, e una a San Damiano d'Asti si sono riunite alla fine degli anni Novanta con il nome, in verità non troppo difficile da coniare, di Terre dei Santi: 400 ettari, 250 soci e un territorio che si spinge dalla collina di Torino, passando per l'Alto Astigiano, fino alle porte del Roero. Ne è direttore l'agronomo **Paolo Aiassa**.

Siete proprio nel cuore del Freisa.

E del Malvasia di Castelnuovo Don Bosco di cui siamo il principale vinificatore. Della denominazione Freisa d'Asti vinifichiamo la metà della produzione; di Freisa di Chieri il 70%, entrambi in un arcipelago di tipologie che esprimono le enormi potenzialità di questo antico vitigno. Poi l'Albugnano, una piccola chicca tutta Nebbiolo e naturalmente Barbera d'Asti e del Monferrato, e tante altre denominazioni, perché abbracciamo due province.

Freisa, allora. Ha spazio o è un vino del passato?

Ha spazio eccome e nonostante gli alti e bassi del periodo, sta tenendo bene. E' un vino di carattere ed ha un mercato di nicchia lontano dalle forti oscillazioni che coinvolgono altri vini ad esempio il Barbera. Un problema sembrerebbe quale strada prendere, ne discutiamo spesso tra produttori locali, ma anche dell'Albese e dell'Alessandrino. Basta un'occhiata ai disciplinari: c'è una serie di tipologie che vanno dal fermo al frizzante, dal Superiore allo spumante dolce. Fino a qualche tempo fa tante sfaccettature erano viste come un handicap, e invece sono la ricchezza del Freisa; certo bisogna prima porsi la domanda giusta: dove lo si vuole collocare? Infatti, nel Nord Italia è conosciuto come frizzante, ma in Toscana e in Germania, per esempio, lo vogliono fermo e per il mercato internazionale, da quattro anni, grazie al fondamentale

supporto del prof. Gerbi dell'Università di Torino, un gruppo di lavoro che coinvolge chieresi, astigiani, monferrini e langaroli sta sperimentando una tipologia maggiormente strutturata, caratterizzata da una certa uniformità. In quest'ottica si è voluta la nascita della recente tipologia Piemonte Doc Freisa.

Qual è l'obiettivo?

A livello locale, andare avanti sul frizzante. A livello internazionale, proporci come Piemonte Freisa con una veste unica e con una massa di prodotto per lo meno percepibile. Stiamo convergendo in questa direzione. Ormai siamo al terzo anno di prove di vinificazione. Sta emergendo un prodotto davvero interessante, per un mercato evoluto.

E l'Albugnano Doc?

È una delle piccole denominazioni del territorio, da uve Nebbiolo. Amo definirlo "un Nebbiolo d'altura" con una sua zona di elezione tra i 400 e i 500 metri di altitudine. A motivo di ciò raramente raggiunge gradazioni esagerate ma la stoffa di questo grande vitigno c'è tutta. Per noi è una piccola chicca che proponiamo affinato almeno un anno in botte e solo nelle annate migliori.





Un flash sul Malvasia?

Il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è una perla ancora tutta da scoprire. È quotato meno del Brachetto per il semplice motivo che non è conosciuto e questo lo colma di prospettive. Il nome per certi aspetti è un handicap se si pensa alla moltitudine di Malvasie d'Italia, che originano per lo più vini bianchi e secchi. Ed è così che chi non lo conosce rischia di portarselo a casa per berlo con il pesce. Comunque cresce pian piano, quest'anno gode anch'esso del felice momento attraversato dai vini dolci, sicché oltre alla solida domanda locale comincia a essere richiesto anche all'estero, ad esempio negli Stati Uniti. I mercati più lontani, però, sono raggiunti grazie ad altre aziende cui siamo collegate, ad esempio Terre da Vino, in quanto la nostra realtà ha la rara fortuna (adeguatamente aiutata) di poter contare su una forte vendita diretta da cui ricava tra il 60 e il 70% del fatturato e su cui concentra prioritariamente le proprie energie.

Barberista di talento, **Giulio Bava** ha però sempre amato il piccolo Malvasia di Castelnuovo.

La famiglia delle Malvasie è molto grande. Che cos'ha questo di particolare?

È diverso da tutti gli altri e, per rendersene conto, basta entrare in una vigna quando i grappoli sono maturi: ci si trova subito avvolti da un bel profumo di rosa fresca. Fra l'altro si trovano bottiglie ben conservate anche dopo qualche anno, pur essendo ovviamente meglio consumarlo per tempo. È una varietà storica del Monferrato, un tempo ben più diffusa di quanto non lo sia attualmente - solo 6 piccoli comuni - e il suo nome è apparso per la prima volta in quest'area negli Statuti di Mondonio del 1468 con il nome di Uve Marvaxie. La media di produzione è di solo mezz'ettaro a testa, che equivale a tremila litri. D'altra parte, nella cultura contadina non era un "vino da bere", essendoci Freisa e Barbera, ma un vino da festa.

E voi, quanto ne fate?

Siamo su un quarto della produzione totale, circa 100mila bottiglie. Il 70% tappo raso, il 30% spumante. Si vende soprattutto in Italia ma stiamo conquistando piccoli spazi negli Usa, probabilmente sull'onda del successo del Moscato.

È facile da produrre o ci sono problemi di vinificazione?

Problemi no, ma due fasi delicate. Intanto in vigna deve raggiungere un'ottima maturazione, senza però che questa vada a discapito dell'acidità. In cantina, poi, l'abilità è tirar fuori colore e aromi ma non i tannini.

La ricetta Bava?

Dopo diverse ricerche la mia azienda sviluppa una macerazione a freddo cui sottoponiamo l'uva diraspata per 40 ore a 6 °C prima di metterla nei torchi. Il mosto fiore ha così da subito il suo forte profumo e il suo colore, non però intenso, mentre i tannini sono appena percettibili e non interferiscono con la piacevolezza del vino. La vera vita del Malvasia di Castelnuovo Don Bosco comincia però con la rifermentazione nei tini a pressione come per il tipo spumante, di cui siamo stati i primi a produrlo oltre trent'anni fa.





Da sinistra, l'enologo Paolo Aiassa, direttore della Cantina Terre dei Santi di Castelnuovo Don Bosco; Elio Pescarmona, direttore generale della Tre Secoli di Mombaruzzo; Patrizia Barreri, direttrice del Consorzio tutela vini di Asti e del Monferrato; Pierfrancesco Gatto, dell'omonima azienda di Castagnole Monferrato; Giovanni Scaglione di Forteto della Luja di Loazzolo; Marco Crivelli, dell'omonima azienda di Castagnole Monferrato





Il Ruché, una “piccola” docg che adesso ha un posto tra i grandi

Un ricco fine settimana dedicato al vino con incontri e confronti tra enoappassionati

Evento

CASTAGNOLE MONFERRATO

Ruché, un vino Docg sempre meno piccolo. Produzione che ha superato i 3 mila 745 ettoltri e veleggia verso le 500 mila bottiglie con un trend in costante ascesa. Si rinnova nel fine settimana la Festa dedicata a questo vino autoctono eletto a simbolo del territorio, quinta edizione promossa da Comune e GoWine nei locali della Tenuta La Mercantile.

Due giornate di incontro e confronto per operatori del settore ed enoappassionati. Sabato (con inizio alle 17,30) ci sarà un breve convegno utile a fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione cresciuta costantemente nelle ultime vendemmie.

Nella stessa cornice sarà assegnato «Vin DiVino», il premio istituito nel 2004 dal Comune per rendere omaggio al Ruché ed a particolari figure che hanno operato a favore del prestigio e del miglioramento. Riconoscimento che, quest'anno, verrà assegnato alla memoria del ca-

salese Paolo Desana, considerato il «padre della Doc» in una sorta di anticipazione dei festeggiamenti dell'istituzione della dizione di Doc. Nome che arricchirà un albo d'oro aperto da don Giacomo Cauda, parroco del Ruché, ed arricchito da Fratelli Dezzani, Tipografia Viglongo di Torino, Luca Ferraris e Francesco Gatto, Guido Bosco, Enrico Morando, Maurizio Conti e Claudio Delfini.

«L'annata del 2011 presenta grandi aspettative. È un vi-

no ricco di profumi, con una buona ed alta alcolicità ed anche una bella struttura. Ha caratteristiche che l'avvicinano all'annata 2009 che dell'ultimo quinquennio è stata quella nettamente superiore, ci aspettiamo un grande vino» anticipa Marco Crivelli, produttore castagnolese, uno dei sedici che animeranno il banco degustazioni che aprirà domani (dalle 18,30 alle 24). Vetrina che vedrà presenti le etichette delle cantine: Bersano di Nizza, Il vino dei padri di

Monale, Garrone Eviglio & Figlio di Grana, Tenuta Montemagno di Montemagno, Fratelli Dezzani e Poggio Ridente di Coconato, Cantine Sant'Agata di Scurzolengo, Castagnole Monferrato Francesco Borgognone, Cascina Terra Felice, Crivelli, Luca Ferraris, Pierfrancesco Gatti, Montalbera Terra del Ruché, Domenico Poncini, Capuzzo e Tenuta dei Re tutte di Castagnole.

«La manifestazione è andata via via crescendo, come l'interesse nei confronti del Ru-

ché» precisa Enzo Baraldi, che nell'occasione vivrà anche la sua prima uscita da sindaco. La festa, pensata anche per visitatori e turisti, è soprattutto occasione di confronto tra i produttori sull'andamento del mercato, che in un clima generale di crisi, si mantiene su livelli buoni. «Vogliamo estendere ad altre regioni la conoscenza del nostro vino che nasce sulle colline di sette Comuni e cogliere le occasioni di presentarlo all'estero dove sappiamo esserci interesse e gradi-

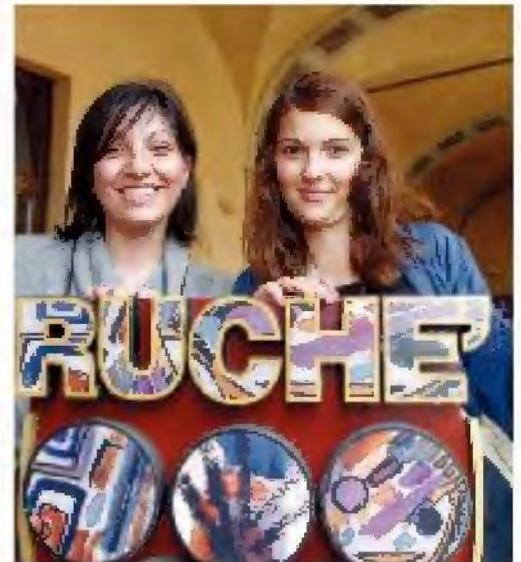
mento» conclude il neo primo cittadino. Domenica il banco d'assaggio (con la vendita di bottiglie) sarà aperto dalle 10, per chiudere alle 18,30. Ma nella stessa mattinata (dalle 10 alle 12) si svolgerà un «wine tasting» con giornalisti ed operatori, utile ad illustrare e degustare la nuova annata del Ruché. Sia sabato sera, con a seguire animazione musicale, che domenica saranno operativi nell'area de «La Mercantile» alcuni punti gastronomici.

APPUNTAMENTI

Domani e domenica animazioni musicali e menù originali

Al lavoro i volontari della Pro loco di Castagnole e gli stand con le offerte dei ristoranti «Da Geppe» e «Il merlo ghiottone», del Club enogastronomico «La culla di Bacco», dell'agriturismo «La miraja» e della pizzeria «Da Pasqualino». Ad arricchire la dispensa delle tipicità ci saranno formaggi e latticini de «La fattoria della Capra Regina», il miele di Castagnole Monferrato ed i finocchini della pasticceria Maggiora. A coronare il tutto, non mancheranno animazioni musicali, menu speciali nei locali oltre a passeggiate nei vigneti (proposta domenica mattina) completano ed arricchiscono e completano la «Festa del Ruché».





PREMI

Sarà assegnato «Vin DiVino», il premio istituito nel 2004 dal Comune per rendere omaggio al Ruchè. Riconoscimento che quest'anno andrà alla memoria del casalese Paolo Desana





SABATO MATTINA PRESENTAZIONE A PALAZZO MONCADA, NEL POMERIGGIO E DOMENICA STAND NEL CENTRO «ABBATE»

Kermesse dedicata al riso con disfida dell'arancina e confronto di produzioni piemontesi e siciliane

Riso e arancine protagoniste della manifestazione che si svolgerà sabato e domenica nel centro "Abbate". L'evento nisseno è finalizzato alla creazione di un primo momento di conoscenza e di valorizzazione delle produzioni di eccellenza in Piemonte e in Sicilia. La presentazione ufficiale della manifestazione è in programma sabato mattina (ore 11) a Palazzo Moncada. Nel pomeriggio, aprirà la manifestazione una tavola rotonda dal titolo "La via del riso dalla Sicilia al Piemonte e ritorno"; intervengono, tra gli altri, lo scrittore e giornalista Gaetano Basile (storico della cultura del cibo), Piero Vercellone (presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Varietà tipiche di Riso italiano), Ivo Picchiarelli (docente di Storia e Filosofia umana ed esperto di cultura e tradizioni popolari), Angelo Manna (produttore di riso siciliano). Il talk-show sarà coordinato da Gioacchino Bonsignore, giornalista del TG5 e direttore della rubrica "Gusto".

In contemporanea, sarà dato il via ai momenti di preparazioni e degustazioni congiunte nelle quali verranno utilizzate ed elaborate le produzioni di eccellenza delle terre piemontesi e siciliane, sul denominatore comune del riso. I piatti saranno preparati e raccontati da Beppe Sardi (chef patron del ri-



UN VASSOIO DI ARANCINE

storante "Il Grappolo" di Alessandria) e da Carmelo Floridia (primo chef della "Locanda Gulfi" di Chiaromonte Gulfi) in collaborazione con gli studenti degli Istituti Alberghieri di Caltanissetta e di Gela.

Domenica prenderà il via una grande kermesse dedicata al riso ed ai suoi abbinamenti gastronomici e culturali al centro dei quali verrà proposta la "disfida dell'arancina" nella quale saranno

impegnati gli studenti degli Istituti Alberghieri coordinati dai docenti e dagli chef. Durante tutta la manifestazione verrà ospitata una selezione di produttori delle due regioni con banchi d'assaggio, aree didattiche di sperimentazione, animazione culturale e musicale e workshop per favorire l'incontro tra i buyers ed i produttori presenti.

L'evento è organizzato dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione Varietà Tipi-

che di Riso italiano in collaborazione con la Regione Piemonte, la Provincia di Vercelli, la Provincia di Caltanissetta, il Comune di Caltanissetta con il coinvolgimento delle relative Camere di Commercio, produttori, associazioni di categoria.

Alla manifestazione nissena interverranno vari produttori piemontesi: Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche riso italiano (riso), Mastro Cesare di Borgomanero (pane e grissini), Caseificio Sepertino di Marene (formaggi), Vini Montalbera di Castagnole Monferrato, Barbero Dolci e Creme di cioccolato gianduia. Numerosi anche i produttori siciliani con i loro stand: Santa Maria s.r.l. di San Cataldo (salumi), Azienda Luca Cammarata di San Cataldo (formaggi, galletto, suino nero), Pasticceria Salvatore Palumbo di Milena (pasticceria), Santa Rita/Maurizio Spinello di Caltanissetta (pane, farine, biscotti), Eliana Cannavò di Caltanissetta (amaro), Gianfranco Lombardo di San Cataldo (vino), Azienda agricola Fabio Sollami di Caltanissetta (olio e funghi), Calafato di Villalba (ceci, lenticchie), Frantoio Polizzi di Caltanissetta (olio), Torronificio Geraci di Caltanissetta (torroni), Associazione agricola Baglio Castrianni di Marianopoli (zafferano), Manna di Leonforte (riso).



MONTALBERA: RINASCIMENTO DEL RUCHE PERLA DEL MONFERRATO

Ogni tanto s'incappa in un capolavoro. Può capitare di trovarne anche nei luoghi più inaspettati e il mondo del vino non fa eccezione. La zona di produzione del Ruché, giovane Docg in quel del Monferrato, ad esempio, nasconde qualche sorpresa. Basti pensare al **Laccento** (si scrive proprio così) di casa Montalbera. Vino strepitoso, ottenuto da uve Ruché di Castagnole Monferrato lavorate in purezza. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, è caratterizzato da un bouquet ampio e aromatico con sentori di frutti di bosco, petali di rosa, spezie orientali e pepe nero. In bocca risulta equilibrato, complesso, sorprendente per la sua aromaticità caratteristica e per la grande confidenza che regala al palato. È capace di invecchiare cinque o



FRANCO MORANDO PUÒ ESSERE CONSIDERATO IL PALADINO DI QUESTO ROSSO DESTINATO AL SUCCESSO, INTRIGANTE E PROFUMATO. E SE SI PARLA DI AROMI, PROVARE IL MOSCATO SAN CARLO...

sei anni e di accompagnare una varietà di piatti che vanno dalla tagliata alla cacciagione, passando per la cucina esotica, il *cous-cous* in particolare. Si tratta di un vino che coniuga con eleganza crismi apparentemente difficili da avvicinare: tradizione e innovazione.

È il riflesso dell'impulso dato da Franco Morando, ultima generazione in azienda dal 2007. Cosciente del grande potenziale di questo vitigno unico, Franco ha fortemente voluto rivalutarne l'immagine anche a costo di grandi investimenti, non solo economici. Un esempio è la ricerca per l'estrapolazione del Dna del Ruché. Un lavoro lungo che ha portato il riconoscimento e la certificazione dell'unicità

di questo vitigno che non ha parenti. Parallelamente si è cercato di dare un connotato più moderno al vino ottenuto da queste uve senza stravolgerne le caratteristiche e il carattere: si è andati nella direzione di una maggior morbidezza, un veluto, una setosità ottenuta soprattutto grazie a una lieve sovra-maturazione in vigna. Il risultato è un vino meno profumato, comunque assai pulito, capace di accompagnare una cena intera. Il responso del mercato non si è fatto attendere e l'intera produzione di Ruché sparisce fin troppo in fretta. Così come non mancano gli apprezzamenti a livello italiano e internazionale: il Ruché Laccento è considerato uno dei vini rossi italiani più premiati degli ultimi anni.

Se il Ruché è pronto per il suo grande balzo verso la notorietà, l'azienda Montalbera lo è altrettanto. Con 60 ettari di proprietà sui 100 complessivi della Docg e un progetto di espansione tutt'ora in atto, oggi il marchio di Castagnole s'impone come la realtà di riferimento e si può permettere di ampliare i propri orizzonti guardando verso altre zone di rilevanza viticola. Come le Langhe, ad esempio, dove la famiglia Morando possiede una seconda azienda agricola con 10 ettari interamente vocati alla produzione del Moscato d'Asti Docg San Carlo. Ma questo è solo l'inizio.



Franco Morando dell'azienda Montalbera che firma il Laccento da uve Ruché in purezza

MONTALBERA
Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (Asti)
☎ 011.94.33.311
✉ montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it



GO WINE – 100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE – MILANO Hotel MICHELANGELO 5 GIUGNO 2012

Posted on [30 maggio 2012](#)



La S.V. è gentilmente invitata

MARTEDI' 5 GIUGNO 2012 dalle ore 16.00 alle ore 22.00

Hotel MICHELANGELO –

Sala Michelangelo Via Scarlatt, 33 – Milano

TUTTI I COLORI DEL BIANCO

100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE Programma:

Ore 16.00 -18.30: Anteprema: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...);

Ore 18.30: Conferenza di presentazione di **Vulcania**, forum internazionale sui vini bianchi da suolo vulcanico. Intervengono: Giovanni Ponchia – Consorzio Tutela Vini Soave, Massimo Zanichelli – Giornalista, Massimo Corrado – Presidente Associazione Go Wine

Ore 19.30- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione.

Al banco d'assaggio, ovvero con la presenza diretta del produttore, incontrerete le aziende:

BERTANI Cav. G. B. – Grezzana (Vr); **DRIUS** – Cormons (Go); **FATTORI** – Terrarossa di Ronca (Vr); **GIGANTE ADRIANO** – Corno di Rosazzo (Ud); **LE ROCHE DEL GATTO** – Albenga (Sv); **LIS NERIS** – San Lorenzo Isontino (Go); **MALVIRÀ** – Canale (Cn); **MARCATO** – Ronca (Vr); **MONTALBERA TERRA DEL RUCHÈ** – Castagnole Monferrato (At); **NEGRO ANGELO & FIGLI** – Monteu Roero (Cn); **PAVESE ERMES** – Morgex (Ao); **PRODUTTORI DEL GAVI** – Gavi (Al); **TESSARI** – Monteforte d'Alpone (Vr); **TORRE FORNELLO**; Ziano Piacentino (Pc); **VAJRA G.D** – Barolo (Cn); **VIGNA PETRUSSA** – Prepotto (Ud)

Nell'Enoteca della grande selezione del Forum in degustazione i grandi bianchi delle aziende: Almondio Giovanni – Monta (Cn); **Astoria** – Refrontolo (Tv); **Borgo delle Oche** – Arzene (Pn); **Cantina di Soave** – Soave (Vr); **Cantina Santadi** – Santadi (Ci); **Cantina Tramin** – Termeno (Bz); **Capezzana** – Carmignano (Po); **Cavazza Domenico e F.lli** – Montebello (Vi); **Carpinetti Marco** – Cori (Lt); **Cieck** – Agliè (To); **Collavini** – Corno di Rosazzo (Ud); **Cons. Vini Tipici di S. Marino** – Repubblica di S. Marino; **Cornarea** – Canale (Cn); **Cuomo Marisa** – Furore (Sa); **Dipoli** – Egna (Bz); **Fabiano** – Sona (Vr); **Fattoria San Lorenzo** – Crognaletti – Montecarotto (An); **Favaro** – Piverone (To); **Ferrara Benito** – Tufo (Av); **Garofoli** – Loreto (An); **Giogantinu** – Berchidda (Ot); **Keber Edi** – Cormons (Go); **La Costa** – Perego (Lc); **La Parrina** – Albinia di Orbetello (Gr); **La Smilla** – Bosio (Al); **La Viarte** – Prepotto (Ud) **Lusenti** – Ziano Piacentino (Pc); **Mariotto** – Tortona (Al); **Marchesi de Gresy** – Barbaresco (Cn); **Mastroberardino** – Atripalda (Av); **Montecapponne** – Jesi (An); **Niklaserhof** – Caldaro (Bz); **Palagetto** – San Gimignano (Si); **Palazzone** – Orvieto (Tr); **Panizzi** – San Gimignano (Si); **Pasini San Giovanni** – Raffa di Puegnago del Garda (Bs); **Petrussa** – Prepotto (Ud); **Planeta** – Menfi (Ag); **Podere Saulino** – Novi Ligure (Al); **Poderi Bertelli** – Costigliole d'Asti (At); **Po eri Morini** – Faenza (Ra); **Ronchi di Cialla** – Prepotto (Ud); **Signano** – San Gimignano (Si); **Skerk** – Duino Aurisina (Ts); **Umani Ronchi** – Osimo (An); **Vignalta** – Arquà Petrarca (Pd); **Villa Angarano** – Bassano del Grappa (Vi); **Zidarich** – Duino Aurisina (Ts)

L'associazione **Go Wine**, d'intesa con il **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave** promuove la quinta edizione de **"Tutti i colori del Bianco"**, forum nazionale sul vino bianco italiano. Amiamo definire l'iniziativa come un'accorata perorazione a favore del bianco italiano: verrà promossa un'enoteca di **100 vini bianchi**, ogni cantina metterà in assaggio lo **stesso vino** prodotto **in due annate differenti**, con una parata di eccellenze dell'annata in commercio a maggio, accompagnata dallo stesso vino non più recente del 2007. Un'originale degustazione in verticale che spazierà dalle Alpi alla Sicilia e che coinvolgerà nomi prestigiosi dell'enologia italiana in una sorta di viaggio **intra-generazionale** tra vini bianchi di razza. Durante la serata il Consorzio Tutela Vini Soave, detentore del progetto, presenterà l'edizione 2012 di **Vulcania** in programma a Soave dall'8 giugno. **Il costo della degustazione è di € 18,00** (Soci Go Wine € 12,00, Rid. soci associazioni di settore € 15,00). **L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).** **ATTENZIONE:** Per una migliore accoglienza è consigliabile dare conferma della presenza al banco d'assaggio ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o un'e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 5 giugno.



02/05/2012

Montalbera racconta la propria Wine Story!

dal 2 May 2012 su www.viniasapori.net

La manifestazione promossa da Go Wine e dal Seminario Permanente Luigi Veronelli vi da appuntamento lunedì 7 maggio all'hotel Melia di Milano.

Torna il secondo capitolo di "WINE STORY, La storia del vino italiano raccontata da 100 grandi vini", evento nato come un tributo a quelle aziende vinicole che hanno contribuito in prima persona alla rinascita del vino italiano. L'elenco delle aziende partecipanti permetterà così al pubblico e agli addetti ai lavori di conoscere gli autentici protagonisti della "rivoluzione enologica" che ha portato il [...leggi]

tags : [barberavini](#) [wine](#) [castagnole](#) [monferrato](#) [monferrato](#)

Condividi: 0 [tweet](#) [2](#) [Mi piace](#) [0](#) [SHARE](#) url: <http://r1p.com/CE1bGP>

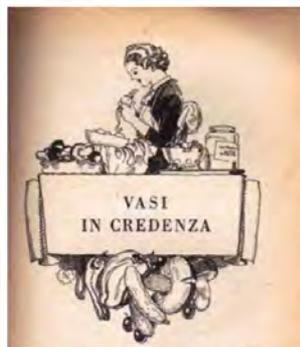
Articoli correlati:



Diamo ordine al caos delle gelaterie artigianali: le 25 migliori d'Italia

Una cosa è essere il cronista richiesto di una classifica delle migliori gelaterie artigianali. Il cronista svolgerà il compito, più o meno adeguatamente, poi tornerà alle sue incombenze [...]

tags : [pignolo](#) [passito](#) [topachino](#) [fiorentino](#) [nasabir](#) [barboso](#) [ciatte](#) [glutine](#) [gelato](#)
dal 28 July 2011 su: www.dissapore.com



Petronilla- Vasi in credenza: Funghi sott'aceto e sott'olio

Funghi sott'aceto e sott'olio. Avete tanto apprezzata la ricetta insegnataci dalla zia Caterina per conservare i grossi peperoni gialli, rossi e verdi, e vorreste altre ricette per [...]

tags : [novello](#) [dolci](#) [fuoco](#) [aglio](#) [funghi](#) [chilochi](#) [firicette](#) [peperoni](#) [pignatta](#)
dal 14 May 2011 su: leroggiincucina.myblog.it



Pellegrino Artusi: 730. Claret cup (Bibita inglese)

Pellegrino Artusi 730. Claret cup (Bibita inglese) Per questa bibita, che merita di essere descritta perché piacevole e di facile esecuzione, occorre vino rosso di ottima qualità. Può [...]

dal 24 May 2011 su: ieroggiincucina.com



Escoffier: Trota al vino rosso -Pesce intero

Auguste Escoffier Trota al vino rosso Dopo averle pulite, disporle in una pesciaiola imburata, il cui fondo è ricoperto di fettine di cipolla e carota, di qualche foglia di prezzemolo e di [...]

dal 24 March 2011 su: ieroggiincucina.com



Guida ai migliori ristoranti di Pavia. Pavia, magistrali. Pavia con i suoi ristoranti.



Vademecum pizza&vino

Pizza pomodoro e mozzarella - vino consigliato: Asprinio di Aversa, Sauvignon Collio, Bianco di Custoza, Pallagrello Bianco



BLOG

Vini e Sapori News - FREE RSS

www.viniasapori.net

News dedicate a tutti gli amanti del mondo dell'enogastronomia: informazione, curiosità, indagini, storie di vini e molto altro ancora...



BLOG TAGS

aglio [alimento](#) [bianco](#) [brodo](#) [burro](#) [cantina](#) [cioccolato](#) [classico](#) [cotta](#) [degustazione](#) [di](#) [doc](#) [dolci](#) [farina](#) [formaggio](#) [giorno](#) [frutta](#) [fuoco](#) [ingredienti](#) [internazionale](#) [italiana](#) [latticini](#) [naturale](#) [padella](#) [puntiricetta](#) [ricettario](#) [risotto](#) [ristorante](#) [salsa](#) [salsalumi](#) [secco](#) [servizi](#) [servizi](#) [sommelier](#) [stampa](#) [superiore](#) [toscana](#) [uva](#) [vendemia](#) [verdure](#) [vini](#) [vitigno](#) [wine](#) [zona](#) [zucchero](#)

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.



WINE STORY, TUTTI I PROTAGONISTI! Milano- Hotel Melià

≡ Categoria: [Enogastronomia](#) |

Tutto pronto per "WINE STORY", l'esclusivo evento promosso da **Go Wine** e dal **Seminario Permanente Luigi Veronelli** e in programma **lunedì 7 maggio p.v.** all'hotel **Melià** di Milano.

Un evento nato come un tributo a quelle aziende vinicole che, pur con storie e profili peculiari, hanno contribuito in tanti diversi territori del nostro Paese alla positiva rivoluzione che ha coinvolto il vino italiano nell'ultimo quarto di secolo.

Non capita spesso di vedere riunito in un'unica manifestazione **un parterre tanto ricco di aziende importanti e rappresentative dell'élite vitivinicola nazionale**, come sono quelle messe insieme da Wine Story, una manifestazione che ha, dunque, centrato in pieno il suo obiettivo e che consentirà ad un vasto ed eterogeneo pubblico di conoscere i più validi interpreti di un rinnovamento qualitativo di storica portata.

Del resto l'elenco delle aziende partecipanti, che troverete qui sotto riportato, parla chiaro e racconta di un percorso profondamente meditato, volto a selezionare gli autentici protagonisti del movimento che ha portato l'enologia italiana ai vertici mondiali.

Tutto sull'evento: location, orari, come partecipare

DOVE

HOTEL MELIÀ - MILANO
Via Masaccio, 19
www.melia-milano.com

QUANDO

Lunedì 7 maggio 2012

PROGRAMMA

Ore 10,30

Forum alla presenza delle aziende sul tema: "Strategie per un mercato sempre più difficile: *avanti compatti o in ordine sparso?*"

Ore 14,30-18,30

Degustazione esclusivamente riservata ad operatori di settore e giornalisti;

Ore 18.30-22.00

Degustazione aperta al pubblico di eno-appassionati invitati per l'occasione.

COME PARTECIPARE

Il costo della degustazione è di € 25,00 (€ 20,00 Soci Go Wine, Seminario Veronelli, Ais, Fisar, Onav).

ATTENZIONE:

Per una migliore accoglienza è consigliabile dare conferma della presenza e del giorno al banco d'assaggio ed il numero degli accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o un'e-mail a

Le aziende e tutti i vini in degustazione:

Montalbera - Terra del Ruchè - Castagnole Monferrato (Asti)

montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it
Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione
Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta
Barbera d'Asti Lequilibrio
Ruché di Castagnole Monferrato Laccento

Degustazione Bianchi in verticale, Milano

CATEGORIA

Degustazione

LOCATION

[Hotel Michelangelo](#)

DATA

martedì 5 giugno 2012

ORARIO

Dalle ore 19.30 alle ore 22.00

INDIRIZZO

Via Domenico Scarlatti, 33 (Zona Stazione Centrale) [Apri Mappa](#)

CITTÀ

20124 Milano (MI)

TELEFONO

[Visualizza Telefono](#)

WEB

www.gowinet.it



I profumati vini paglierini si svelano agli enoappassionati

Sono cento. Tutti bianchi. E sono pronti a sfilare **martedì 5 giugno** nella sala Michelangelo dell'omonimo hotel vicino alla milanese Stazione Centrale. L'occasione? Una manifestazione che si peannuncia un vero e proprio forum dell'italian white wine: ***Tutti i colori del Bianco***.

Ecco allora che nell'oasi-**enoteca** i nettari paglierini **si presentano** rigorosamente **in verticale**. Nel senso

che ciascuna azienda mette in degustazione ben due vini: uno dell'annata corrente e l'altro non più recente della vendemmia 2007. Per un viaggio che dalle Alpi giunge sino alla Sicilia, inanellando più o meno giovani figli di Bacco. Nati da prestigiose maison come la Cantina Tramin di Termeno (in quel di Bolzano) e Marisa Cuomo di Furore (nel Salernitano), La Costa di Perego (nel Lecchese) e Mastroberardino di Atripalda (in provincia di Avellino). E ancora, Umani Ronchi di Osimo (nell'Anconetano), Vignalta di Arquà Petrarca (nel Padovano) e il Consorzio Vini Tipici di San Marino.

Senza dimenticare un **banco d'assaggio** prezioso della presenza diretta del produttore, in cui spiccano l'azienda piemontese Montalbera di Castagnole Monferrato, la friulana Vigna Petrusa di Prepotto e la goriziana Lis Neris di San Lorenzo Isontino.

L'evento, che vanta la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, è organizzato da **Go Wine**, associazione da anni impegnata nella valorizzazione e nella promozione del vino come motore esperienziale, capace di far viaggiare, assaggiare e osservare. Anzi, per tutti coloro che all'inizio della serata decidono di aderire al "movimento" l'ingresso è omaggio.

INGRESSO

Euro 18,00 (Euro 12,00 per i soci Go Wine; gratuito per coloro che si associano direttamente al banco di accredito, prima di accedere al banco d'assaggio)

Fascia di Prezzo

Accessibile

**GO WINE – 100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE –
MILANO Hotel MICHELANGELO 5 GIUGNO 2012**



La S.V. è gentilmente invitata **MARTEDI' 5 GIUGNO 2012** dalle ore 16.00 alle ore 22.00 presso
L' Hotel MICHELANGELO – Sala Michelangelo Via Scarlatti, 33 – Milano

TUTTI I COLORI DEL BIANCO 100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE [Programma:](#)

Ore 16.00 -18.30: Anteprima: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...);

Ore 18.30: Conferenza di presentazione di Vulcania, forum internazionale sui vini bianchi da suolo vulcanico. Intervengono: Giovanni Ponchia – Consorzio Tutela Vini Soave, Massimo Zanichelli – Giomalista, Massimo Corrado – Presidente Associazione Go Wine

Ore 19.30- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione. Al banco d'assaggio, ovvero con la presenza [diretta](#) del produttore, incontrerete le aziende:

BERTANI Cav. G. B. – Grezzana (Vr); DRIUS – Comons (Go); FATTORI – Terrarossa di Roncà (Vr); GIGANTE ADRIANO – Como di Rosazzo (Ud); LE ROCCHÉ DEL GATTO – Albenga (Sv); LIS NERIS – San Lorenzo Isontino (Go); MALVIRÀ – Canale (Cn); MARCATO – Roncà (Vr); MONTALBERA TERRA DEL RUCHÈ – Castagnole Monferrato (At); NEGRO ANGELO & FIGLI – Monteu Roero (Cn); PAVESE ERMES – Morgex (Ao); PRODUTTORI DEL GAVI – Gavi (Al); TESSARI – Monteforte d'Alpone (Vr); TORRE FORNELLO; Ziano Piacentino (Pc); VAJRA G.D – Barolo (Cn); VIGNA PETRUSSA – Prepotto (Ud)

Nell'Enoteca della grande selezione del Forum in degustazione i grandi bianchi delle aziende: Almondo Giovanni – Montà (Cn); Astoria – Refrontolo (Tv); Borgo delle Oche – Arzene (Pn); Cantina di Soave – Soave (Vr); Cantina Santadi – Santadi (Ci); Cantina Tramin – Termeno (Bz); Capezzana – Carmignano (Po); Cavazza Domenico e F.lli – Montebello (Vi); Carpineti Marco – Cori (Lt); Ciek – Agliè (To); Collavini – Corno di Rosazzo (Ud); Cons. Vini Tipici di S. Marino – Repubblica di S. Marino; Comarea – Canale (Cn); Cuomo Marisa – Furore (Sa); Dipoli – Egna (Bz); Fabiano – Sona (Vr); Fattoria San Lorenzo – Crognaletti –Montecarotto (An); Favaro – Piverone (To); Ferrara Benito – Tufo (Av); Garofoli – Loreto (An); Giogantinu – Berchidda (Ot); Keber Edi – Comons (Go); La Costa – Perego (Lc); La Parrina – Albinia di Orbetello (Gr); La Smilla – Bosio (Al); La Viarte – Prepotto (Ud) Lusenti – Ziano Piacentino (Pc); Mariotto – Tortona (Al); Marchesi de Gresy – Barbaresco (Cn); Mastroberardino – Atripalda (Av); Montecappone – Jesi (An); Niklaserhof – Caldaro (Bz); Palagetto – San Gimignano (Si); Palazzone – Orvieto (Tr); Panizzi - San Gimignano (Si); Pasini San Giovanni – Raffa di Puegnago del Garda (Bs); Petrusa – Prepotto (Ud); Planeta – Menfi (Ag); Podere Saulino – Novi Ligure (Al); Poderi Bertelli – Costigliole d'Asti (At); Po eri Morini – Faenza (Ra); Ronchi di Cialla – Prepotto (Ud); Signano – San Gimignano (Si); Skerk - Duino Aurisina (Ts); Umani Ronchi – Osimo (An); Vignalta – Arquà Petrarca (Pd); Villa Angarano – Bassano del Grappa (Vi); Zidarich – Duino Aurisina (Ts)

L'associazione Go Wine, d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave promuove la quinta edizione de "Tutti i colori del Bianco", forum nazionale sul vino bianco italiano. Amiamo definire l'iniziativa come un'accorata perorazione a favore del bianco italiano: verrà promossa un'enoteca di 100 vini bianchi, ogni cantina metterà in assaggio lo stesso vino prodotto in due annate differenti, con una parata di eccellenze dell'annata in commercio a maggio, accompagnata dallo stesso vino non più recente del 2007. Un'originale degustazione in verticale che spazierà dalle Alpi alla Sicilia e che coinvolgerà nomi prestigiosi dell'enologia italiana in una sorta di viaggio intra-generazionale tra vini bianchi di razza. Durante la serata il Consorzio Tutela Vini Soave, detentore del progetto, presenterà l'edizione 2012 di Vulcania in programma a Soave dall'8 giugno. Il costo della degustazione è di € 18,00 (Soci Go Wine € 12,00, Rid. soci associazioni di settore € 15,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (prima di accedere al banco d'assaggio). **ATTENZIONE:** Per una migliore accoglienza è consigliabile dare conferma della presenza al banco d'assaggio ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o un'e-mail a stamp.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 5 giugno.





29 Maggio 2012 - 12:42
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 158 volte

Vini, Milano: edizione 2012 de "Tutti i colori del Bianco"

A Milano un evento a favore dei grandi vini bianchi italiani, della loro cultura e della loro longevità. Non un semplice vino bianco, ma vini di territorio che sanno stupire e reggere il tempo come un grande rosso. Martedì 5 giugno 2012, Hotel Michelangelo**, Via Scarlatti, 33 - Milano.**



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

L'associazione Go Wine, d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, promuove e presenta martedì 5 giugno a Milano, Hotel Michelangelo di Via Scarlatti, l'edizione 2012 de "Tutti i colori del Bianco", forum nazionale sul vino bianco italiano.

L'iniziativa rappresenta una sorta di accurata perorazione a favore del bianco italiano: verrà promossa un'enoteca di oltre 100 vini bianchi, ogni cantina metterà in assaggio lo stesso vino prodotto in due annate differenti, con una parata di eccellenze dell'annata in commercio a maggio, accompagnata dallo stesso vino non più recente del 2007.

Si tratta di un'originale degustazione in verticale che spazierà dalle Alpi alla Sicilia e che coinvolgerà nomi prestigiosi dell'enologia italiana in una sorta di viaggio intra-generazionale tra vini bianchi di razza.

Un impegno che intende soprattutto valorizzare il tema della longevità dei vini bianchi medesimi e determinare un'opinione positiva verso il grande pubblico dei consumatori sulle qualità dei grandi terroir italiani a vocazione bianchista e sulla loro attitudine a produrre vini che, come i grandi rossi, sappiano "durare" nel tempo e creare emozioni e interesse nella degustazione.

Longevità come fattore che attribuisce ulteriore rilievo al vino e che offre un ulteriore spunto per comunicare vini che hanno un'identità precisa ed un riferimento territoriale.

Go Wine, con questo progetto, intende valorizzare un'azione lungimirante avviata dal Consorzio di Tutela Soave e Recioto di Soave: un'attività che intende rivolgersi al grande pubblico per valorizzare sempre di più identità e caratteristiche dei grandi vini italiani.

Sullo sfondo una considerazione più generale che riguarda la fase che il vino italiano sta attraversando: il settore ha bisogno di guardare al futuro con più progetti di qualità ed evidenziando meglio le proprie strategie: "tutti i colori del bianco" va in questa direzione e Go Wine, con l'aiuto dei suoi soci e dei molti viticoltori che ci seguono, intende fare la sua parte.

Nelle sale dell'Hotel Michelangelo di Via Scarlatti saranno presenti in degustazione vini bianchi di oltre 60 aziende italiane, nelle due diverse annate, mentre a parte sarà allestito il Banco d'assaggio che prevede la presenza in forma diretta di altre 15 aziende.

Programma e orari:

Ore 16.00-18.30: Anteprima: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...).

Ore 18.30: Conferenza di presentazione di Vulcania, forum internazionale sui vini bianchi da suolo vulcanico. Intervengono: Giovanni Ponchia - Consorzio Tutela Vini Soave, Massimo Zanichelli - Giornalista, Massimo Corrado - Presidente Associazione Go Wine.

Ore 19.30-22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione.

Alcune aziende si presentano direttamente ad incontrare il pubblico ed a illustrare la loro attività a favore dei vini bianchi: BERTANI Cav. G. B. - Grezzana (Vr); DRIUS - Cormons (Go); FATTORI - Terrarossa di Ronca (Vr); GIGANTE ADRIANO - Corno di Rosazzo (Ud); LE ROCCHIE DEL GATTO - Albenga (Sv); LIS NERIS - San Lorenzo Isontino (Go); MALVIRA - Canale (Cn); MARCATO - Ronca (Vr); MONTALBERA TERRA DEL RUCHE - Castagnole Monferrato (At); NEGRO



ANGELO & FIGLI - Monforte Roero (Cn); PAVESE ERMES - Morgex (Ao);
PRODUTTORI DEL GAVI - Gavi (Al); TESSARI - Monteforte d'Alpone (Vr);
TORRE FORNELLO; Ziano Piacentino (Pc); VAJRA G.D - Barolo (Cn); VIGNA
PETRUSSA - Prepotto (Ud).

Altre aziende presentano il loro bianco d'autore in un'Enoteca che valorizzerà le tante mini-verticali che si potranno apprezzare:

Almondo Giovanni - Monta (Cn); Astoria - Refrontolo (Tv); Borgo delle Oche -
Arzene (Pr); Cantina di Soave - Soave (Vr); Cantina Santadi - Santadi (Ci);
Cantina Tramin - Termeno (Bz); Capezzana - Carmignano (Po); Cavazza Domenico
e F.lli - Montebello (Vi); Carpineti Marco - Cori (Lt); Cieck - Agliè (To); Collavini -
Corno di Rosazzo (Ud); Cons. Vini Tipici di S. Marino - Repubblica di S. Marino;
Cornarea - Canale (Cn); Cuomo Marisa - Furore (Sa); Dipoli - Egna (Bz); Fabiano -
Sona (Vr); Fattoria San Lorenzo - Crognaletti - Montecarotto (An); Favaro -
Piverone (To); Ferrara Benito - Tufo (Av); Garofoli - Loreto (An); Giogantinu -
Berchidda (Ot); Keber Edi - Cormons (Go); La Costa - Peregò (Lc); La Parrina -
Albinia di Orbetello (Gr); La Smilla - Bosio (Al); La Viarte - Prepotto (Ud); Lusenti
- Ziano Piacentino (Pc); Mariotto - Tortona (Al); Marchesi de Gresy - Barbaresco
(Cn); Mastroberardino - Atripalda (Av); Montecappone - Jesi (An); Niklaserhof -
Caldaro (Bz); Palagetto - San Gimignano (Si); Palazzone - Orvieto (Tr); Panizzi -
San Gimignano (Si); Pasini San Giovanni - Raffa di Puegnago del Garda (Bs);
PetruSSa - Prepotto (Ud); Planeta - Menfi (Ag); Podere Saulino - Novi Ligure (Al);
Poderi Bertelli - Costigliole d'Asti (At); Poderi Morini - Faenza (Ra); Ronchi di
Cialla - Prepotto (Ud); Signano - San Gimignano (Si); Skerk - Duino Aurisina (Ts);
Umani Ronchi - Osimo (An); Vignalta - Arquà Petrarca (Pd); Villa Angarano -
Bassano del Grappa (Vi); Zidarich - Duino Aurisina (Ts).

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (Soci Go Wine € 12,00,
Riduzione soci ass. di settore € 15,00).

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine
direttamente al banco accreditato della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31
dicembre 2012.



evento concluso!

Quando: 07-05-2012
Dove: Hotel Melià Milano, Via Masaccio, 19, 20149 - Milano Italia
Ente: Associazione Go Wine, Seminario Permanente Luigi Veronelli

"WINE STORY" l' evento che racconta di un percorso profondamente meditato, volto a selezionare gli autentici protagonisti del movimento che ha portato l'enologia italiana ai vertici mondiali

Wine Story è nata dal desiderio di rendere omaggio alle aziende vinicole italiane che hanno contribuito in tanti territori alla positiva rivoluzione che ha coinvolto il vino italiano nell'ultimo quarto di secolo.

Un super evento, che vedrà protagonista un parterre esclusivo di aziende italiane con i loro grandi vini: sono i testimoni del rinascimento che il vino italiano ha avuto negli ultimi quindici anni e sono stati la virtuosa guida per tanti altri produttori che nel tempo sono diventati grandi.

Programma:

Ore 10,30: Forum alla presenza delle aziende sul tema:
"Strategie per un mercato sempre più difficile: avanti compatti o in ordine sparso?" Parteciperanno con diritto di intervento tutti i produttori che ne faranno richiesta; saranno invitati anche i rappresentanti della stampa e gli operatori di settore.

Ore 13,00 Pausa lavori

Ore 14,30-18,30 Degustazione esclusivamente riservata ad **operatori di settore e giornalisti;**

Ore 18.30-22.00 Degustazione aperta al pubblico di **eno-appassionati invitati per l'occasione.**

Hanno aderito:

Agricole Vallone, Allegrini, Alois Lageder, Anselmi, Antichi Vigneti di Cantalupo, Berlucchi, Braida, Cà del Bosco, Cà di Frara, Cantina Produttori Bolzano, Cantine del Notaio, Cantine Marisa Cuomo, Capichera, Caprai, Castelluccio, Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis, Colle Picchioni, Di Majo Norante, Donnafugata, Kellerei Kaltern, F.lli Bucci, Felsina, Fontanafredda, Fontodi, Isole & Olena, Le Piane, Librandi, Lis Neris, Lungarotti, Marchesi Antinori, Masciarelli, Masi, Montalbera – Terra del Ruché, Nino Franco, Pieropan, Planeta, Russiz Superiore, Sella&Mosca, Tenuta Mazzolino, Terre Rosse Enrico Vallania, Travaglini, Umani Ronchi, Villa Matilde, Zaccagnini.

Categoria: News

 Verona
7-10 aprile 2013

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

LONDRA - 25 MAGGIO 2012, ORE 13:26

"INTERNATIONAL WINE CHALLENGE": DA POGGIO AL TESORO (ALLEGRINI) A MASSOLINO, DA ISOLE E OLENA A FARNESE VINI, DA PIEROPAN A BARONE PIZZINI, DA FONTANAFREDDA A TERREDORA: ECCO LE MEDAGLIE D'ORO ITALIANE A LONDRA

Da Poggio al Tesoro (Allegrini) a Massolino, da Isole e Olena a Farnese Vini, da Pieropan a Barone Pizzini, da Fontanafredda a Terredora, ecco le medaglie d'oro dell'"International Wine Challenge" di Londra, uno dei più prestigiosi concorsi enologici internazionali. In attesa dei vincitori dei "Trophy Awards", arrivano i primi verdetti di un concorso particolarmente interessante, a partire dalla sua commissione super-qualificata, composta, tra gli altri, da tre Master of Wine: Tim Atkin, Sam Harrop, Derek Smedley.



[Sfoggia l'ultimo numero >](#)

[Vai all'archivio >](#)



Il concorso britannico, alla sua edizione n. 29, di scena annualmente a Londra, ha consolidato nel tempo la reputazione di una delle migliori degustazioni alla cieca del mondo. Una competizione solo per professionisti del settore, che dura due settimane e coinvolge centinaia fra i migliori degustatori al mondo, rappresentando, per prestigio e credibilità, una delle più importanti manifestazioni del genere al mondo, ancora capace di incrementare le vendite delle aziende partecipanti, che, a detta degli organizzatori, si distingue anche per la sua solida imparzialità.

Info: www.internationalwinechallenge.com

Focus - Londra 2012: ecco le "Gold medal" dell'"International Wine Challenge"

Oenoforos, Campo Alto Valpolicella Ripasso 2010

Fontanafredda, Barolo La Rosa 2007

Massolino, Barolo Docg Parafada 2008

Pietro Zardini, Austero Ripasso Pietro Zardini 2008

Terredora, Greco di Tufo Loggia Della Serra 2011

Barone Pizzini, Franciacorta Rosé 2008

Tinazzi, Valpolicella Superiore Ripasso 'Monterè' 2009

Pieropan, La Rocca 2009

Vini Italiani Da Sogno, Brunello di Montalcino Carillon 2006

Cantina Tollo, Cagiolo Riserva, 2008

Cantina Di Soave, Rocca Sveva Amarone della Valpolicella 2006
Poggio Al Tesoro, Dedicato a Walter 2008
Campo Alla Sughera, Arnione 2008
Cantine Riondo, Castelforte Amarone della Valpolicella Doc 2008
Cantine Paolo Leo, Triade 2010
Cantine Paolo Leo, Primitivo di Manduria 2010
Giuseppe Campagnola, Il Fortificato 2009
The Wine People, Miopasso Fiano 2011
Apollonio, Divoto Copertino Riserva 2004
Feudi Di San Marzano, Sessantanni Primitivo di Manduria 2009
Farnese Vini, Edizione 12 Cinque Autoctoni
Montalbera Terra Del Ruchè, Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto
2010
Vigneti Del Vulture, Piano del Cerro Aglianico del Vulture 2008
Isole e Olena, Cepparello 2008
Istituto Enologico Italiano, Cerbero Aglianico del Vulture 2005
Terre di Sava, Villa Magna Primitivo di Manduria 2010
Castello della Paneretta, Chianti Classico Riserva 2008



PROFILI DIVINI

**Laccento
 Montalbera**

Raro, autoctono, diverso

Ruché vitigno tradizionale rosso aromatico del Monferrato, dal 2010 dà vita a una Docg. Intanto si pronuncia come si scrive, senza francesismi il "ch" si legge duro! E poi parlando di uno dei produttori più vocati di questa denominazione è necessaria un'altra precisazione: Montalbera con l'accento sulla prima "a" e non sulla "e", come quasi tutti fanno. È l'azienda della famiglia Morando, intitolata al bricco Montalbera, dove allignano le vigne più importanti e le più vecchie, un anfiteatro naturale, largo e solare. In questo paradiso viticolo piemontese le colline sono ampie e dai fronti larghi, spesso dalle pendenze dolci e la vite adorna molta della campagna a disposizione. I Morando fondano qui a Castagnole Monferrato l'azienda Montalbera circa un secolo fa; il ruché era già uno dei vitigni più diffusi, ma è negli anni Ottanta del secolo scorso che i Morando cominciano a espandersi cercando di acquistare le vigne adiacenti il nucleo iniziale, arrivando a raggruppare un grande appezzamento di centodieci ettari, dedicato principalmente al ruché. Curioso che l'espansione abbia portato i Morando nelle Langhe, a Castiglione Tinella per produrre Moscato d'Asti in un appezzamento da dieci ettari, ma in realtà è stato un processo naturale poiché la località delle Langhe è il luogo di origine del capostipite della famiglia Morando, Enrico Riccardo. Oggi Montalbera vive della passione, energia e competenza di Franco Morando, giovane estimatore e difensore del grande vitigno del Monferrato che ha portato l'azienda a esserne il maggiore produttore col 55% del totale e anche il più valente e interessante interprete. Sono tante le espressioni di Ruché che Montalbera presenta, dimostrandone le doti di flessibilità legate all'esposizione e all'età del vigneto, ma anche alle pratiche colturali. Infatti i Morando hanno introdotto sui prodotti più blasonati una leggera surmaturazione in pianta delle uve,

non certo per incrementare gli zuccheri riducendo anche l'acidità, limite genetico della varietà, quanto piuttosto per sottolinearne le caratteristiche varietali. Frutto delle viti più vecchie e meglio esposte, sul versante sud del bricco Montalbera, Laccento è un Ruché in purezza, la prima annata a Docg. Le uve sono vinificate in rosso dopo una breve macerazione a freddo; al termini della fermentazione la sosta sulle bucce viene brevemente protratta, per un tempo dipendente dall'annata, e comunque il contatto mosto/vino bucce dura in totale dai dodici ai quattordici giorni. Il vino matura in vasche inox e si affina per dieci-dodici mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Un processo senza fronzoli per conservare quanto di meglio c'è nell'uva.



**LACCENTO 2010
 RUCHE DI CASTAGNOLE
 MONFERRATO DOCG**

14% vol - € 15,00

Uve: ruché

Bottiglie prodotte: 15.000
www.montalbera.it

Gentile, leggiadro e di grandissimo carattere. Di colore rubino chiaro, al naso è intenso e coinvolgente nei floreali di rosa, peonia, camelia e viola, fusi con anice stellato, chiodi di garofano e ginepro che avvolgono il frutto croccante di ciliegia, marasca, visciola in sciroppo, chinotto, sfumature di carruba, nocciola anche tostata, cioccolato fondente scuro, pasticceria alla nocciola anche in crema. Passa in bocca senza soluzione di continuità, suonando lo stesso partito, fresca, morbida, equilibrata dal tannino importante e integrato con la componente alcolica non avvertibile, tutta sviluppata in avvolgenza. Il retrolfatto gode di questo bilanciamento e ripropone il naso con una persistenza veramente lunga che arriva a sfumature mentolate che ricordano l'after eight. Flessibile, servitelo insieme a dei petti di fagiano con mirtilli, ginepro e granella di nocciola o con uno spezzatino di manzo all'aceto balsamico.



Montalbera
Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (At)
www.montalbera.it



**RUCHE DI CASTAGNOLE
DI MONFERRATO DOCG
LACCENTO 2010**

**Ruché di Castagnole
Monferrato 100%**

13,5% vol

L'azienda ha scelto di concentrarsi quasi esclusivamente nel Ruché, vitigno autoctono della zona divenuto Docg nel 2010. Le uve, provenienti da una selezione di Bricco Montalbera, collina che gode di una benefica esposizione ai raggi del sole posta a 280 metri s.l.m., vengono raccolte in leggera sumaturazione. Segue una tradizionale vinificazione in rosso e un affinamento in vasche di acciaio, quindi la sosta in bottiglia per 10 - 12 mesi. Di colore rubino intenso, al naso rivela aromi tipici di frutti e fiori rossi, rosa in particolare, seguiti da una elegante scia speziata. In bocca l'ingresso è armonioso e lascia subito intuire un corpo morbido e ben godibile, pure nella sua complessità; i tannini sono presenti ma non aggressivi, ben fusi con un finale che ripercorre la scia speziata di cui alla via olfattiva.

EVENTI & TURISMO | domenica 10 giugno 2012, 09:22

Montalbera al "Vinoforum - Lo spazio del gusto" di Roma

Condividi |

0

Martedì prossimo presenterà il Ruchè in tutte le declinazioni: da "La Tradizione 2010" a "Laccento 2010", da "Limpronta2009" a "Laccento Passito 2008" fino alla grappa di Ruchè



Franco Morando (foto Montalbera)

L'azienda vinicola "Montalbera" di Castagnole Monferrato parteciperà a Roma, martedì prossimo, 12 giugno alla nuova edizione di Vinòforum, manifestazione che ogni anno richiama nella capitale migliaia di appassionati ed addetti ai lavori alla ricerca delle migliori interpretazioni del vino italiano.

Montalbera, cantina simbolo di quell'angolo di Piemonte dove il Ruchè trova la sua massima espressione di qualità, presenterà il vino astigiano in tutte le declinazioni: da "La Tradizione 2010" a "Laccento 2010", da "Limpronta2009" a "Laccento Passito 2008" fino alla grappa di Ruchè.

Per informazioni: Vinòforum - lo spazio del gusto, Lungotevere Maresciallo Diaz (Farnesina) - Roma Tel. +39 06 6383356 - www.vinoforum.net

Ruchè: Il Piemonte fa largo ai giovani



Scritto da Redazione

Martedì 12 Giugno 2012 08:40

Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montàlbera, questo vitigno rappresenta una scommessa: fare conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante. Quella del Ruchè, infatti, è una vera e propria rinascita. Se le origini della varietà sono ancora avvolte nel mistero, sebbene la tesi più accreditata lo vogliono discendente dagli antichi vitigni della Savoia, la sua rinascita è sicuramente legata al nome di [Don](#) Giacomo Cauda. Questo fu quasi un novello Dom Perignon che, invece che inventare lo champagne, permise con la sua opera di recuperare una varietà che rischiava di essere persa.

Arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964, egli trovò in eredità alla parrocchia dieci filari di questo vitigno e se ne innamorò subito. Dedicandosi alla viticoltura, riuscì a scongiurare la scomparsa, innescando un meccanismo virtuoso per il suo recupero tanto che, nel 1987, il Ruchè ottenne la doc, mentre nel 2010 arriva la docg. Il legame della famiglia Morando con il Ruchè risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di [acquistare](#) una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montàlbera.

La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco, [classe](#) 1980, nel 2006, che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruchè e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta ad una vera e propria mappatura del DNA e alla scoperta che il genoma del Ruchè è unico e solo il Pinot Nero presenta alcune caratteristiche simili. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per far conoscere la storia, il territorio, il carattere. Da allora sono cambiate molte cose. Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruchè di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruchè di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione, Limpronta e Laccento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se non un particolare capace di fare la differenza? Laccento è ottenuto esclusivamente da uve Ruchè ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell' Amarone. Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo. La volontà di "porre l'accento" sul territorio, ha portato anche alla scelta di chiamare l'azienda Montàlbera e non Montalbèra, come invece si pronuncia la località dove si trova. E se molto è già stato fatto, tanti sono [ancora](#) i progetti. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della già passitaia per le uve destinate a divenire Laccento.

Franco Morando. Nato nel 1980, laureato in Giurisprudenza, è Amministratore Delegato della Morando Spa, leader nella produzione di petfood (tra i brand noti Miglior Cane e Miglior Gatto). Direttore generale dell'azienda Montàlbera – Terra del Ruchè - dal 2006, fa parte del gruppo di lavoro Family Business Case Study de Il [Sole](#) 24 Ore. E' presidente da quattro anni del Rotaract, sezione giovanile del Rotary Torino, e consigliere del Gruppo Giovani Imprenditori di Torino.

GO WINE â 100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE



La S.V. è gentilmente invitata

GO WINE – 100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE – MILANO Hotel MICHELANGELO 5 GIUGNO 2012

MARTEDI' 5 GIUGNO 2012 dalle ore 16.00 alle ore 22.00

Hotel MICHELANGELO –

Sala Michelangelo Via Scarlatti, 33 – Milano

TUTTI I COLORI DEL BIANCO

100 BIANCHI SUPERSTAR IN VERTICALE Programma:

Ore 16.00 -18.30: *Anteprima*: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...);

Ore 18.30: Conferenza di presentazione di **Vulcania**, forum internazionale sui vini bianchi da suolo vulcanico. Intervengono: Giovanni Ponchia – Consorzio Tutela Vini Soave, Massimo Zanichelli – Giornalista, Massimo Corrado – Presidente Associazione Go Wine
Ore 19.30- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione.

Al banco d'assaggio, ovvero con la presenza diretta del produttore, incontrerete le aziende:

BERTANI Cav. G. B. – Grezzana (Vr); DRIUS – Cormons (Go); FATTORI – Terrarossa di Roncà (Vr); GIGANTE ADRIANO – Corno di Rosazzo (Ud); LE ROCCHIE DEL GATTO – Albenga (Sv); LIS NERIS – San Lorenzo Isontino (Go); MALVIRA – Canale (Cn); MARCATO – Roncà (Vr); MONTALBERA TERRA DEL RUCHE – Castagnole Monferrato (At); NEGRO ANGELO & FIGLI – Monteu Roero (Cn); PAVESE ERMES – Morgex (Ao); PRODUTTORI DEL GAVI – Gavi (Al); TESSARI – Monteforte d'Alpone (Vr); TORRE FORNELLO; Ziano Piacentino (Pc); VAJRA G.D – Barolo (Cn); VIGNA PETRUSSA – Prepotto (Ud)

Nell'Enoteca della grande selezione del Forum in degustazione i grandi bianchi delle aziende: Almondo Giovanni – Montà (Cn); Astoria – Refrontolo (Tv); Borgo delle Oche – Arzene (Pn); Cantina di Soave – Soave (Vr); Cantina Santadi – Santadi (Ci); Cantina Tramin – Termeno (Bz); Capezzana – Carmignano (Po); Cavazza Domenico e F.lli – Montebello (Vi); Carpinetti Marco – Cori (Lt); Cieck – Agliè (To); Collavini – Corno di Rosazzo (Ud); Cons. Vini Tipici di S. Marino – Repubblica di S. Marino; Cornarea – Canale (Cn); Cuomo Marisa – Furore (Sa); Dipoli – Egna (Bz); Fabiano – Sona (Vr); Fattoria San Lorenzo – Crognaletti –Montecarotto (An); Favaro – Piverone (To); Ferrara Benito – Tufo (Av); Garofoli – Loreto (An); Giogantinu – Berchidda (Ot); Keber Edi – Cormons (Go); La Costa – Peregò (Lc); La Parrina – Albinia di Orbetello (Gr); La Smilla – Bosio (Al); La Viarte – Prepotto (Ud) Lusenti – Ziano Piacentino (Pc); Mariotto – Tortona (Al); Marchesi de Gresy – Barbaresco (Cn); Mastroberardino – Atripalda (Av); Montecappone – Jesi (An); Niklaserhof – Caldaro (Bz); Palagetto – San Gimignano (Si); Palazzone – Orvieto (Tr); Panizzi – San Gimignano (Si); Pasini San Giovanni – Raffa di Puegnago del Garda (Bs); Petrusa – Prepotto (Ud); Planeta – Menfi (Ag); Podere Saulino – Novi Ligure (Al); Poderi Bertelli – Costigliole d'Asti (At); Po eri Morini – Faenza (Ra); Ronchi di Cialla – Prepotto (Ud); Signano – San Gimignano (Si); Skerk – Duino Aurisina (Ts); Umani Ronchi – Osimo (An); Vignalta – Arquà Petrarca (Pd); Villa Angarano – Bassano del Grappa (Vi); Zidarich – Duino Aurisina (Ts)

L'associazione Go Wine, d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave promuove la quinta edizione de "Tutti i colori del Bianco", forum nazionale sul vino bianco italiano. Amiamo definire l'iniziativa come un'accurata perorazione a favore del bianco italiano: verrà promossa un'enoteca di 100 vini bianchi, ogni cantina metterà in assaggio lo stesso vino prodotto in due annate differenti, con una parata di eccellenze dell'annata in commercio a maggio, accompagnata dallo stesso vino non più recente del 2007. Un'originale degustazione in verticale che spazierà dalle Alpi alla Sicilia e che coinvolgerà nomi prestigiosi dell'enologia italiana in una sorta di viaggio *intra-generazionale* tra vini bianchi di razza. Durante la serata il Consorzio Tutela Vini Soave, detentore del progetto, presenterà l'edizione 2012 di **Vulcania** in programma a Soave dall'8 giugno. Il costo della degustazione è di € 18,00 (Soci Go Wine € 12,00, Rid. soci associazioni di settore € 15,00). *L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).* **ATTENZIONE:** Per una migliore accoglienza è consigliabile dare conferma della presenza al banco d'assaggio ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o un'e-mail a stampa.eventi@qowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 5 giugno.

Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montàlbera, questo vitigno rappresenta una scommessa: fare conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante. Quella del Ruchè, infatti, è una vera e propria rinascita. Se le origini della varietà sono ancora avvolte nel mistero, sebbene la tesi più accreditata lo voglia discendente dagli antichi vitigni della Savoia, la sua rinascita è sicuramente legata al nome di Don Giacomo Cauda. Questo fu quasi un novello Dom Perignon che, invece che inventare lo champagne, permise con la sua opera di recuperare una varietà che rischiava di essere persa. Arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964, egli trovò in eredità alla parrocchia dieci filari di questo vitigno e se ne innamorò subito. Dedicandosi alla viticoltura, riuscì a scongiurare la scomparsa, innescando un meccanismo virtuoso per il suo recupero tanto che, nel 1987, il Ruchè ottenne la doc, mentre nel 2010 arriva la docg. Il legame della famiglia Morando con il Ruchè risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montàlbera. La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco, [classe](#) 1980, nel 2006, che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruchè e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta ad una vera e propria mappatura del Dna e alla scoperta che il genoma del Ruchè è unico e solo il Pinot Nero presenta alcune caratteristiche simili. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Da allora sono cambiate molte cose. Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruchè di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruchè di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione, Limpronta e L'accento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se non un particolare capace di fare la differenza? L'accento è ottenuto esclusivamente da uve Ruchè ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell' Amarone. Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo. La volontà di "porre l'accento" sul territorio, ha portato anche alla scelta di chiamare l'azienda Montàlbera e non Montalbèra, come invece si pronuncia la località dove si trova. E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della già passitaia per le uve destinate a divenire L'accento. Franco Morando. Nato nel 1980, laureato in Giurisprudenza, è Amministratore Delegato della Morando Spa, leader nella produzione di petfood (tra i brand noti Miglior Cane e Miglior Gatto). Direttore generale dell'azienda Montàlbera – Terra del Ruchè - dal 2006, fa parte del gruppo di lavoro Family Business Case Study de Il Sole 24 Ore. È presidente da quattro anni del Rotaract, sezione giovanile del Rotary Torino, e consigliere del Gruppo Giovani Imprenditori di Torino.

Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montàlbera, questo vitigno rappresenta una scommessa: fare conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante. Quella del Ruchè, infatti, è una vera e propria rinascita. Se le origini della varietà sono ancora avvolte nel mistero, sebbene la tesi più accreditata lo vogliono discendente dagli antichi vitigni della Savoia, la sua rinascita è sicuramente legata al nome di Don Giacomo Cauda. Questo fu quasi un novello Dom Perignon che, invece che inventare lo champagne, permise con la sua opera di recuperare una varietà che rischiava di essere persa. Arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964, egli trovò in eredità alla parrocchia dieci filari di questo vitigno e se ne innamorò subito. Dedicandosi alla viticoltura, riuscì a scongiurarne la scomparsa, innescando un meccanismo virtuoso per il suo recupero tanto che, nel 1987, il Ruchè ottenne la doc, mentre nel 2010 arriva la docg. Il legame della famiglia Morando con il Ruchè risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montàlbera. La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco, [classe](#) 1980, nel 2006, che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruchè e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta ad una vera e propria mappatura del Dna e alla scoperta che il genoma del Ruchè è unico e solo il Pinot Nero presenta alcune caratteristiche simili. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Da allora sono cambiate molte cose. Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruchè di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruchè di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione, Limpronta e Laccento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se non un particolare capace di fare la differenza? Laccento è ottenuto esclusivamente da uve Ruchè ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell' Amarone. Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo. La volontà di "porre l'accento" sul territorio, ha portato anche alla scelta di chiamare l'azienda Montàlbera e non Montalbera, come invece si pronuncia la località dove si trova. E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della già passitaia per le uve destinate a divenire Laccento. Franco Morando. Nato nel 1980, laureato in Giurisprudenza, è Amministratore Delegato della Morando Spa, leader nella produzione di petfood (tra i brand noti Miglior Cane e Miglior Gatto). Direttore generale dell'azienda Montalbera – Terra del Ruchè - dal 2006, fa parte del gruppo di lavoro Family Business Case Study de Il Sole 24 Ore. E' presidente da quattro anni del Rotaract, sezione giovanile del Rotary Torino, e consigliere del Gruppo Giovani Imprenditori di Torino.

I profumati vini paglierini si svelano agli enoappassionati

Sono cento. Tutti bianchi. E sono pronti a sfilare **martedì 5 giugno** nella sala Michelangelo dell'omonimo hotel vicino alla milanese Stazione Centrale. L'occasione? Una manifestazione che si peannuncia un vero e proprio forum dell'italian white wine: ***Tutti i colori del Bianco***.

Ecco allora che nell'oasi-**enoteca** i nettari paglierini **si presentano** rigorosamente **in verticale**. Nel senso che ciascuna azienda mette in degustazione ben due vini: uno dell'annata corrente e l'altro non più recente della vendemmia 2007. Per un viaggio che dalle Alpi giunge sino alla Sicilia, inanellando più o meno giovani figli di Bacco. Nati da prestigiose maison come la Cantina Tramin di Termeno (in quel di Bolzano) e Marisa Cuomo di Furore (nel Salernitano), La Costa di Perego (nel Lecchese) e Mastroberardino di Atripalda (in provincia di Avellino). E ancora, Umani Ronchi di Osimo (nell'Anconetano), Vignalta di Arquà Petrarca (nel Padovano) e il Consorzio Vini Tipici di San Marino.

Senza dimenticare un **banco d'assaggio** prezioso della presenza diretta del produttore, in cui spiccano l'azienda piemontese Montalbera di Castagnole Monferrato, la friulana Vigna Petrusa di Prepotto e la goriziana Lis Neris di San Lorenzo Isontino.

L'evento, che vanta la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, è organizzato da **Go Wine**, associazione da anni impegnata nella valorizzazione e nella promozione del vino come motore esperienziale, capace di far viaggiare, assaggiare e osservare. Anzi, per tutti coloro che all'inizio della serata decidono di aderire al "movimento" l'ingresso è omaggio.

Degustazione di vini a Milano: tutti i colori del bianco con Go Wine

- [Commenta](#)
- [Email](#)
- [Condividi](#)



Se siete in cerca di una **degustazione vini a Milano**, allora l'avete trovata: l'associazione Go Wine propone stasera **'Tutti i colori del bianco'**, ovvero un appuntamento imperdibile per curiosi, appassionati, intenditori, professionisti, estimatori delle uve bianche e rispettivi nettari.

Milano, città modaiola per eccellenza, è sempre più propositiva per gli appassionati di enogastronomia:



05/06/2012
Pag.2/2

ultimamente si sono moltiplicati gli appuntamenti con la buona cucina e gli chef di un certo spessore e, di pari passo, anche gli eventi dedicati alla grande e varia **tradizione vitivinicola italiana**. Così come i corsi: che siano culinari oppure di avvicinamento e approfondimento delle tematiche vinicole, è tutto un fiorire di mode legate al cibo e al buon bere.

[Spedizioni Bottiglie EU](#)

Gestione Pagamento Accise. Consegna in 10 Giorni Anche Piccole Quantità
www.magazzinibrianza.it

[Cartize al Giusto Prezzo](#)

Il prezzo del Cartize VAL D'OCA è garanzia di verità e qualità Scopri
www.valdoca.it

[Nuova apertura in Milano](#)

Hotel 2 stelle a soli 50 Mt dalla M3 Brenta - zona C.so Lodi
www.hotelbrentamilano.com

[Vinificatori E Fermentini](#)

Da Noi Trovi Vari Vinificatori E Fermentini per La Tua Cantina!
www.caisri.it

Scegli Tut

L'appuntamento con 'Tutti i colori del bianco', ultima degustazione in calendario per Go Wine prima della pausa estiva, è per stasera 5 giugno presso l'**Hotel Michelangelo** (via Domenico Scarlatti 44, MM linea 2-3, fermata: Stazione Centrale).

Il programma, che trovate sul [sito di Go Wine Milano](#), spazia attraverso 100 etichette di vini bianchi superstar: l'orario di apertura al pubblico dell'evento è dalle 19.30 alle 22 (costo: 18 euro a persona, 12 euro per i soci Go Wine, gratis per chi si associa a Go Wine direttamente al banco di accredito).

L'evento 'Tutti i colori del bianco', il forum nazionale sul vino bianco italiano giunto alla quinta edizione, è organizzato in collaborazione con **Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto Soave**. Come detto prima, in degustazione ci saranno 100 vini bianchi italiani: ogni cantina farà assaggiare lo stesso vino prodotto in due annate diverse, per una degustazione in verticale che spazia dalle Alpi alla Sicilia, coprendo tutti i bianchi di razza e proponendo le eccellenze italiane.

Al banco d'assaggio saranno presenti le seguenti aziende:

- Bertani Cav. G.B. - Grezzana (Vr)
- Drius - Commons (Go)
- Fattori - Terrarossa di Ronca (Vr)
- Gigante Adriano - Como di Rosazzo (Ud)
- Le Rocche del Gatto - Albenga (Sv)
- Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Go)
- Malvirà - Canale (Cn)
- Marcato - Roncato (Vr)
- Montalbera Terra del Ruchè - Castagnola Monferrato (At)
- Negro Angelo & Figli - Monforte Roero (Cn)
- Pavese Ermes - Morgex (Ao)
- Produttori del Gavi - Gavi (Al)
- Tessari - Monteforte D'Alpone (Vr)
- Torre Fornello - Ziano Piacentino (Pc)
- Vajra G. D. - Barolo (Cn)
- Vigna Petrusa - Prepotto (Ud)

A 31.860 persone piace questo elemento. Di che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.



1 Giugno 2012 - 13:13
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI -
Letto: 132 volte

"TUTTI I COLORI DEL BIANCO" 100 bianchi superstar in verticale a Milano

**100 bianchi superstar, tra cui i vini
Montalbera, di scena a Milano il 5 giugno**

2012.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Martedì 5 giugno, presso l'Hotel Michelangelo di Milano, saranno di scena 100 vini bianchi italiani d'eccezione, in una inedita verticale che dimostrerà quanto questi vini di territorio sappiano stupire e reggere il tempo come un grande rosso.

Organizzato dall'associazione Go Wine, d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, "Tutti i colori del Bianco", vedrà presenti anche i vini dell'azienda piemontese Montalbera che per l'occasione le nuove annate della linea I TRENDY caratterizzata da tre diversi vini. CALYPSOS

(Cahradonnay - Sauvignon - Viognier) - BOLLICINE LEYKOS (metodo Martinotti vinificazione di uve Barbera d'Asti) - BOLLICINE ROSEUS (metodo Martinotti vinificazione di uve Grignolino d'Asti).

Per informazioni: Associazione Go Wine - tel 0173/364631.

Spedizioni Bottiglie EU

Gestione Pagamento Accise.
Consegna in 10 Giorni Anche Piccole
Quantità

www.magazzinibrianza.it/

Vinificatori E Fermentini

Da Noi Trovi Vari Vinificatori E
Fermentini per La Tua Cantina!

www.caisrl.it

TerraQuilia - La Cantina

Vini a fermentazione naturale in
bottiglia con metodo ancestrale

www.terraquilia.it



RUCHÉ MONTALBERA

Che col pesce si debba bere solo il bianco è un mito da sfatare. Al di là del fatto che il miglior abbinamento è quello col vino che vi piace, ci sentiamo di consigliarvi, per fare i vostri primi esperimenti di accostamento pesce/rosso, un nettare molto interessante, il Ruché, prodotto tipico (ed esclusivo) di Castagnole di Monferrato. Un nome per tutti: la cantina Montalbera.

www.montalbera.it



Grappe in concorso Mazzetti d'Altavilla e Montalbera premiare all'«Alambicco»



(c. g.) – Sono stati pubblicati i risultati delle valutazioni dei distillati partecipanti alla trentesima edizione del Concorso *Alambicco d'Oro* dedicato alle grappe di vario genere e alle acquaviti. «*La Camera di Commercio di Asti* – precisano gli organizzatori - è rientrata a pieno titolo come ente organizzatore a fianco dell'ANAG offrendo la 'Douja d'Or' come prestigioso palcoscenico per la presentazione e l'assaggio delle grappe premiate. Altra novità importante che permette al consumatore il riconoscimento delle grappe premiate è l'assegnazione, per la prima volta, del bollino numerato da apporre sulle bottiglie». Delle 36 medaglie assegnate, 14 vanno alle grappe invecchiate, 12 alle grappe giovani; 4 alle grappe giovani aromatiche e altrettante alle grappe aromatiche invecchiate (che hanno soggiornato in legni). Le grappe aromatizzate hanno ottenuto due medaglie.

Fra i partecipanti monferrini premiati figurano, nella categoria 'Grappe Riposate in Legno', la grappa Alba ottenuta da vinacce di vitigni Nebbiolo da Barolo ed Erbaluce distillate da **Mazzetti d'Altavilla** e la Grappa di Ruchè della Società Agricola **Montalbera** di Castagnole Monferrato.





04/07/2012

Montalbera: il Principe del Monferrato accompagna i piatti delle stelle

dal 4 July 2012 su www.viniesapori.net

Nove chef stellati del territorio incontrano il pubblico nel cuore di Alba, accompagnati dalle eccellenze enologiche di Langa, Roero e Monferrato. Domenica 8 luglio 2012.

Si svolgerà domenica 8 luglio l'attesa edizione 2012 del Festival della Cucina di Langa e Roero, evento organizzato dall'associazione Go Wine.

La manifestazione vedrà nove chef d'eccezione realizzare un grande menù d'autore, creando un grande momento di festa e convivialità nello splendido scenario della Piazza del Duomo di Alba, che sarà tutta allestita per l' [...leggi]

tags : roero alba vini wine castagnole monferrato monferrato



13/07/2012

Montalbera: un'estate a tutto Oriente con il principe del Monferrato

dal 13 July 2012 su www.vinuesapoci.net

Sushi giapponese e Ruchè si propongono per tutta l'estate in un abbinamento sorprendente quanto saporito.

Arriva l'estate e cresce la voglia di sapori, colori e profumi freschi ed aromatici.

Per combattere la calura delle calde serate estive, niente di meglio che un piatto orientale come il sushi, accompagnato da un fresco calice di vino.

Protagonisti di questo speciale binomio saranno la nuova proposta offerta dal menu del ristorante Shizen di Torino ed il Ruchè firmato Montalbera.

Per tutta l'estate gli ospiti dello Shizen potranno infatti degustare il f [...leggi]

tags : menu riso vini servizio monferrato ristorante giapponese temperatura



Vigneti di Montalbera nella giovane Docg Ruchè, a Castagnole Monferrato

Speciale Piemonte: Montalbera

- Autore: [Civiltà del bere](#), ven. 6 lug 2012
- Tag: [Castagnole Monferrato](#), [Franco Morando](#), [Lacento](#), [Montalbera](#), [Ruchè](#)
- Pubblicato in [Aziende e vini](#), [Mondo del Vino](#), [Notizie](#), [Piemonte](#)

Da [I report di Civiltà del bere: Piemonte](#)

Montalbera: Rinascimento del Ruchè, perla del Monferrato

Ogni tanto s'incappa in un capolavoro. Può capitare di trovarne anche nei luoghi più inaspettati e il mondo del vino non fa eccezione. La zona di produzione del Ruchè, giovane Docg in quel del Monferrato, ad esempio, nasconde qualche sorpresa. Basti pensare al Lacento (si scrive proprio così) di Casa Montalbera. Vino strepitoso, ottenuto da uve Ruchè di Castagnole Monferrato lavorate in purezza. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, è caratterizzato da un bouquet ampio e aromatico con sentori di frutti di bosco, petali di rosa, spezie orientali e pepe nero. In bocca risulta equilibrato, complesso, sorprendente per la sua aromaticità caratteristica e per la grande confidenza che regala al palato. È capace di invecchiare cinque o sei anni e di accompagnare una varietà di piatti che vanno dalla tagliata alla cacciagione, passando per la cucina esotica, il cous-cous in particolare. Si tratta di un vino che coniuga con eleganza crismi apparentemente difficili da avvicinare: tradizione e innovazione.



Laccento di
Montalbera

INVESTIMENTI E NUOVE TECNICHE – È il riflesso dell'impulso dato da **Franco Morando**, ultima generazione in azienda dal 2007. Conscio del grande potenziale di questo vitigno unico, Franco ha fortemente voluto rivalutare l'immagine anche a costo di **grandi investimenti**, non solo economici. Un esempio è la ricerca per l'estrapolazione del **Dna** del Ruchè. Un lavoro lungo che ha portato il riconoscimento e la **certificazione dell'unicità** di questo vitigno che non ha parenti. Parallelamente si è cercato di dare un **connotato più moderno** al vino ottenuto da queste uve senza stravolgerne le caratteristiche e il carattere: si è andati nella direzione di una **maggior morbidezza**, un velluto, una setosità ottenuta soprattutto grazie a una **lieve sovra-maturazione** in vigna. Il risultato è un vino **meno profumato**, comunque assai pulito, capace di accompagnare una cena intera.

L'ULTIMO GRANDE SUCCESSO – Il responso del mercato non si è fatto attendere e l'intera produzione di Ruchè sparisce fin troppo in fretta. Così come non mancano gli apprezzamenti a livello italiano e internazionale: il **Ruché Laccento** è considerato uno dei vini rossi italiani più **premiati** degli ultimi anni. Se il Ruchè è pronto per il suo grande balzo verso la notorietà, l'azienda Montalbera lo è altrettanto. Con **60 ettari** di proprietà sui **100 complessivi della Docg** e un progetto di espansione tutt'ora in atto, oggi il marchio di Castagnole s'impone come la realtà di riferimento e si può permettere di ampliare i propri orizzonti guardando verso altre zone di rilevanza viticola. Come le **Langhe**, ad esempio, dove la famiglia Morando possiede una seconda azienda agricola con **10 ettari** interamente vocati alla produzione del **Moscato d'Asti Docg San Carlo**. Ma questo è solo l'inizio.

La formula autoctono è vincente

Montalbera: il ruchè varca i confini e si tinge d'oro e di bronzo

Ruchè diviene protagonista di un vero Rinascimento. L'autoctono piemontese protagonista di premi e riconoscimenti nelle competizioni enologiche internazionali più prestigiose



TORINO - Montalbera porta il Ruchè oltre i confini nazionali e lo fa vincendo premi e medaglie. E' la dimostrazione che, anche in una dimensione globale, la formula autoctono è vincente. Fino a pochi anni fa, infatti, era impensabile che questo vitigno, la cui docg conta soli 100 ettari, potesse farsi conoscere nel mondo ma quello che, fino a qualche tempo fa, sembrava un sogno di Franco Morando, titolare dell'azienda, è ora divenuto realtà. E' di questi giorni la notizia che il Ruchè Montalbera ha conquistato la medaglia di bronzo al *San Francisco International Wine Competition*, la più grande ed influente competizione internazionale in USA che annovera tra i suoi giudici un panel composto dai migliori esperti di vino su scala nazionale. In questa prestigiosa cornice, il Ruchè Laccento 2011 ha conquistato i giudici presenti che, tra gli oltre 4.500 vini degustati, hanno giudicato Laccento 2011 degno di salire sul podio e ricevere la medaglia di bronzo.

E sempre in tema di Ruchè, Laccento 2010 ha invece conquistato la medaglia d'oro dell'*International Wine Competition*, la più antica competizione enologica inglese. La giuria, composta da master of wine e professionisti del settore, ha infatti assegnato la palma d'oro a Laccento 2010 e, tra i 425 vini premiati, la giuria ha selezionato i vini cui assegnare un ulteriore riconoscimento, tra cui anche questo autoctono che proprio Montàlbera ha contribuito a fare conoscere.

Il Ruchè Laccento 2010 ha così conquistato il primo Ruchè Trophy, premio creato ad hoc ed assegnato per la prima volta a questo vitigno. Un riconoscimento straordinario per una denominazione che conta soli 100 ettari di estensione ma che è già proiettata nel mondo, Il titolo ufficiale verrà conferito nella serata che si svolgerà l'11 settembre, durante l'esclusiva cena di gala che si terrà per l'occasione e alla quale parteciperà il gotha del vino nel Regno Unito.



RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO

Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montàlbera di Castagnole Monferrato, questo vitigno rappresenta una scommessa: fare conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante. Quella del Ruchè, infatti, è una vera e propria rinascita. Se le origini della varietà sono ancora avvolte nel mistero, sebbene la tesi più accreditata lo vogliono discendente dagli antichi vitigni della Savoia, la sua rinascita è sicuramente legata al nome di Don Giacomo Cauda. Questo fu quasi un novello Dom Perignon che, invece che inventare lo champagne, permise con la sua opera di recuperare una varietà che rischiava di essere persa. Arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964, egli trovò in eredità alla parrocchia dieci filari di questo vitigno e se ne innamorò subito. Dedicandosi alla viticoltura, riuscì a scongiurarne la scomparsa, innescando un meccanismo virtuoso per il suo recupero tanto che, nel 1987, il Ruchè ottenne la doc, mentre nel 2010 arriva la docg. Il legame della famiglia Morando con il Ruchè risale a quando il nonno di Franco, Enrico Riccardo, inventore in Italia del cibo per animali da compagnia, decide di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montalbera. La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco nel 2006 (classe 1980, laureato in Giurisprudenza e oggi Amministratore Delegato della Morando Spa), che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruchè e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta ad una vera e propria mappatura del DNA e alla scoperta che il genoma del Ruchè è unico e solo il Pinot Nero presenta alcune caratteristiche simili. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Da allora sono cambiate molte cose.

Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruchè di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruchè di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione, Limpronta e Laccento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se non un particolare capace di fare la differenza? Laccento è ottenuto esclusivamente da uve Ruchè ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell'Amarone. Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo. La volontà di "porre l'accento" sul territorio, ha portato anche alla scelta di chiamare l'azienda Montàlbera e non Montalbèra, come invece si pronuncia la località dove si trova. E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della già passitaia per le uve destinate a divenire Laccento.

Claudio Zeni

Montalbera: un'estate a tutto oriente con il principe del Monferrato

14 luglio 2012 di [IdeaWebTV](#)

Sushi giapponese e Ruchè si propongono per tutta l'estate in un abbinamento sorprendente quanto saporito

Arriva l'estate e cresce la voglia di sapori, colori e profumi freschi ed aromatici. Per combattere la calura delle calde serate estive, niente di meglio che un piatto orientale come il sushi, accompagnato da un fresco calice di vino....

Protagonisti di questo speciale binomio saranno la nuova proposta offerta dal menu del ristorante Shizen di Torino ed il Ruchè firmato Montalbera.

Per tutta l'estate gli ospiti dello Shizen potranno infatti degustare il fantasioso "Black Roll" abbinato al Ruche' LA TRADIZIONE 2011. Un matrimonio perfetto, come testimoniato anche dagli stessi giapponesi, che pare siano grandi estimatori del Ruchè proprio come accompagnamento al sushi.

LA TRADIZIONE 2011, vino fresco e polposo con sentori floreali tipici della rosa canina e viola, si presenta infatti armonico di corpo e struttura. Caratteri che, unitamente ad una temperatura di servizio di 10-12°, ne farà l'ideale accompagnamento al Black Roll, sorta di maki composto da riso al nero di seppia e calamaretti fritti in tempura.

Una proposta speciale, che i clienti dello Shizen potranno degustare per tutta la bella stagione.

Informazioni per la stampa: Gheusis Srl – tel. 0422 928954 – Email: info@gheusis.com

VINI > AZIENDE

24/07/2012 12.49.00

Montàlbera mette "Laccento" sul Ruché

Claudio Zeni

Ad alcuni la parola Ruché potrebbe dire poco. Per Franco Morando, direttore dell'azienda Montàlbera di Castagnole Monferrato, nell'Astigiano, questo vitigno rappresenta una scommessa: far conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante



CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - Quella del Ruché è una vera e propria rinascita. Se le origini della varietà sono ancora avvolte nel mistero, sebbene la tesi più accreditata lo vogliono discendente dagli antichi vitigni della Savoia, la sua rinascita è sicuramente legata al nome di Don Giacomo Cauda. Questo fu quasi un novello Dom Perignon che, invece che inventare lo champagne, permise con la sua opera di recuperare una varietà che rischiava di essere persa.

Arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964, egli trovò in eredità alla parrocchia dieci filari di questo vitigno e se ne innamorò subito. Dedicandosi alla viticoltura, riuscì a scongiurare la scomparsa, innescando un meccanismo virtuoso per il suo recupero tanto che, nel 1987, il Ruché ottenne la doc, mentre nel 2010 arriva la Docg. Il legame della famiglia Morando con il Ruché risale a quando il nonno di Franco, compagna, decide di acquistare una

tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montàlbera.

La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è con l'arrivo di Franco nel 2006 (classe 1980, laureato in Giurisprudenza e oggi Amministratore Delegato della Morando Spa), che avviene la svolta. Franco si innamora del Ruché e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica, che porta ad una vera e propria mappatura del Dna e alla scoperta che il genoma del Ruché è unico e solo il Pinot Nero presenta alcune caratteristiche simili. Il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere. Da allora sono cambiate molte cose.

Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruché di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruché di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione, Limpronta e Laccento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se non un particolare capace di fare la differenza? Laccento è ottenuto esclusivamente da uve Ruché ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell'Amarone.

Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo. La volontà di "porre l'accento" sul territorio, ha portato anche alla scelta di chiamare l'azienda Montàlbera e non Montalbèra, come invece si pronuncia la località dove si trova. E se molto è già stato fatto, tanti sono ancora i progetti. Fra questi vi è la realizzazione della nuova cantina, che porterà all'ampliamento della già passitaia per le uve destinate a divenire Laccento.

Società agricola Montalbera
via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)
Tel 011 9433311 - Fax 011 9434289
montalbera@montalbera.it

CONDIVIDI

[Condividi |](#)

Se il Ruché Montalbera parla inglese



CASTAGNOLE MONFERRATO - Riconoscimenti oltre confine per la cantina Montalbera. L'azienda castagnolese è stata infatti premiata all'ultima edizione di "Decanter World Wine Awards" di Londra. Il Ruché di Castagnole Monferrato docg L'accento della vendemmia 2010 ha ottenuto la "Commended medal" al concorso enologico nella capitale inglese, uno tra i più affermati a livello mondiale. Un riconoscimento che conferma la qualità di questa azienda che ha puntato molto sull'autoctono Ruché di cui risulta la maggior produttrice, con l'impegno di far conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante.

04-07-2012

GHEUSIS

Montalbera: il Principe del Monferrato accompagna i piatti delle stelle

Nove chef stellati del territorio incontrano il pubblico nel cuore di Alba, accompagnati dalle eccellenze enologiche di Langa, Roero e Monferrato. Domenica 8 luglio 2012

Si svolgerà domenica 8 luglio l'attesa edizione 2012 del Festival della Cucina di Langa e Roero, evento organizzato dall'associazione Go Wine.

La manifestazione vedrà nove chef d'eccezione realizzare un grande menù d'autore, creando un grande momento di festa e convivialità nello splendido scenario della Piazza del Duomo di Alba, che sarà tutta allestita per l'occasione.

In un contesto così esclusivo, i vini del territorio giocheranno un ruolo fondamentale: importanti aziende di Langa e Roero, con alcuni grandi ospiti dal Monferrato, hanno infatti raccolto l'invito di Go Wine ad essere presenti.

Tra le 40 cantine coinvolte nell'evento, ci sarà anche una selezionata rappresentanza del **Monferrato**, in cui figura anche l'azienda **Montalbera** con il suo il **Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2010**. Un prodotto che nasce solo nelle annate più floride, che ben rappresenta il Ruchè firmato Montalbera, come descrive lo stesso Franco Morando: *"Laccento è una vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. E' il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione, un vino di grande "souplesse" che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione"*.

Durante l'evento, il pubblico potrà quindi accedere alla area di Piazza del Duomo, degustare liberamente i piatti e scegliere i vini che predilige per i vari abbinamenti.

***** ***** ***** ***** *****

Gli Chef protagonisti ed il menu:

Antipasti:

Alessandro Boglione del ristorante Al Castello di Grinzane, Grinzane Cavour:

Tonno di Coniglio con pane Alta Langa

Masayuki Kondo del ristorante Locanda del Pilone – Alba:

Lingua di Vitello con salsa giardiniera

Primi:

Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo, Alba:

Risotto al Castelmagno con salsa al Barolo

Maurilio Garola del ristorante La Ciau del Tornavento, Treiso:

Ravioli del plin di seiras cotto nel fieno maggengo

Elide Mollo del ristorante il Centro, Priocca:

Tajarin alle verdure e basilico

Secondi:

Damiano Nigro del ristorante Villa d'Amelia, Benevello:

Guancia con purea di sedano rapa

Davide Palluda del ristorante All'Enoteca, Canale:

Costata di vitello, midollo, pinoli, cipolle caramellate e zucchine trombette

Dolci:

Ugo Alciati del ristorante Guido, Pollenzo:

Pesche, amaretti e cioccolato

Chen Shiqin del ristorante La Rei, Serralunga d'Alba:

Stracciatella al cioccolato bianco e albicocca

COME PARTECIPARE:

La quota di partecipazione è di euro 40,00 e dà diritto alla degustazione libera dei nove piatti del menu e della selezione di oltre 60 grandi vini della Enoteca.

Per informazioni: Go Wine 0173 364631 - www.gowinet.it.

25-07-2012

MONTALBERA

Montalbera: Il Ruche' varca i confini e si tinge d'oro e di bronzo

Il Ruchè diviene protagonista di un vero Rinascimento. L'autoctono piemontese protagonista di premi e riconoscimenti nelle competizioni enologiche internazionali più prestigiose

Montàlbera porta il Ruchè oltre i confini nazionali e lo fa vincendo premi e medaglie. E' la dimostrazione che, anche in una dimensione globale, la formula autoctono è vincente.

Fino a pochi anni fa, infatti, era impensabile che questo vitigno, la cui docg conta soli 100 ettari, potesse farsi conoscere nel mondo ma quello che, fino a qualche tempo fa, sembrava un sogno di Franco Morando, titolare dell'azienda, è ora divenuto realtà.

E' di questi giorni la notizia che il Ruchè Montàlbera ha conquistato la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition, la più grande ed influente competizione internazionale in USA che annovera tra i suoi giudici un panel composto dai migliori esperti di vino su scala nazionale.

In questa prestigiosa cornice, il Ruchè Laccento 2011 ha conquistato i giudici presenti che, tra gli oltre 4.500 vini degustati, hanno giudicato Laccento 2011 degno di salire sul podio e ricevere la medaglia di bronzo.

E sempre in tema di Ruchè, Laccento 2010 ha invece conquistato la medaglia d'oro dell'International Wine Competition, la più antica competizione enologica inglese. La giuria, composta da master of wine e professionisti del settore, ha infatti assegnato la palma d'oro a Laccento 2010 e, tra i 425 vini premiati, la giuria ha selezionato i vini cui assegnare un ulteriore riconoscimento, tra cui anche questo autoctono che proprio Montàlbera ha contribuito a fare conoscere.

Il Ruchè Laccento 2010 ha così conquistato il primo Ruchè Trophy, premio creato ad hoc ed assegnato per la prima volta a questo vitigno. Un riconoscimento straordinario per una denominazione che conta soli 100 ettari di estensione ma che è già proiettata nel mondo, Il titolo ufficiale verrà conferito nella serata che si svolgerà l'11 settembre, durante l'esclusiva cena di gala che si terrà per l'occasione e alla quale parteciperà il gotha del vino nel Regno Unito.



4 Luglio 2012 - 17:28

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Montalbera: il Principe del Monferrato accompagna i piatti delle stelle

Nove chef stellati del territorio incontrano il pubblico nel cuore di Alba, accompagnati dalle eccellenze enologiche di Langa, Roero e Monferrato. Domenica 8 luglio 2012.

Si svolgerà domenica 8 luglio l'attesa edizione 2012 del Festival della Cucina di Langa e Roero, evento organizzato dall'associazione Go Wine.

La manifestazione vedrà nove chef d'eccezione realizzare un grande menù d'autore, creando un grande momento di festa e convivialità nello splendido scenario della Piazza del Duomo di Alba, che sarà tutta allestita per l'occasione.

In un contesto così esclusivo, i vini del territorio giocheranno un ruolo fondamentale: importanti aziende di Langa e Roero, con alcuni grandi ospiti dal Monferrato, hanno infatti raccolto l'invito di Go Wine ad essere presenti.

Tra le 40 cantine coinvolte nell'evento, ci sarà anche una selezionata rappresentanza del Monferrato, in cui figura anche l'azienda Montalbera con il suo il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2010. Un prodotto che nasce solo nelle annate più floride, che ben rappresenta il Ruchè firmato Montalbera, come descrive lo stesso Franco Morando: "Laccento è una vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. E' il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione, un vino di grande "souplesse" che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione".

Durante l'evento, il pubblico potrà quindi accedere alla area di Piazza del Duomo, degustare liberamente i piatti e scegliere i vini che predilige per i vari abbinamenti.



13 Luglio 2012 - 17:53

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Montalbera: un'estate a tutto Oriente con il principe del Monferrato

Sushi giapponese e Ruchè si propongono per tutta l'estate in un abbinamento sorprendente quanto saporito.

Arriva l'estate e cresce la voglia di sapori, colori e profumi freschi ed aromatici.

Per combattere la calura delle calde serate estive, niente di meglio che un piatto orientale come il sushi, accompagnato da un fresco calice di vino.

Protagonisti di questo speciale binomio saranno la nuova proposta offerta dal menu del ristorante Shizen di Torino ed il Ruchè firmato Montalbera.

Per tutta l'estate gli ospiti dello Shizen potranno infatti degustare il fantasioso "Black Roll" abbinato al Ruche' LA TRADIZIONE 2011.

Un matrimonio perfetto, come testimoniato anche dagli stessi giapponesi, che pare siano grandi estimatori del Ruchè proprio come accompagnamento al sushi.

LA TRADIZIONE 2011, vino fresco e polposo con sentori floreali tipici della rosa canina e viola, si presenta infatti armonico di corpo e struttura. Caratteri che, unitamente ad una temperatura di servizio di 10-12°, ne farà l'ideale accompagnamento al Black Roll, sorta di maki composto da riso al nero di seppia e calamaretti fritti in tempura.

Una proposta speciale, che i clienti dello Shizen potranno degustare per tutta la bella stagione.

25 Luglio 2012 - 16:09

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Montalbera: il Ruchè varca i confini e si tinge d'oro e di bronzo

Il Ruchè diviene protagonista di un vero Rinascimento. L'autoctono piemontese protagonista di premi e riconoscimenti nelle competizioni enologiche internazionali più prestigiose.

Montalbera porta il Ruchè oltre i confini nazionali e lo fa vincendo premi e medaglie. E' la dimostrazione che, anche in una dimensione globale, la formula autoctono è vincente.

Fino a pochi anni fa, infatti, era impensabile che questo vitigno, la cui docg conta soli 100 ettari, potesse farsi conoscere nel mondo ma quello che, fino a qualche tempo fa, sembrava un sogno di Franco Morando, titolare dell'azienda, è ora divenuto realtà.

E' di questi giorni la notizia che il Ruchè Montalbera ha conquistato la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition, la più grande ed influente competizione internazionale in USA che annovera tra i suoi giudici un panel composto dai migliori esperti di vino su scala nazionale.

In questa prestigiosa cornice, il Ruchè Laccento 2011 ha conquistato i giudici presenti che, tra gli oltre 4.500 vini degustati, hanno giudicato Laccento 2011 degno di salire sul podio e ricevere la medaglia di bronzo.

E sempre in tema di Ruchè, Laccento 2010 ha invece conquistato la medaglia d'oro dell'International Wine Competition, la più antica competizione enologica inglese. La giuria, composta da master of wine e professionisti del settore, ha infatti assegnato la palma d'oro a Laccento 2010 e, tra i 425 vini premiati, la giuria ha selezionato i vini cui assegnare un ulteriore riconoscimento, tra cui anche questo autoctono che proprio Montalbera ha contribuito a fare conoscere.

Il Ruchè Laccento 2010 ha così conquistato il primo Ruchè Trophy, premio creato ad hoc ed assegnato per la prima volta a questo vitigno. Un riconoscimento straordinario per una denominazione che conta soli 100 ettari di estensione ma che è già proiettata nel mondo, Il titolo ufficiale verrà conferito nella serata che si svolgerà l'11 settembre, durante l'esclusiva cena di gala che si terrà per l'occasione e alla quale parteciperà il gotha del vino nel Regno Unito.

8.07.2011 | [Vino e dintorni](#) [Inserisci una news](#)

NEWS da Montalbera, Terre del Ruchè

Dove: [Piemonte](#)

[Invia un commento](#)

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.

VINO TOP

Spumante Brut
"Bollicine RoseuS"
Montalbera

vitigni:
grignolino

gradazione alcolica: **12,5°**

da bere adesso fino al **2013**

Prezzo:
12 Euro



Colore rosa tenue attraversato da riflessi buccia di cipolla. Perlage fine e duraturo. Al naso si percepiscono gradevoli profumi di frutti di bosco come le more e i lamponi. In bocca è fresco, leggero, di grande piacevolezza, caratterizzato da note agrumate di pompelmo e mandarino. Finale che richiama i sentori di frutti di bosco del naso.

Castagnole Monferrato (At)
Tel. 011.9433311 - Fax 011.9434289
montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it



Brindisi al Ruché sotto le stelle di San Lorenzo

Sapori.

Castagnole Monf.to
invita a cena
con 14 produttori

Bridnare a Ruché sotto le stelle di San Lorenzo, nel cuore antico di Castagnole Monferrato che dedica a una delle sue perle enologiche, ancora una volta, il venerdì delle stelle cadenti.

Produttori e ristoratori della zona, Comune e Pro loco domani sera invitano in paese per una serata di degustazioni dal tramonto all'alba tra le vie del centro storico, accompagnati da profumi e note blues: «Forti dell'esperienza degli ultimi anni, continuiamo a lavorare per sostenere i nostri prodotti e i nostri produttori» spiega il neo sindaco Enzo Baraldi, nella speranza che «in molti raccolgano l'invito».

Porte aperte in paese fin dalle 20: «Ruché sotto le stelle si svolge nel centro del paese, apriamo cortili magnifici che molti degli stessi castagnolesi forse non hanno mai visto - anticipa il sindaco - per culminare nel giardino dell'ex asilo, tra le vecchie

mura, uno spazio davvero suggestivo». Sono 14 i produttori di Ruché che porteranno in degustazione le proprie etichette: l'azienda agricola Montalbera, la Tenuta dei Re, azienda agricola Gatto, vini Binggeli Felix, azienda agricola Borgognone, la Cantina sociale di Castagnole Monferrato, Cantine Sant'Agata, azienda agricola Renato Capuzo, azienda agricola Crivelli,

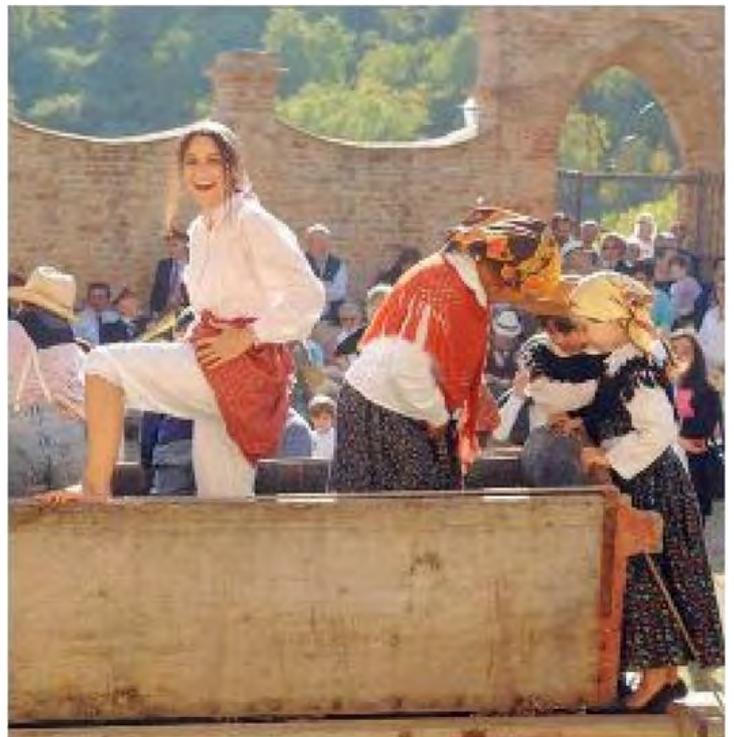
Vini Ferraris, vini Evasio Garrone, azienda agricola Poncini, vini Tenuta Montemagno e azienda Il vino dei padri.

Dalle 20, in otto punti ristoro distribuiti nel centro storico «La Miraja», si potranno assaggiare i piatti dei ristoratori locali: Da Geppe, Pizzeria Pasqualino, La culla di Bacco, Il merlo ghiottone, l'agriturismo La Miraja, Il Crivello d'oro e la

Pro loco di Castagnole Monferrato. Dall'antipasto al dolce, si cena accompagnati da un calice di Ruché: si può acquistare il bicchiere con tasca, da utilizzare per più degustazioni, oppure assaggiare direttamente al punto ristoro.

Lungo le strade del borgo musica e intrattenimento con artisti di strada e con le streghe della Compagnia di Sant'Agostino. Da Vini Fer-

raris, porte aperte anche al museo contadino, dedicato al Ruché, mentre durante la serata si potrà visitare anche una personale di pittura firmata da Viviana Gonella. Dalle 21,30 concerto con la «Locomotion blues band» nel cortile dell'ex asilo «Regina Elena», dove la Pro loco di Castagnole Monferrato a mezzanotte «offerirà» uno spettacolo di fuochi d'artificio.





**Le feste
Immagini
di festa
e brindisi
con il Ruché
durante
i numerosi
appuntamenti
organizzati
in paese
per
valorizzare
questo vitigno**





VINI D'ITALIA. Il prodotto dell'azienda Montàlbera che controlla 60 dei 100 ettari dell'intera Docg Ruchè, l'«isola» che si distingue nel mare dei rossi

È una di quelle intriganti anomalie che rendono affascinante quanto unico il panorama enoico italiano: una Docg da soli 100 ettari rappresentata al 60% da un solo produttore. Ma nel caso del Ruchè i numeri contano poco. Perché dietro questo vitigno autoctono piemontese c'è una storia, culminata con un recupero concretizzato quando già stava suonando l'allarme per la possibile estinzione.

Le origini di questa varietà sono ancora avvolte nel mistero: la tesi più accreditata vorrebbe comunque il Ruchè come

discendente degli antichi vitigni della Savoia. La sua rinascita è legata al nome di un prete, don Giacomo Cauda, che arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964 ha trovato come eredità della parrocchia dieci filari di questo vitigno: ha deciso di coltivarlo, innescando un meccanismo virtuoso che, nel 1987, ha portato alla conquista della Doc e, nel 2010, alla Docg. Proprio al 1987 risale la prima vinificazione dell'azienda Montalbera, acquistata qualche anno prima da Enrico Morando, industriale del pet-food. È stato il

nipote Franco, nel 2006, a puntare tutto sul principale patrimonio aziendale, attraverso una ricerca genetica che ha portato a una vera e propria mappatura del Dna, con la conseguente scoperta dell'assoluta unicità del genoma del Ruchè (fatte salve alcune similitudini con il Pinot Nero).

Oggi Montàlbera possiede 60 ettari sui 100 totali della Docg: la produzione si articola in tre declinazioni, ovvero La Tradizione, Limpronta e Laccento. Proprio quest'ultima rappresenta la massima in Ruchè in pu-

rezza, ottenuto partendo da uve che hanno subito una sovraturazione cui segue un parziale appassimento.

Il risultato? Un vino davvero capace di sorprendere con un profilo spiazzante e piacevolmente alieno: sicuramente un'isola a sé nel mare dei rossi italiani, non a caso subito salutato da riconoscimenti importanti anche a livello internazionale. Come la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition dal 2011, oppure l'oro alla Wine Challenge di Londra l'anno prima. ●



Grappe in concorso Mazzetti d'Altavilla e Montalbera premiare all'«Alambicco»

►►

(c. g.) - Si terrà in occasione dell'apertura della Douja d'Or di Asti, il Salone Internazionale dei vini previsto nel prossimo settembre ad Asti la premiazione dei distillati vincenti partecipanti alla trentesima edizione del Concorso Alambicco d'Oro dedicato alle grappe di vario genere e alle acquaviti. Le selezioni sono state effettuate da assaggiatori esperti

ANAG provenienti da tutte le sezioni italiane. I risultati del concorso sono lusinghieri.

Delle 36 medaglie assegnate, 14 vanno alle grappe 'invecchiate', 12 alle grappe 'giovani'; 4 alle grappe 'giovani aromatiche' e altrettante alle grappe 'aromatiche invecchiate' (che hanno soggiornato in legni).

Medaglie per le grappe aromatizzate
Le grappe 'aromatizzate' hanno

ottenuto due medaglie.

Fra i partecipanti monferrini premiati al concorso Alambicco d'Oro figurano, nella categoria 'Grappe Riposate in Legno', la grappa 'Alba', ottenuta da vinacce di vitigni Nebbiolo da Barolo ed Erbaluce distillate da **Mazzetti d'Altavilla** e la Grappa di Ruchè distillata dalla **Società Agricola Montalbera** di Castagnole Monferrato.



Ruchè, l'«isola» che si distingue nel mare dei rossi

VINI D'ITALIA. Il prodotto dell'azienda Montàlbera che controlla 60 dei 100 ettari dell'intera Docg
22/08/2012

A

È una di quelle intriganti anomalie che rendono affascinante quanto unico il panorama enoico italiano: una Docg da soli 100 ettari rappresentata al 60% da un solo produttore. Ma nel caso del Ruchè i numeri contano poco. Perché dietro questo vitigno autoctono piemontese c'è una storia, culminata con un recupero concretizzato quando già stava suonando l'allarme per la possibile estinzione.

Le origini di questa varietà sono ancora avvolte nel mistero: la tesi più accreditata vorrebbe comunque il Ruchè come discendente degli antichi vitigni della Savoia. La sua rinascita è legata al nome di un prete, don Giacomo Cauda, che arrivato a Castagnole Monferrato nel 1964 ha trovato come eredità della parrocchia dieci filari di questo vitigno: ha deciso di coltivarlo, innescando un meccanismo virtuoso che, nel 1987, ha portato alla conquista della Doc e, nel 2010, alla Docg. Proprio al 1987 risale la prima vinificazione dell'azienda Montalbera, acquistata qualche anno prima da Enrico Morando, industriale del pet-food. È stato il nipote Franco, nel 2006, a puntare tutto sul principale patrimonio aziendale, attraverso una ricerca genetica che ha portato a una vera e propria mappatura del Dna, con la conseguente scoperta dell'assoluta unicità del genoma del Ruchè (fatte salve alcune similitudini con il Pinot Nero).

Oggi Montàlbera possiede 60 ettari sui 100 totali della Docg: la produzione si articola in tre declinazioni, ovvero La Tradizione, Limpronta e Laccento. Proprio quest'ultima rappresenta la massima espressione: un Ruchè in purezza, ottenuto partendo da uve che hanno subito una sovra maturazione cui segue un parziale appassimento.

Il risultato? Un vino davvero capace di sorprendere con un profilo spazzante e piacevolmente alieno: sicuramente un'isola a sé nel mare dei rossi italiani, non a caso subito salutato da riconoscimenti importanti anche a livello internazionale. Come la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition dal 2011, oppure l'oro alla Wine Challenge di Londra l'anno prima.

Ruché Montalbera

[redazioneweb](#)

05/08/2012 10:18

-
-
-
-
-
-
-

[Condividi l'articolo su LinkedIn](#)

[Condividi l'articolo su Twitter](#)

[Condividi l'articolo su Facebook](#)

[Stampa l'articolo](#)

[Invia l'articolo via mail ad un amico](#)

[Commenti all'articolo](#)



Un vino rosso tipico di Castagnole di Monferrato

Che col pesce si debba bere solo il bianco è un mito da sfatare. Al di là del fatto che il miglior abbinamento è quello col vino che vi piace, ci sentiamo di consigliarvi, per fare i vostri primi esperimenti di **accostamento pesce/rosso**, un nettare molto interessante, il **Ruché**, prodotto tipico (ed esclusivo) di **Castagnole di Monferrato**. Era il 'vino della festa', un vino che si poneva come alternativa ad altri di consumo quotidiano e che con il tempo ha acquisito un 'alone' leggendario. Il nettare in questione nell'immaginario collettivo è divenuto il vino che aveva accompagnato le milizie astigiane nelle crociate contribuendo alla vittoria dei Longobardi contro i Franchi nei pressi di Refrancore. Il fascino e il mistero di questo vino sono reali, le Sue origini sconosciute ai più, il suo sapore così particolare ed unico lo distinguono nettamente da tutti gli altri classici vini piemontesi. Un nome per tutti: la cantina **Montalbera**.

www.montalbera.it



In cantina

PAOLO
MASSOBRIO

Se il Ruchè evolve in Barolo

Si potrebbe titolare «del seme e del frutto» la storia di questo vino incredibile che ho nel cuore dai miei 20 anni. Allora conobbi don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole Monferrato, che aveva riabilitato il Ruchè, outsider fra i piemontesi, ma considerato nelle famiglie il vino dei momenti solenni. A distanza di 30 anni don Giacomo s'illuminerebbe a sentire la storia di Franco Morando, 32 anni, imprenditore che ha investito 60 ettari dei suoi 130 proprio a ruchè. E quale leader di questa docg col 60% della produzione totale ne fa di tre tipi: uno tradizionale (La Tradizione), uno affinato nei legni (L'impronta) con cui ha declinato il Dna del Ruchè (con la sorpresa che fra i vitigni il più somigliante è il pinot nero) e infine un Ruchè in divenire: L'accento. Che è quello che abbiamo assaggiato nella nuova versione del 2011, prodotta con un blend di uve surmature e una parte appassite. Lo guardi nel suo rubino brillante concentrato ed è trasparente come un nebbiolo o un pinot nero. Ma al naso è inconfondibilmente Ruchè: senti la rosa madida, profonda e speziata. Il sorso dà poi una suggestione dolce-amara, ma è un vino secco, rotondo, vellutato, con un'elegante tannicità che ti lascia la bocca fresca. Ho assaggiato anche il 2009, che aveva note balsamiche e di confettura di pesca, ma il futuro sta certamente



in questa nuova versione di un vino che sta facendo proseliti in tutto il mondo. Ma a sorpresa Franco Morando (c'era anche il nonno Enrico Riccardo, che sorrideva come don Cauda quando mi fece assaggiare il primo Ruchè in sacrestia) mi ha presentato un Barolo prodotto a Castiglione Tinella, che ha chiamato Levoluzione, quasi a dire che il Ruchè porta all'austerità del Barolo e il Barolo è un re che s'accoppia, per affermare il made in Piemonte, anche con la bevibilità semi-aromatica di un Ruchè. Il suo Barolo 2008 sprigiona la viola, la menta, la china e una trama di tannini finissima. Un vino di stoffa, piacevolissimo che richiama la sorpresa di quel Ruchè, il cui seme, oggi, è pienamente divenuto frutto.

MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ
CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
VIA MONTALBERA, 1 - TEL. 0119433311
UNA BOTTIGLIA DI RUCHÉ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO LACCENTO: 15 EURO





Calypsos e Laccento brindano all'arte

Laccento 2011 e Calypsos 2011 dell'azienda Montàlbera brindano all'arte: accadrà il 20 settembre alle ore 18,00 in occasione del finissage della mostra Colors on stage, una collettiva patrocinata dal Comune di Genova ed allestita negli spazi espositivi di ABC-ARTE in via XX Settembre 11A. Un sodalizio di grande valore tra l'enologia di qualità dell'azienda piemontese e le opere di grandi artisti storicizzati quali Shozo Shimamoto, Hermann Nitsch e George Mathieu e di contemporanei come Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan. L'esposizione celebra l'utilizzo spettacolare del pigmento, base fondante del progetto ABC-ARTE. Le opere esposte consentono di avere una panoramica esaustiva sull'attività degli artisti in mostra con rimandi alle influenze ed intera-



zioni reciproche: Mathieu con l'Astrattismo Lirico, Nitsch con l'Azionismo Viennese, Shimamoto con il Gruppo Gutai, appartenuti a pianeti socio-artistici diversi, restarono in comunicazione e a volte in aperta collaborazione. Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan, acquisiti i pilastri portanti dell'eredità informale, sperimentano nuovi linguaggi in un contesto universale ed uniformato ma senza rinunciare alla loro rispettiva identità. ||





Gli astigiani sul palco

■ Tra i vincitori 57 aziende astigiane con 115 vini di cui 9 Oscar: Araldica (C. Boglione), Baldi Pierfranco (Costigliole, Oscar Moscato docg 2011), Bertolino (Montegrosso), Borgo Isolabella (Loazzolo), Bosca (Canelli), Bossotti (Cisterna), Cantamessa Aldo (Costigliole), Cantina Barbera dei Sei Castelli (Agliaio), Cantina di Canelli, Cantina Castagnole M., Cantina Mombercelli, Cantina Vinchio Vaglio, Post dal Vin (Rocchetta), Carlin De Paolo di Ponte Giancarlo (San Damiano), Cascina Basalone (Mombaruzzo), Cascina Castlet (Costigliole), Cascina Del Frate (Costigliole), Cascina Lana (Nizza), Cavallero Lorenzo (Vesime), Cossetti Clemente (Castelnuovo B.), Crivelli (Castagnole M.), Dezzani (Cocconato), Durando (Portacomaro), Elia (Castagnole L.), Franco Roero (Montegrosso), Gancia (Canelli, Oscar Brachetto d'Acqui Spumante docg 2011), Garrone Evasio (Grana), Ghione (Canelli), Gianni Doglia (Castagnole L.), Giulio Cocchi (Cocconato), Goggiano (Refrancore,

Oscar Grignolino 2011 e Ruché docg 2011 Fiurin), Il vino dei padri (Monale), La Baretta (Fontanile), La gironda (Nizza), La Ribota (San Damiano), Luca Ferraris (Castagnole M.), Montalbera (Castagnole M.), Pescaja (Cisterna, Oscar Langhe Nebbiolo 2011), Piancanelli (Loazzolo), Pianfiorito (Albugnano), Pico Maccario (Mombaruzzo, Oscar Barbera d'Asti docg Lavignone), Poggio Ridente (Cocconato), Rovero (Asti, Oscar Barbera d'Asti sup. 2007 Rouvè - bio), Selectvini (Canelli), Tenuta dell'Arbiola (San Marzano O.), Povero (Cisterna), La Pergola (Cisterna), Tenuta Montemagno, Tenuta Santa Caterina (Grazzano, Oscar Barbera sup. docg 2009 Setecapita), Tenute Vallarino (San Marzano, Oscar Barbera d'Asti sup. Nizza docg 2008), Terre dei Santi (Castelnuovo D.B.), Tre secoli (Mombaruzzo), Valsa Nuova Perlino (Asti), Vada (Coazzolo, Oscar Moscato d'Asti docg 2011 Florentino), Vaudano (Cisterna), Vinimaccagno (Ferrere), Vitivinicola Baretta (Fontanile).



Laccento Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2011



Questo vino rosso è prodotto con uve accuratamente selezionate di un vitigno autoctono: il Ruché di Castagnole Monferrato. Il vino ha colore rosso rubino carico, profumi di frutta rossa appena cotta. Al gusto il vino è morbido e suadente, poi rivela una buona complessità aromatica per finire con una delicata percezione tannica. Lo abbiamo assaggiato con l' "Umido di merluzzo piccante con cannellini" di pag. 53. La temperatura suggerita è tra i 17-18°.

**Soc. Agr. Montalbera srl -
Castagnole Monferrato (At)
www.montalbera.it**



CIBO

**MONTALBERA:
the Ruché crosses national borders and wins
bronze medal in USA.**

The Ruché is the protagonist of a real renaissance. The autochthonous of Piedmont has been awarded a bronze medal at the San Francisco International Wine Competition

**Wine & Spirit
News**

Montalbera brings its Ruchè beyond the national borders and collects much praise. This proves that, even in a global dimension, the autochthonous is a winning formula. Until a few years ago it was only an ambitious dream that this vine - whose DOCG has only 100 acres - could be recognized throughout the world, but for Franco Morando, Montalbera's owner, this has now become reality.

The San Francisco International Wine Competition is the

September-October 2012

largest and most important wine competition in the U.S. with a judging panel composed of some of the worlds' best wine experts. At the most recent SF International Wine Competition, Montalbera's Ruché Lacceto 2011 was awarded the bronze medal. In this prestigious setting, the judges found that, among more than 4.500 wines tasted, the Ruchè Lacceto 2011 was worthy of the podium.

A terrific endorsement for an appellation that only has 100 hectares in size, and soon will be projected into the world.

Press Office Gheusis srl – ph. +39 0422 928954 –
email: info@gheusis.com



“FROM the last issue of CIBO”

If you like to subscribe to CIBO
the online magazine of my friend Paolo Villorosi
please [click here](#)

6

7

////////////////////

Il Ruché di Montalbera

bandiera per un nuovo Piemonte che strizza l'occhio
al gusto moderno, ai giovani e alle donne

di Patrizia Vasta

////////////////////





Piove sul bagnato, è proprio il caso di dire, ora che ci apprestiamo a raccontare la storia di questo vino, il **Ruché di Castagnole Monferrato**, legata a doppio filo all'azienda agricola Montalbera che ne ha determinato la riscoperta e la rinascita.

Piove sul bagnato, perchè in Piemonte non si era di certo a corto di grandi vini e di incontestabili successi enologici. Una terra disseminata, nello spazio e nel tempo, di gioielli che non c'è neanche bisogno di nominare, tanto diffusa e nota è la loro fama.

Eppure, a venti minuti di macchina da Asti e a un'ora scarsa dal cuore del Barolo e Barbaresco, era nascosto un altro piccolo tesoro che qualcuno ha avuto la temerarietà di andare a scovare, nonostante la prepotente presenza di vicini altisonanti e famosi. Quando arrivi a Montalbera non ci vuole molto a cogliere lo sforzo imprenditoriale che si è fatto per dare una vera chance al Ruché, vitigno super autoctono, si potrebbe dire, visto che non risultano tentativi di coltivazione in nessun altro territorio, se non in questa piccola enclave del basso Monferrato astigiano. Qui si respira la passione e la voglia di innovazione, si percepisce lo studio e la ricerca messi





in atto per creare un prodotto all'avanguardia e si tocca con mano l'investimento per dare una vita ambiziosa a un frutto del territorio che nessuno, fino a qualche anno fa, conosceva.

Macchine di ultima generazione, ettari coltivati che si espandono di anno in anno, pensiero strategico per farlo conoscere questo nuovo gioiello e volontà determinatissima di farlo piacere e consumare. Va detto che un ruolo fondamentale questa azienda lo ha avuto anche per ottenere la Docg, arrivata nel 2010.

Qui è nata "l'altra faccia del Piemonte", così la chiama Franco Morando, che nulla invidia al mondo tradizionale che miete successi da secoli, sull'altro versante di queste dolci colline. Anzi a sentirlo parlare, quel mondo è sin troppo conservatore. Mentre guarda, leggermente risentito, le Langhe storiche sembra voler sottolineare come lì siano troppo ancorati alla tradizione, quasi integralisti, e come non si curino di cogliere i cambiamenti che avvengono in questo settore, come in tutti gli altri. Certo, un gran barolo o un gran barbaresco non si mettono in discussione, le loro qualità sono intrinseche, ma chi fa il produttore di vino non può non chiedersi cosa piace al consumatore, cosa beve più volentieri, quali sono

“

...l'esaltazione di alcune caratteristiche del Ruché, come i profumi intensi e carezzevoli, il gusto dolce e morbido con un finale tannico molto elegante e piacevole.

”

i mercati in cui c'è spazio per crescere e imporsi. Questa è la visione di Franco Morando, giovane imprenditore, vulcanico, pragmatico e proiettato verso il futuro. Racconta, infatti, quanto la crescita delle consumatrici di vino, il gusto femminile, abbia guidato il suo fiuto verso l'esaltazione di alcune caratteristiche del Ruché, come i profumi intensi e carezzevoli, il gusto dolce e morbido con un finale tannico molto elegante e piacevole. Un vino interpretato in chiave moderna, che si apprezza per la sua delicatezza, per la sua bevibilità, perchè è amabile e poliedrico, nonostante abbia caratteristiche di buona struttura e discrete potenzialità di invecchiamento. Piace anche ai più giovani che si avvicinano al vino con il loro spirito leggero e spensierato e che si sentono ripagati da un'esperienza polposa e accessibile, anche per il portafoglio. È vero, è proprio un altro Piemonte che scopre il suo lato più dinamico e intraprendente dove si scommette su qualcosa di nuovo e di diverso. Oggi Montalbera, protagonista di questa storia, raccoglie i frutti e vive il suo momento magico, di maturità, e quindi qualità produttiva, e di popolarità. Sì, perchè piovono anche i riconoscimenti nazionali e internazionali: non sono pochi gli amanti del territorio che storcono il naso, ma, dati alla mano, negli ultimi 2-3 anni è stato un crescendo di premi, successo di critica e parole ammirate per questo vino dai profumi inebrianti e dal gusto seducente, per cui è difficile non sorprendersi e a cui è ancora più difficile non arrendersi.



Tra i riconoscimenti più recenti vogliamo citare anche le medaglie conquistate al *San Francisco International Wine Competition* e all'*International Wine Competition*, competizioni enologiche molto prestigiose in cui si confrontano vini di grande livello, prodotti in tutto il mondo. Una scalata rapida e instancabile quella di Montalbera – Terra del Ruché, che dal 2003, prima annata prodotta, ha fatto passi da gigante e oggi conta 65 ettari, dei 130 totali, coltivati a Ruché, imbottigliando il 55% del totale prodotto.

Diverse sono le interpretazioni, con **L'Accento**, vino di punta, di maggiore struttura e longevità, che esprime una ricchezza e una setosità di gusto e aromi davvero impressionante, a cui si aggiungono **Limpronta** e **La Tradizione**. Tutti emergono per i profumi suadenti e briosi che rimbalzano tra il floreale e il fruttato e per l'alchimia affascinante tra gustosità e piacevolezza. ✓



L'EDITORIALE

di Paola Cambria

Viedelgusto

“sapori
in movimento”

Rilassati dalla pausa estiva e con un grande cambiamento Vie del gusto torna ai lettori da questo numero di settembre. Nuova veste grafica, potenziamento della squadra di collaboratori esterni, nuova compagine redazionale e soprattutto nuovo sprint dopo i rincuoranti dati sulla lettura del nostro mensile e del nostro web e dopo il crescente e sempre più ampio apprezzamento del magazine a tutti i livelli del quale vi ringraziamo di cuore. Abbiamo un po' rimpastato i contenuti e come recita la nostra auto pubblicità abbiamo creato una nuova ricetta, lasciando gli ingredienti di sempre, ma rimaneggiando. L'obiettivo è quello di farvi piacere sempre di più il nostro media concept.

Settembre ripresa delle attività e Vie del gusto si ritrova a Parma, nel quartiere fieristico per il Salone del Camper con un numero che dedica ampio spazio al caravanning e ai dati del primo rapporto presentato recentemente a Roma. E il Camper apre anche i nostri giri golosi a bordo di un mezzo di trasporto. Piccoli e grandi viaggi che ci porteranno di volta in volta sulle Vie del gusto in Italia e all'estero. Questa volta siamo andati in Valle d'Aosta dove abbiamo girato, in un percorso organizzato, i migliori punti gourmet, riempiendo la cambusa dei prodotti della Vallée sotto il filo conduttore della fontina.

Prima della fine dell'estate abbiamo voluto dedicare un ampio spazio alle due più grandi isole italiane al loro splendido mare e alle loro tradizioni: così seguendo la scia del tonno siamo andati a Carloforte in Sardegna, a San Vito Lo Capo teatro di uno dei più grandi festival del Mediterraneo dedicato al Cous Cous e a Pantelleria, meta cool degli italiani e piccolo paradiso dal quale è molto facile scorgere l'Africa nelle serate limpide. Estate

e ancora tempo di birra e questa volta della Bavaria, un prodotto industriale che ci ha portato sulle tracce dei luppoli in una suggestiva Olanda. Per i viaggi siamo andati in Tunisia con il nostro partner Travelling Interline e con la famosa regata Carthago Dilecta Est che da più di dieci anni ha avvicinato Italia e Tunisia con un'annuale gara tra i porti di Roma e Hammamet.

Per la nostra rubrica bio ci siamo concentrati sul pesce di qualità, mentre tra gli chef siamo andati a trovare Zanellato in Australia. Per il vino, infine, il punto di WineNews dedicato alle vendemmie, sempre più anticipate visti gli andamenti climatici. IncurSIONe in Piemonte per la scelta del vino del mese con il Ruché di Montalbera, un vino che esce dalla tradizione e fa entrare nella modernità l'austera enologia piemontese.

Il nostro media concept è in festa per l'arrivo di Sveva, la figlia della nostra Patrizia Vasta che si occupa di vino e dintorni. A lei e alla sua famiglia un augurio: Le Vie del gusto, cara Sveva, portano lontano, le percorrerai e siamo certi saprai come scoprirne di nuove.





MONTALBERA

RUCHÈ: IL PIEMONTE FA LARGO AI GIOVANI

Per Franco Morando, direttore di Montàlbera, questo vitigno rappresenta una scommessa: fare conoscere al mercato un vino rosso piemontese fruttato, piacevole, moderno ma dotato di una storia affascinante. La prima vinificazione avviene nel 1987 ma è nel 2006 che Franco se ne innamora e decide di puntare tutto su questo vitigno autoctono. Inizia la ricerca genetica e il lavoro di valorizzazione prosegue con la realizzazione della prima monografia sul vitigno, realizzata per farne conoscere la storia, il territorio, il carattere.

Da allora sono cambiate molte cose. Oggi Montàlbera possiede 60 ettari di questo vitigno, pari al 60% dei vigneti della docg Ruchè di Castagnole Monferrato. Da una prima vinificazione sperimentale, il Ruchè di Montàlbera oggi ha tre declinazioni oltre a quella del passito. La Tradizione,

Limpronta e Laccento. Quest'ultima è la massima espressione del vitigno e la scelta del nome è tutt'altro che casuale. Cos'è, infatti, l'accento se

non un particolare capace di fare la differenza? Laccento è ottenuto esclusivamente da uve Ruchè ma, a differenza degli altri vini, il metodo di vinificazione prevede che le uve subiscano in parte una sovra maturazione e in parte un appassimento, realizzato con una tecnica simile a quella utilizzata per la produzione dell'Amarone. Il risultato è un vino intenso, morbido e avvolgente, longevo.

www.montalbera.it





Blanc de noirs, una tendenza sempre più italiana

Rosso in vigna bianco nel bicchiere

Aumentano le Cantine che fanno bianchi a partire da uve a bacca scura, sull'esempio di Francia e Svizzera • Tra le motivazioni la ricerca di nuovi mercati e la volontà di sperimentare • Il parere dei produttori e le schede di degustazione di 10 etichette testate all'enuolugo di *Civiltà del bere*



Vinificare in bianco un'uva rossa è una pratica assai comune, per certi versi necessaria se si produce Metodo Classico. In Francia, il Pinot nero e il Pinot Meunier, entrambi a bacca rossa, sono una componente essenziale dello Champagne tanto che rappresentano il 70 per cento dei vigneti. In Franciacorta il Pinot nero occupa quasi 500 ettari, circa il 15 per cento della superficie vitata; mentre nel Trentodoc, pur avendo nello Chardonnay la varietà di riferimento, il Pinot nero è un elemento indispensabile. In Oltrepò Pavese, altra area produttiva d'eccellenza del nostro Paese, quasi 3 mila et-

Grappoli di Merlot, varietà adatta anche alla vinificazione in bianco. A destra, un calice di vino creato a partire da uve rosse (Carlo Barroni, Fototeca Trentino)



tari di questa varietà (sui 13.500 complessivi) giocano un ruolo di primissimo piano. Non solo spumante però, ma anche un bianco tranquillo, considerato una peculiarità di questo territorio. In molte parti d'Italia tale pratica è piuttosto radicata e viene applicata a numerose uve rosse.

L'Institut Agricole Régional (Iar) di Aosta, fondato nel 1951 sotto l'egida dei Canonici di San Bernardo, dal 1969 produce il **Blanc du Prieur**, un bianco ottenuto da **Grenache rouge** (80 per cento) e un 20 per cento di uve bianche. È forse uno dei più sperimentati vini italiani da uve rosse. «Risale agli inizi della nostra attività», racconta Andrea Barmaz, direttore della sperimentazione Iar, «inizialmente seguita da Grato Praz, un enologo diplomato in Svizzera». «L'unica accortezza», aggiunge l'enologo Daniele Domeneghetti, «è quella di eliminare l'ultima pressatura per evitare cessioni di colore: in sostanza è uno sgrondo naturale. Per mantenere la freschezza, al contrario degli svizzeri, non svolgiamo la malolattica». Il Blanc du Prieur viene venduto localmente e solo da qualche anno è esportato in Canada.

Nato nel 1978, il **Ca' Brione** della valtellinese **Nino Negri** del Gruppo Italiano Vini è ottenuto da uve **Chiavennasca** vinificate in bianco. Casimiro Maule, storico enologo dell'azienda, ne ripercorre le tappe. «All'epoca avevamo un notevole surplus di Chiavenna-

Civiltà del bere - Settembre-Ottobre '12 / 17





Verbesco: "Barbera white" degli anni 80

Tra la fine degli anni Settanta e gli inizi degli anni Ottanta la richiesta di vini rossi era in crisi. La diffusione nelle nostre Case vinicole delle tecnologie del freddo aveva favorito il consumo dei bianchi. In Piemonte a pagare lo scotto maggiore fu la Barbera, l'uva più diffusa (circa il 55% dei vigneti) in regione. Domanda ai minimi termini e prezzi bassi fecero aguzzare l'ingegno a un gruppo di produttori che pensarono di sfruttare le doti del vitigno proponendo la Barbera come un vino bianco, frizzante e poco impegnativo. Nacque (1981) il Verbesco, il primo di una serie, non sempre di eccelsa levatura, spesso risultato di tecniche enologiche invasive, seppur lecite, e con largo impiego di decoloranti. A parte la curiosità iniziale e un momentaneo successo, l'esempio non destò seguito però aprì una strada e lasciò una traccia. Sempre in quegli anni, il produttore Giacomo Bologna di Braida rispondeva alla crisi della Barbera con una chiave di lettura diversa: La Monella prima, Bricco dell'Uccellone poi, ma questa è un'altra storia.

sca e non avevamo un bianco da proporre. L'unica soluzione fu quella di vinificare in bianco la Chiavennasca. Solo negli anni Novanta iniziammo a piantare Chardonnay, Sauvignon blanc e successivamente Incrocio Manzoni. Man mano che i vigneti sono entrati in produzione, la percentuale di Chiavennasca ha iniziato a calare, dal 100 per cento sino al 15 per cento attuale. In futuro è probabile che diminuisca ulteriormente o addirittura scompaia».

Tutto il contrario di quanto sta succedendo all'azienda di **Andrea Occhipinti** a Gradoli (Viterbo) che ha deciso di vinificare in bianco l'**Aleatico**. «La prima volta, nel 2008, molti nella zona hanno contestato la mia scelta. Per loro, l'Aleatico doveva essere solo passito. L'idea mi era venuta perché in tanti dicevano che il mio Aleatico, assaggiato alla cieca, poteva essere scambiato per un bianco. Adesso l'Aleatico **Alter Ego** è diventato il mio vino più importante e lo esporto anche all'estero».

Innovare, trovare nuovi sbocchi è anche la strada intrapresa da Franco Morando dell'azienda **Montalbera** che ha deciso di spumantizzare in bianco la **Barbera**. «L'uva è ricca di acidità e con il Metodo Martinotti (in autoclave), si raggiungono ottimi risultati: il



Leykos nasce così. Per noi è una valvola di sfogo – siamo nelle terre della Barbera d'Asti – visti i prezzi deprimenti causati dalle svendite di grosse partite in Germania qualche tempo fa. Insomma siamo soddisfatti; dal 2009 ad oggi siamo passati da zero a 100 mila pezzi e in futuro pensiamo di crescere ancora. Il prossimo obiettivo sarà il Metodo Classico».

L'azienda **Foffani** di Giovanni Foffani ed Elisabetta Missoni a Trivignano Udinese (Udine) vinifica **Merlot** in bianco dal 2009. Nell'arco di tre anni la produzione ha raggiunto le 15.000 bottiglie. L'idea è incrementare ancora. «Il nostro è un vino perfettamente coerente con la vocazione al Merlot del territorio friulano», sostiene Giovanni Foffani.

Vinificazione in bianco

Il mosto, cioè il succo d'uva, indipendentemente dalla pigmentazione della buccia ha un colore giallo-grigio tendente al verde. Nel caso dei vini rossi, la macerazione delle bucce con il mosto permette la cessione dei tannini e quindi delle sostanze coloranti. La minore o maggiore intensità di colore dipende sia dalla capacità colorante dell'uva (per esempio, minore nel caso del Nebbiolo o del Nerello Mascalese, maggiore per il Montepulciano d'Abruzzo) sia dal tempo di contatto. Pertanto da un mosto di uve rosse, spremendo molto sofficemente ed evitando permanenza sulle bucce, è possibile produrre un vino bianco.

Il Pinot Grigio di Santa Margherita

Al di là del Pinot nero, il caso più famoso di vinificazione in bianco di un'uva è il Pinot grigio. Ha una bacca di colore grigio-violetto, tendente al rosastro. L'omonimo vino è un grandissimo successo italiano nel mondo ed è stato proposto per la prima volta dal gruppo Santa Margherita di Fossalta di Portogruaro (Venezia) nel 1961. Una vera e propria rivoluzione che ancora oggi continua.

«D'altra parte nelle famiglie friulane la tradizione vuole che si consumi la "Lacrima di Merlot". Era un vino macchiato di rosa che noi abbiamo attualizzato impiegando il mosto fiore, sgrondato in pressa e fermentato a bassa temperatura. Si chiama semplicemente **Merlot Bianco**». Ora il Merlot vinificato in bianco va anche negli Usa.

Ha fatto scalpore l'accordo tra Niccolò Incisa della Rocchetta, di **Tenuta San Guido** a Bolgheri (Livorno) e la **Tenuta Fertuna** di Zavorrano (Grosseto), di proprietà di Giuseppe Meregalli, distributore del Sassicaia, per la produzione del **Droppello**: un bianco maremmano da uve **Sangiovese**. L'idea del marchese Incisa della Rocchetta era quella di andare incontro a una domanda di vini bianchi meno importanti e meno complessi di quanto il mercato offra attualmente. «Siamo tutti soddisfatti del risultato», ci ha detto il patron di San Guido, «perché non solo è piaciuto, ma dimostra anche un favore-





Nella vinificazione in bianco decisivi sono i tempi di macerazione. È infatti la durata del contatto tra mosto e bucce a determinare la diversa colorazione del vino. In alto, l'arrivo dei grappoli in cantina e filari di Sangiovese nel Grossetano. Sotto, i 10 vini protagonisti della degustazione all'Enolugo



vole rapporto qualità-prezzo». Dato il via al progetto, ora l'enologa Graziana Grassini fa la supervisione per conto della tenuta livornese. «Nel 2010 oltre al Sangiovese avevo voluto inserire un 20 per cento di Sauvignon blanc sia per incrementare la parte aromatica, sia per assicurare una maggiore durata, poi nel 2011 lo abbiamo eliminato in quanto la vinificazione è stata ottimizzata proprio per esaltare le sue doti di acidità, le note fresche e floreali». Il Droppello, prodotto nella Tenuta Fertuna viene descritto così dall'enologo aziendale, Paolo Rivella. «È un bianco fuori dagli schemi con delle caratteristiche di territorialità spiccate. La vendemmia anticipata per preservare gli

aromi, vinificazione soft e un tenore alcolico contenuto hanno assicurato un buon gradimento in Italia e all'estero».

Stanchezza nei confronti dei rossi, un mercato domestico in grande affanno e non sempre pronto ad accettare le novità: per un'azienda esclusivamente rossista, come la **Morgante** di Grotte (Agrigento), è una bella sfida. «Il nostro **Bianco di Morgante**, ottenuto da **Nero d'Avola**, al Vinitaly ha attirato curiosità e apprezzamento tanto che l'intera partita è andata esaurita. Il motivo, oltre all'ottima qualità del vino stesso, prodotto con la supervisione del winemaker **Riccardo Cotarella**, è la garanzia di affidabilità del marchio», racconta il proprietario Carmelo Morgan-

te. **Riccardo Cotarella**, enologo, consulente di numerose aziende, è uno dei propugnatori più noti di questo sistema di vinificazione. «Il bianco da uve rosse prima di tutto nasce nel vigneto. I grappoli devono essere il più possibile protetti dai raggi del sole, e raccolti quando permettono un tenore alcolico non superiore a 10,5-11 gradi. Così si ottengono etichette con una maggiore fragranza e con frutta più fresca». In sostanza, sostiene Cotarella, quella che una volta poteva essere una necessità, che per altro richiedeva tecniche "pesanti", con le conoscenze e i sistemi odierni si trasforma nella creazione di prodotti completamente diversi. «L'obiettivo non è solo intercettare una domanda di vini più fragranti, ma anche offrire alle aziende un'opportunità in un momento di grande difficoltà di mercato. E poi occupare uno spazio prima che altri – gli australiani in primis – se ne impadroniscano».

Nella primavera 2013, annuncia sempre Cotarella, sarà la volta di altri vini nati sulla stessa linea di pensiero. La siciliana **Terrazze dell'Etna** presenterà il suo vino da uve **Nerello** mentre la pavese **Castello di Cigognola** di Gian Marco Moratti presenterà il BB, acronimo della **Barbera** in bianco. Il vino italiano anche stavolta dimostra la sua vitalità o se volete riafferma la sua capacità di innovazione, trasformando il processo e il prodotto. Una dote che è una chance per il futuro ma è anche l'individuazione di una tendenza di cui si parlerà ancora molto.

Andrea Gabrielli





Le degustazioni dell'enoluoogo

Ai nostri più affezionati lettori non sfuggirà la novità di un tasting realizzato da *Civiltà del bere*. Finora ci siamo sempre limitati a raccontare il mondo del vino e non avevamo mai organizzato degustazioni interne. Lo scriviamo con un velo di imbarazzo in un'epoca di "fenomenali assaggiatori".

L'idea è sorta da due necessità pratiche: da un lato la redazione desiderava capire più a fondo il fenomeno della vinificazione in bianco di uve rosse, dall'altro l'enoluoogo di *Civiltà del bere*, ossia la nostra finestra sul consumatore, intendeva selezionare almeno un'etichetta in questa categoria, come curiosità da "raccontare" ai clienti.

Abbiamo commissionato un articolo al nostro collaboratore Andrea Gabbrielli, affinché aggiornasse i lettori su questa particolare tipologia di vini e abbiamo convocato altri stimati amici per assaggiare alcuni bianchi "da uve rosse", con storie e stili differenti. Obiettivo: scegliere uno per l'enoluoogo, il che non significa che gli altri non fossero meritevoli, ma quello selezionato racchiude in sé i maggiori spunti di interesse, combinando l'eccellenza dei fattori "intangibili" con il risultato dell'assaggio. Il vino che ha risposto di più ai nostri criteri è stato il Blanc du Prieur del valdostano Institut Agricole Régional. Abbiamo inoltre provato a collocare i prodotti, degustati ovviamente alla cieca, in una fascia di mercato: nelle schede è indicato qual è il nostro "prezzo atteso" accanto al "prezzo reale" in enoteca. I componenti del panel di degustazione erano i giornalisti di *Civiltà del bere*, coordinati dal direttore Alessandro Torcoli e da Elena Caccia, il project manager dell'enoluoogo Max Torcoli, l'autore del servizio, l'enologo Lorenzo Monterisi, l'esperto di marketing Giuliano Cappelli.

| | | |
|---|--|--|
|  | <p>FERTUNA Droppello Igt Toscana 2011</p> <p>SS Aurelia antica km 205 Frazione Grilli 58100 Gavorrano (Grosseto) ☎ 0566.88.138 ✉ info@fertuna.it - www.fertuna.it</p> | <p> Uve: Sangiovese 100%</p> <p> Descrizione: Colore giallo pallido, più ricco in bocca che al naso, dove emergono i sentori vegetali, floreali e la pera. Evidenzia una buona nota acida. Fresco, immediato e piacevole, è equilibrato, adatto a tutto il pasto, e si presenta ancora giovane, con una sicura capacità di evoluzione.</p> <p>Titolo alcolometrico: 12% vol. Prezzo atteso: 8 euro Prezzo reale: 10 euro</p> |
|  | <p>VICARA Crosietta*, Vdt 2011</p> <p>Cascina Madonna 15030 Rosignano Monferrato (Alessandria) ☎ 0142.48.80.54 ✉ vicara@vicara.it www.vicara.it</p> | <p> Uve: Barbera, Grignolino, Pinot nero</p> <p> Descrizione: Ricco al naso, con sentori che spaziano dal floreale al fruttato: ginestra, frutta gialla e nespole in particolare. In bocca è avvolgente, sapido, con un retrogusto speziato molto interessante. Colpisce per la morbidezza e si presenta in effetti come un prodotto particolare.</p> <p>Titolo alcolometrico: 12,5% vol. Prezzo atteso: 12 euro Prezzo reale: 8 euro</p> |
|  | <p>OCCHIPINTI AGRICOLA Alter Ego, Vdt 2011</p> <p>Loc. Montemaggiore 01010 Gradoli (Viterbo) ☎ 06.33.24.93.47 ✉ info@occhipintiagricola.it www.occhipintiagricola.it</p> | <p> Uve: Aleatico 100%</p> <p> Descrizione: Colore ramato per questo Aleatico in purezza. Al naso si distinguono esuberanti note di frutta sovrasmatura (pesca, mela cotta e sorba) ma anche spezie. Al gusto si dimostra piuttosto secco, pieno, piacevole. Un prodotto originale, che rinuncia a un pizzico di eleganza per donare emozioni inedite.</p> <p>Titolo alcolometrico: 12,5% vol. Prezzo atteso: 8 euro Prezzo reale: 9 euro</p> |
|  | <p>FOFFANI Merlot Bianco Vdt 2011</p> <p>Piazza Giulia, 13 - Clauiano 33050 Trivignano Udinese (Udine) ☎ 0432.99.95.84 ✉ info@foffani.it www.foffani.it</p> | <p> Uve: Merlot 100%</p> <p> Descrizione: Rosa, mandorla e sentori vegetali all'olfatto. In bocca è espressivo, bilanciato, morbido, gioca più sulla piacevolezza che sulla freschezza. È comunque intenso e potrebbe dare anche notevoli sorprese nell'invecchiamento. È un bianco "a pieno titolo" e lo si rimanderebbe difficilmente alle sue origini "rosse".</p> <p>Titolo alcolometrico: 13% vol. Prezzo atteso: 10 euro Prezzo reale: 9-10 euro</p> |





| | | |
|--|---|---|
| | <p>SANTA MARIA DEL MORIGE Murice, Vdt 2011</p> <p>Via del Mare - Km 2 - 73044 Galatone (Lecce) - ☎ 392.12.26.442 ✉ wine@santamariadelmorige.it www.santamariadelmorige.it</p> | <p> Uve: Negroamaro 100% Descrizione: È giallo con riflessi dorati questo Negroamaro, che colpisce al naso per il suo sentore di mela matura molto intenso. In bocca è pieno, abbastanza morbido, si confermano le note ossidative che ricordano i vini del Sud di una volta. Titolo alcolometrico: 13% vol. Prezzo atteso: 5 euro Prezzo reale: 6,5 euro</p> |
| | <p>CANTINE DEL NOTAIO Il Preliminare Igt Basilicata 2011</p> <p>Via Roma, 159 - 85028 Rionero in Vulture (Potenza) - ☎ 0972.72.36.89 ✉ info@cantinedelnotaio.it www.cantinedelnotaio.it</p> | <p> Uve: Aglianico del Vulture, Malvasia, Moscato, Chardonnay Descrizione: Fresco al naso, con note erbacee, agrumate e speziate. I profumi risultano ben distinti. Sapidità e armonia in bocca per un vino che sembra più giovane di quanto non sia. È beverino, piacevole, semplice ma non banale, perfetto in accompagnamento a una cucina a base di pesce. Titolo alcolometrico: 13% vol. Prezzo atteso: 8 euro Prezzo reale: 12-14 euro</p> |
| | <p>INSTITUT AGRICOLE REGIONAL Blanc du Prieur Vdt 2011</p> <p>Regione La Rochère, 1/A 11100 Aosta ☎ 0165.21.58.11 ✉ iar@iaraosta.it - www.iaraosta.it</p> | <p> Uve: Grenache rouge 80%, altre varietà internazionali 20% Descrizione: Un vino raffinato, elegante, che nel colore tradisce l'origine "rossa", ma in bocca è un vero bianco giovane e molto promettente in termini di longevità. Fiori bianchi e frutta a polpa gialla nel bouquet, grande equilibrio in bocca, di buon corpo, media complessità e buona persistenza. Titolo alcolometrico: 13,5% vol. Prezzo atteso: 12 euro Prezzo reale: 9 euro</p> <p style="text-align: right;">SELEZIONATO l'enoluogo</p> |
| | <p>MORGANTE Bianco di Morgante Vdt 2011</p> <p>Contrada Racalmare 92020 Grotte (Agrigento) ☎ 0922.94.55.79 ✉ info@morgantevini.it www.morgantevini.it</p> | <p> Uve: Nero d'Avola 100% Descrizione: Colore giallo chiaro, quasi bianco carta, dai riflessi verdognoli. Tra i profumi, liberata un pizzico di solforosa di troppo, spiccano l'ananas e le note agrumate. Stupisce soprattutto al palato, dimostrandosi morbido, bilanciato, adatto all'invecchiamento. Titolo alcolometrico: 13,5% vol. Prezzo atteso: 9 euro Prezzo reale: 7 euro</p> |
| | <p>VITICOLTORI DE CONCILII Selim, Vino Spumante Brut 2011</p> <p>Località Querce, 1 84060 Prignano Cilento (Salerno) ☎ 0974.83.10.90 ✉ info@viticoltorideconciliis.it www.viticoltorideconciliis.it</p> | <p> Uve: Aglianico 70%, Fiano 30% Descrizione: Perlage esuberante e sentori vegetali ne fanno uno spumante immediato, beverino, senza troppe pretese. Ricorda lo stile del Prosecco ma le uve a bacca rossa lo rendono più robusto. Finale mieloso, manca un po' di freschezza. Titolo alcolometrico: 11,5% vol. Prezzo atteso: 6 euro Prezzo reale: 10-12 euro</p> |
| | <p>MONTALBERA Bollicine Leykos Vino Spumante Extra Dry 2011</p> <p>Via Montalbera, 1 14030 Castagnole Monferrato (Asti) ☎ 011.94.33.311 ✉ montalbera@montalbera.it www.montalbera.it</p> | <p> Uve: Barbera 100% Descrizione: Bollicine fini e abbastanza persistenti per un prodotto fresco, franco, dove spiccano profumi floreali, vellutato al palato. Alla buona tecnica si uniscono l'equilibrio e la piacevolezza gustativa. Sullo scaffale si pone brillantemente accanto ai migliori Prosecco. Titolo alcolometrico: 12% vol. Prezzo atteso: 10 euro Prezzo reale: 10,5 euro</p> |

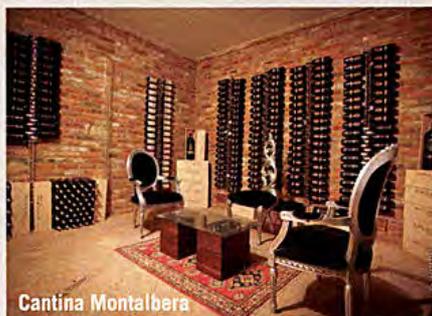
l'enoluogo Via P.L. da Palestrina, 12 (angolo Viale A. Doria) - 20124 Milano ✉ enoluogo@civiltadelbere.com - facebook.com/enoluogo - ☎ 02.91.32.44.62





Percorso dei sapori tra tartufi, cioccolato e vini

Qui ne sono convinti: il tartufo astigiano è migliore di quello di Alba, anche se non così universalmente noto. E anche qui viene celebrato con una fiera, quest'anno il **17 e 18 novembre**. In provincia di Asti, ad Aramengo, si trova inoltre la più grande tartufaia sperimentale del Piemonte, voluta da **Guido Nicola**, affermato restauratore oggi novantenne, che ha messo a dimora piante micorrizzate, adesso produttive (info: 0141/90.91.25). Da vedere il **Museo del Cioccolato e del Torrone** della ditta Davide Barbero (Asti, via Brofferio 84, 0141/59.40.09): visite con degustazione di torrone e cioccolato e calice di Asti Spumante, 6 €, su prenotazione. Altra puntata golosa alla **pasticceria Giordanino** (corso Alfieri 254, 0141/59.38.02), attiva dal 1912: per il Palio, produce la torta del Palio e altri dolci dedicati all'evento. Per conoscere tutti i formaggi della zona c'è **Formaggi Fucci** (piazza Statuto, 0141/55.63.43), che propone anche le rinomate tome di Roccaverano e di Cocconato. Discorso importante nella zona è naturalmente quello dei vini: la **Distilleria Fratelli Rovero** (frazione San Marzanotto 216, 0141/59.24.60) offre un'ampia scelta di vini doc del territorio e pregiati distillati di monovitigno. Oppure si può fare una puntata nelle aziende, come la **Cantina Montalbera** (a Castagnole Monferrato, via Montalbera 1, 333/5.99.89.67), in posizione panoramica nel punto più alto della denominazione Ruchè, raro vino rosso del Piemonte che si fregia della docg: proprio il Ruchè è il vino simbolo della cantina. Visita, degustazione e possibilità di passeggiate fra le vigne; orario lunedì-venerdì ore 9-18, sabato e domenica su prenotazione; da 5 a 10 €.



Cantina Montalbera

info

Astiturismo, piazza Alfieri 34,
0141/53.03.57; www.astiturismo.it





PILLOLE DI VINO



1. IL RUCHE'... PRINCIPE ROSSO DEL MONFERRATO

Un vitigno dalla storia antica e leggendaria, il Ruchè, la cui origine rimane a tutt'oggi avvolta nel mistero. Ciò che è certo, però, è che questo gioiello ha nel tempo trovato la sua terra d'elezione nel Monferrato, dove oggi viene riscoperto e rilanciato da un'azienda che ha fatto della qualità e del rispetto del territorio i suoi punti di forza. E se oggi il Ruchè non viene più considerato solo come il vino della festa è anche merito della Società Agricola Montalbera, che da uno studio attento sulle radici storiche del vitigno ha saputo reinterpretarlo in chiave moderna, donandogli di nuovo la dignità che merita. Assolutamente degno di nota il loro Ruchè Laccetto 2011, vinificato con un metodo alternativo che prevede la produzione in parte con un blend di appassimento delle uve. Queste, infatti, per il 95% sono sovra-maturate in pianta e per il rimanente 5% appassite su graticci leggermente mufati in camera termo-condizionata e sterilizzata per 40/50 giorni. Il risultato è un vino di grande carattere, intenso, persistente, caldo e piacevole, vero biglietto da visita dell'azienda che si trova proprio in cima al Bracco Montalbera e che, per accogliere al meglio questa nuova creatura, realizzerà un ampliamento della cantina con percorsi didattici alla scoperta dei suoi prodotti.

www.montalbera.it

2. ALLA SCOPERTA DI UN RIESLING TUTTO ITALIANO

Originario della Germania, molte sono le realtà italiane che si diletano nella produzione di Riesling. A San Damiano al Colle, la famiglia Bisi produce ogni anno questo gioiello dal colore giallo paglierino tenue e dai riflessi verdognoli, ottenuto da uve raccolte a mano in cassetta. Vinificato in bianco, le uve vengono spremute in modo soffice con presse a polmone, e il mosto viene fermentato ad una temperatura di 18/20 °C massimo, garantendo così le caratteristiche gusto-olfattive di questo Riesling tutto da gustare.

www.aziendagricolabisi.it

3. I CASTELLI DI JESI IN UNA BOTTIGLIA

Tutta l'eccellenza del territorio marchigiano si esprime in questo Verdicchio in purezza firmato Casalfarneto. Vino di carattere, ottenuto dalle sole uve di Verdicchio, frutto di tre vendemmie diverse nei migliori vigneti di Serra de' Conti, si può stappare anche dopo molti anni dalla vendemmia, per continuare ad apprezzare le inimitabili caratteristiche aromatiche e portare in tavola la tradizione marchigiana di uno dei più famosi vini bianchi al mondo, perfetto se abbinato a piatti dal gusto importante.

www.casalfarneto.it

4. UN'HAPPY HOUR TUTTA NUOVA PER SALUTARE L'ESTATE

Patria del Prosecco, Valdobbiadene, ma anche di una delle realtà vitivinicole italiane più note nel panorama internazionale, nata 125 anni fa dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in cantina del mastro vinificatore Francesco Mionetto, padre dell'azienda omonima. Che, per salutare gli ultimi accenni d'estate, presenta la sua proposta per colorare l'happy hour con un aperitivo tutto nuovo. Basta un ampio calice a stelo, qualche cubetto di ghiaccio, una foglia di menta, una fetta di lime ed è tutto pronto per gustare "il" UGO!, aperitivo che arricchisce la linea IL pensata da Mionetto per vivere il mondo delle bollicine nella sua veste più giovane ed informale. Fresco e rinfrescante, ispirato ad un grande classico dell'Alto Adige a base di vino bianco e sciroppo di fiori di sambuco, "il" UGO! si caratterizza per la bassa gradazione alcolica e per il suo design giovane e allegro, con la bottiglia dalle linee affusolate e il pratico tappo a corona semplice da usare. Come spiega Paolo Bogoni, Marketing & Communication Director Mionetto, questo prodotto nasce per offrire un'alternativa in più al consumatore moderno, "sempre più alla ricerca di soluzioni a bassa gradazione alcolica e magari già pronte da versare nel bicchiere in modo da poterle degustare anche a casa".

www.mionetto.com



Castagnole Monferrato: il Ruchè di Montalbera protagonista a Londra

Condividi |

0

L'11 settembre il Ruchè Laccento 2011 è stato inserito e verrà servito ai commensali nell'esclusivo menu della cena



Franco Morando con una bottiglia di Ruchè Laccento Fonte: Gheusis srl At News

Successo internazionale per l'azienda astigiana Montalbera che si appresta a sfilare sul palco di uno dei principali eventi dedicati ai vini di tutto il mondo in Inghilterra.

Martedì 11 settembre, l'azienda piemontese (la sede di produzione è a Castagnole Monferrato in provincia di Asti) sarà protagonista della IWC Awards Dinner, esclusiva cena di gala alla quale parteciperà il gotha del vino nel Regno Unito e non solo, con circa 750 ospiti tra cui giornalisti e buyers.

L'appuntamento è all'Hilton di Londra dove Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato di Montalbera, sarà tra i 425 vini premiati dall'importante competizione enologica inglese. Una serata prestigiosa durante la quale sarà degustato anche il vino di punta di Montalbera inserito nell'esclusivo menu della cena.

Questo autoctono piemontese che l'azienda guidata da Franco Morando è impegnata a valorizzare e a far conoscere in tutto il mondo ha conquistato il primo Ruchè Trophy ed è ora in corsa anche per la Champion Red Wine Award 2012 che si terrà sempre l'11 settembre all'Hilton di Londra.

Un riconoscimento che si aggiunge agli altri già ottenuti a livello internazionale, tra cui la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition, la più grande ed influente competizione internazionale in USA che annovera tra i suoi giudici un panel composto dai migliori esperti di vino su scala nazionale. In questa prestigiosa cornice, il Ruchè Laccento 2011 ha conquistato i giudici presenti che, tra gli oltre 4.500 vini degustati, hanno giudicato Laccento 2011 degno di salire sul podio e ricevere la medaglia di bronzo.

Enologia: nelle Cantine Montalbera "Levoluzione" continua...

Condividi |

0

Presentazione, oggi, del Barolo Docg prodotto dalla rinomata azienda che nasce dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione



Il patron di Montalbera, Franco Morando

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessantemente ancora oggi con l'acquisizione dei migliori terreni, da sempre vocati alla produzione vinicola.

Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo; acquisizione che ha reso possibile la nascita di un nuovo prodotto di qualità, un Barolo Docg che verrà presentato per la prima volta, oggi, presso le Cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Un vino che vuole rappresentare una visione moderna di questo straordinario ed antichissimo vino piemontese, come moderne sono tutte "le realtà" enologiche firmate Montalbera.

LEVOLUZIONE, questo il nome dell'ultima creazione Montalbera, nasce infatti dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, minuziosa cura delle uve ed una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato.

L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di rara e preziosa qualità. Un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

ATTUALITÀ | VENERDÌ 28 SETTEMBRE 2012, 12:25

Vino: Montàlbera debutta in due esclusive serate a Torino e Genova

Condividi |

Il 9 e il 23 ottobre nei due capoluoghi di regione si svolgeranno le degustazioni dei vini dell'azienda di Castagnole Monferrato che recentemente ha presentato l'ultima annata del Ruchè oltre ad un eccellente Barolo prodotto da Franco Morando nei vigneti di sua proprietà a Castiglione Falletto e La Morra



L'azienda Montàlbera di Franco Morando, situata nell'astigiano a Castagnole Monferrato nel cuore del Ruchè e del Grignolino, sarà tra i protagonisti delle due serate di degustazione promosse dall'associazione Go Wine. L'appuntamento approderà in due importanti città italiane del Nord, Torino e Genova.

Le degustazioni saranno dedicate alla cantine selezionate e recensite sul volume Cantine d'Italia 2012, attualmente in distribuzione nelle librerie italiane e nella mailing di Go Wine.

Il 9 ottobre a Torino presso lo Starhotels Majestic (corso Vittorio Emanuele II, 54) e il 23 ottobre a Genova allo Starhotels President (Corte Lambruschini, 4), l'azienda astigiana farà così scoprire il meglio delle sue produzioni.

Il programma di ciascuna serata prevede: alle 16,30 l'apertura del banco d'assaggio riservata ad un pubblico di operatori professionali; alle 18 la conferenza di presentazione della degustazione e premiazione dei locali; e dalle ore 18,30 alle ore 22 il banco d'assaggio, riservato ad un pubblico di operatori, soci Go Wine, consumatori.

Recentemente nelle cantine di Castagnole lo staff di Montàlbera ha presentato le ultime annate del Ruchè Laccetto (forse il migliore Ruchè prodotto in quella zona) e il nuovo Barolo che nelle intenzioni del produttore vuole essere il Re dei vini piemontesi, ma per una maggiore fascia di estimatori, un grande Barolo ma di "facile beva" un pò meno strutturato, di grande efficacia in termine di sentori e gusto.

In una nota diffusa dall'ufficio stampa viene riferito che "risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo. Un vino che vuole rappresentare una visione moderna di questo straordinario vino piemontese.

LEVOLUZIONE, questo il nome dell'ultima creazione Montalbera, nasce infatti dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve ed una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di rara e preziosa qualità. Un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

Il Barolo LEVOLUZIONE è forse meno esuberante ma più potente di altri prodotti, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire ed affascinare, saprà soddisfare i cultori, gli appassionati e gli adepti di questo autorevole vino, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta a questo blasonato vino, vero simbolo enologico del Piemonte".

Ufficio Stampa Gheusis srl – info@gheusis.com – 0422 928954



07/09/2012

Vino, Montalbera: "LEVOLUZIONE" continua

dal 7 September 2012 su www.viniesapori.net

Nasce un nuovo prodotto firmato Cantine Montalbera: LEVOLUZIONE, Barolo DOCG, un vino che sarà presentato in anteprima il 14 settembre 2012.

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessantemente ancor oggi con l'acquisizione dei migliori terreni, da sempre vocati alla produzione vinicola.

Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo pe [...leggi]



28/09/2012

Montalbera conquista il Torino Calcio

dal 28 September 2012 su www.viniesapori.net

Nelle aree Vip dello stadio Olimpico di Torino si brinderà con i vini di Castagnole Monferrato.

Due simboli piemontesi uniti per promuovere un territorio: è questa la filosofia alla base dell'accordo siglato tra l'azienda Montalbera ed il Torino Calcio.

Da oggi la squadra calcistica del Torino brinderà dunque con i vini dell'azienda di Castagnole Monferrato. Grazie infatti alla sinergia tra il club torinese e Montalbera, nello stadio sarà presente l'immagine ufficiale della cantina, mentre nei VIP Restaurant saranno presenti i prodotti d'ec [...leggi]

Se il Ruchè si evolve in Barolo

Dalla rubrica "In Cantina" de La Stampa 27-09-2012



Si potrebbe titolare "del seme e del frutto" la storia di questo vino incredibile che ho nel cuore da quando avevo vent'anni. Fu allora che conobbi don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole Monferrato, che aveva riabilitato il Ruchè, outsider fra i piemontesi, ma considerato nelle famiglie il vino dei momenti solenni. A distanza di 30 anni don Giacomo s'illuminerebbe a sentire la storia di Franco Morando, 32 anni, imprenditore che ha investito 60 ettari dei suoi 130 proprio a ruchè. E quale leader di questa docg col 60% della produzione totale ne fa di tre tipi: uno tradizionale (La Tradizione), uno affinato nei legni (L'impronta) che gli è servito per declinare il Dna del ruchè (con la sorpresa che fra i vitigni il più somigliante è il pinot nero) e infine un Ruchè in divenire: Laccento. Ed è proprio questo che abbiamo

assaggiato nella nuova versione del 2011, prodotta con un blend di uve surmature e una parte appassite. Lo guardi nel suo rubino brillante ben concentrato ed è trasparente come un nebbiolo o un pinot nero. Però adesso basta coi paragoni, perché al naso è inconfondibilmente ruchè: senti la rosa madida, profonda e speziata. Il sorso dà poi una suggestione dolce/amara, ma è un vino secco, rotondo, vellutato, con un'elegante tannicità che ti lascia la bocca fresca. Ho assaggiato anche il 2009, che aveva note balsamiche e di confettura di pesca, ma il futuro sta certamente in questa nuova versione di un vino, il Ruchè, che sta facendo proseliti in tutto il mondo. Ma a sorpresa Franco Morando (c'era anche il nonno Enrico Riccardo, che sorrideva come don Cauda quando mi fece assaggiare il primo Ruchè in sacrestia) m'ha presentato un Barolo prodotto a Castiglione Tinella, che ha chiamato "Levoluzione", quasi a dire che il Ruchè porta all'austerità del Barolo e il Barolo è un re che s'accoppia, per affermare il made in Piemonte, anche con la bevibilità semi-aromatica di un Ruchè. Il suo Barolo 2008 sprigiona la viola, la menta, la china e una trama di tannini finissima. Un vino di stoffa, piacevolissimo... che richiama la sorpresa di quel Ruchè, il cui seme, oggi, è pienamente divenuto frutto.

Montalbera - Terra del Ruché

Castagnole Monferrato (AT)

via Montalbera, 1

tel. 0119433311

Una Bottiglia di **Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento**: 15 euro

Home » ZeniClaudio » Mondo vino » Montalbera brinda al colore



Montalbera brinda al colore

Laccento 2011 e Calypsos 2011 dell'azienda Montalbera brindano all'arte: accadrà il 20 settembre alle ore 18.00 in occasione del finissage della mostra Colors on stage, una collettiva patrocinata dal Comune di Genova ed allestita negli spazi espositivi di ABC-ARTE in via XX Settembre 11A. Un sodalizio di grande valore tra l'enologia di qualità dell'azienda piemontese e le opere di grandi artisti storicizzati quali Shozo Shimamoto, Hermann Nitsch e George Mathieu e di contemporanei come Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan. L'esposizione celebra l'utilizzo spettacolare del pigmento, base fondante del progetto ABC-ARTE. Le opere esposte consentono di avere una panoramica esaustiva sull'attività degli artisti in mostra con rimandi alle influenze ed interazioni reciproche: Mathieu con l'Astrattismo Lirico, Nitsch con l'Azionismo Viennese, Shimamoto con il Gruppo Gutai, appartenuti a pianeti socio-artistici diversi, restarono in comunicazione e a volte in aperta collaborazione. Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan, acquisiti i pilastri portanti dell'eredità informale, sperimentano nuovi linguaggi in un contesto universale ed uniformato ma senza rinunciare alla loro rispettiva identità. L'incontro tra Montalbera ed ABC-ARTE nasce dalla volontà di far riconoscere sempre più il mondo del vino come parte del nostro patrimonio culturale. Ecco i vini che sarà possibile degustare: Laccento è un prodotto che nasce solo nelle annate più floride, che ben rappresenta il Ruchè firmato Montalbera. Un vino che è una vera sfida, perché in continua evoluzione. Proprio per questa sua caratteristica Laccento è il migliore interprete della capacità di sperimentazione dell'azienda Montalbera. Un vino che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione anche a chi vi si accosta per la prima volta. Calypsos è un'ispirazione fuori dal tempo, un vino concepito per far rivivere emozioni e sentimenti. I vitigni scelti per realizzarlo sono Chardonnay, Sauvignon e Viogner. La posizione ed il terreno in cui nascono le uve destinate alla produzione di Calypsos regalano a questo vino bianco una struttura e dei profumi straordinari che, insieme alla sua freschezza e piacevolezza, lo rendono unico. Un vino raffinato ed elegante, senza alcun dubbio il più "bello" della sua categoria.

ZeniClaudio

Montalbera brinda al colore

Tutti gli articoli >

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con il quotidiano Il Nuovo Corriere Aretino, oltre che con Le Guide dei Ristoranti de L'Espresso, Artù, Terre del Vino, Il Foglio Italiano di Montecarlo e Radio Ondablu. Tra i recenti riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara' ed il I.o premio 'Primavera del prosecco'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante dove si è svolta la 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

AL MELIA' CON BACCOMILANO IL RUCHE'

20 settembre 2012 [Lo sapevi?](#) [No comments](#)



MONTALBERA: NON SOLO DEGUSTAZIONI CON BACCO MILANO

Un percorso sensoriale per scoprire tutte le novità firmate Montalbera e le eccellenze enologiche d'Italia

Milano: 15 ottobre, dalle 16.00 alle 21.30

Una degustazione che è vero percorso culturale, quella organizzata da Bacco Milano storica agenzia milanese di rappresentanza prodotti di eccellenza enologica che si svolgerà il 15 ottobre presso l'Hotel Melià, via Masaccio 19 – Milano.

Montalbera brinda all'arte

11 settembre 2012



L'accento 2011 e Calypsos 2011 dell'azienda Montalbera brindano all'arte il 20 settembre alle 18,00, in occasione del finissage della mostra "Colors on stage", una collettiva patrocinata dal Comune di Genova ed allestita negli spazi espositivi di ABC-ARTE in via XX Settembre 11A. Un sodalizio di grande valore tra l'enologia di qualità dell'azienda piemontese e le opere di grandi artisti storicizzati quali Shozo Shimamoto, Hermann Nitsch e George Mathieu e di contemporanei come Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan. L'esposizione celebra l'utilizzo spettacolare del pigmento, base fondante del progetto ABC-ARTE. Le opere esposte consentono di avere una panoramica esaustiva sull'attività degli artisti in mostra con rimandi alle influenze ed interazioni reciproche: Mathieu con l'Astrattismo Lirico, Nitsch con l'Azionismo Viennese, Shimamoto con il Gruppo Gutai, appartenuti a pianeti socio-artistici diversi, restarono in comunicazione e a volte in aperta collaborazione. Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan, acquisiti i pilastri portanti dell'eredità informale, sperimentano nuovi linguaggi in un contesto universale ed uniformato ma senza rinunciare alla loro rispettiva identità. L'incontro tra Montalbera ed ABC-ARTE nasce dalla volontà di far riconoscere sempre più il mondo del vino come parte del nostro patrimonio culturale. Info www.montalbera.it

I vini in degustazione: LACCENTO, prodotto che nasce solo nelle annate più floride, che ben rappresenta il Ruchè firmato Montalbera. Un vino che è una vera sfida, perché in continua evoluzione. Proprio per questa sua caratteristica LACCENTO è il migliore interprete della capacità di sperimentazione dell'azienda Montalbera. Un vino che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione anche a chi vi si accosta per la prima volta. CALYPSOS è invece un'ispirazione fuori dal tempo, un vino concepito per far rivivere emozioni e sentimenti. I vitigni scelti per realizzarlo sono Chardonnay, Sauvignon e Viogner. La posizione ed il terreno in cui nascono le uve destinate alla produzione di Calypsos regalano a questo vino bianco una struttura e dei profumi straordinari che, insieme alla sua freschezza e piacevolezza, lo rendono unico. Un vino raffinato ed elegante, senza alcun dubbio il più "bello" della sua categoria.

Torino News

TORINO, 26 September 2012

Varie **LE CANTINE D'ITALIA DI GO WINE - Martedì 9 ottobre 2012, StarHotel Majestic Torino**

Banco d'Assaggio al pubblico alla presenza delle aziende



Condividi

Mi piace

Piace a 5 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi

Invia ad un amico 

L'associazione Go Wine riprende l'attività a **Torino** dopo la pausa estiva con una serata dedicata a Cantine selezionate e recensite sul volume **Cantine d'Italia 2012**, attualmente in distribuzione nelle librerie italiane e nella mailing di Go Wine. Saranno inoltre presenti nuove realtà che si affacciano alla collaborazione con l'associazione.

Presentiamo in questo invito le cantine che animeranno il banco d'assaggio, proponendo i vini più rappresentativi della loro produzione e incontrando direttamente il pubblico: sarà un'occasione per compiere un'ideale viaggio fra diversi territori del vino italiano, raccontati da uomini e donne del vino che hanno fatto dell'incontro con il turista del vino una parte importante della loro filosofia aziendale.

Nell'ambito della serata verranno assegnati alcuni riconoscimenti a **locali del gusto** di Torino, che si sono in particolare distinti per la diffusione della cultura del vino in città.

Ospite della serata **Rocco Moliterni**, giornalista de La Stampa che converserà di vino e variazioni sul tema "cucina" presentando il suo nuovo libro *"Parlami d'amore ragù"* edito da Mondadori. Vi aspettiamo!

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 15,00 (€ 10,00 Soci Go Wine, Rid. soci associazioni di settore € 13,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2013.

MARTEDÌ 9 OTTOBRE 2012

StarHotel Majestic** - Sala Vittoria**

Corso Vittorio Emanuele II, 54 - Torino

LE CANTINE D'ITALIA di GO WINE

Le aziende che hanno sin da ora aderito al banco d'assaggio:

BATASIOLO - La Morra (Cn); **CA' DI RAJO** - San Polo di Piave (Tv);

CAMINELLA – Cenate Sotto (Bg); **CASALE DEL GIGLIO** – Le Ferriere (Lt);
COLLEMASARI – Cinigiano (Gr); **CONTE COLLALTO** – Susegana (Tv);
FATTORIA VARRAMISTA – Montopoli Val d'Arno (Pi); **GOSTOLAI** – Oliena (Nu);
IL VINO DEI PADRI – Monale (At); **LA CAUDRINA** – Castiglione Tinella (Cr);
LUNAE BOSONI - Ortonovo (Sp); **MASCIARELLI** – San Martino S.M. (Ch);
MONTALBERA – Castagnole M.to (At); **NIZZA SILVANO** – S. Stefano Roero (Cr);
PLANETA – Menfi (Ag); **SCOLARIS** – San Lorenzo Isontino (Go);
TENUTA LA TENAGLIA – Serralunga di Crea (Al);
TENUTA SAN MAURO – Castagnole Lanze (At); **VOERZIO ALBERTO** – La Morra (Cr) ;
ZORZETTIG – Cividale del Friuli (Ud) ;

Programma e orari:

Ore 16,30-18,00: Anteprima: **degustazione riservata ad operatori professionali**
(titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

Ore 18,00: **Consegna dei riconoscimenti e conversazione con Rocco Moliterni, giornalista de La Stampa e autore del libro "Parlami d'amore ragu".**

Ore 19,00-22.00: Banco d'Assaggio al pubblico alla presenza delle aziende

ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o un'e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di giovedì 9/10 p.v..

Montalbera Terre del Ruché

17 September 2012

By [Il Fede](#)

Il Piemonte non è solo Langhe e Nebbiolo. Per quanto la combinazione del nobile vitigno e del territorio langarolo abbiano fatto la fortuna del Piemonte stesso, questa ampia ed affascinante regione ha tanto altro da offrire, sia dal punto di vista paesaggistico che vitivinicolo. La variabilità orografica di questa zona dell'Italia settentrionale permette di passare dalle pianure del basso astigiano ed alessandrino alle dolci colline del cuneese, del tortonese e del Monferrato, fino ad arrivare alle montagne che costituiscono i confini regionali con la Francia e la Valle d'Aosta. Una delle aree poco note del Piemonte è l'alto Monferrato astigiano, una terra in cui il panorama agricolo mostra ancora un grande equilibrio fra aree vitate, nocioleti, boschi e campi a seminativo. In quest'area, di lunga tradizione viticola, viene coltivato e custodito un prezioso vitigno autoctono piemontese: il Ruché. Una produzione molto limitata dovuta alla scarsissima superficie dedicata, di circa 120 ettari, qualifica il Ruché come una vera e propria chicca, apprezzatissima dagli appassionati



© THE Old now



C'è un'azienda che ha fatto del Ruché il proprio caposaldo progettuale ed il proprio motivo di vanto. Si tratta della [Montalbera](#) di Castagnole Monferrato. Questa importante realtà vitivinicola condotta dalla famiglia Morando possiede difatti 130 ettari in un unico corpo di cui 70 dedicati esclusivamente al Ruché. In pratica più di metà della superficie attualmente coltivata a Ruché è di proprietà dei Morando che, da quando hanno preso in mano le redini dell'azienda si sono instancabilmente dedicati alla promozione di questo straordinario vino. In particolar modo Franco Morando, giovane ed intraprendente rappresentante della famiglia, ha da subito avvertito come propria questa missione curandola in ogni minimo dettaglio e cercando di trasferire in bottiglia la propria idea di Ruché





Per celebrare i traguardi raggiunti ed i nuovi progetti intrapresi dalla Montalbera è stata organizzata un'interessante giornata "emozionale" in cui si è potuto toccare con mano quanto è stato fatto in questi anni e quali sono le potenzialità del vitigno simbolo di quest'azienda. Il colpo d'occhio che si ha dalla terrazza panoramica al centro della struttura che funge da cantina è assolutamente sbalorditivo. Dalla posizione elevata in cui ci si trova è possibile ammirare le proprietà della Montalbera, gestite con cura e rispetto per l'ambiente coltivando a vite solo gli appezzamenti più vocati, piantando nocioleti nei fondi valle e lasciando corridoi biologici sotto forma di piccole aree boscate che garantiscano il mantenimento della biodiversità ed impediscano l'impovertimento del suolo





Da questa cura ed attenzione nasce il Ruché della famiglia Morando che negli anni ha conquistato numerosi riconoscimenti, primo fra tutti quello del pubblico di enoappassionati che lo apprezza e lo ricerca sempre più. In particolare l'etichetta Laccento corrisponde in pieno ai canoni cercati da Franco Morando nel proprio Ruché. Si tratta in questo caso di un blend composto in maggior parte (95%) di uva colta in sovraturazione ed in piccola porzione (5%) di uva raccolta in maniera anticipata e lasciata appassire su graticci per oltre 40 giorni. Questa pratica permette di ritrovare nel bicchiere una complessità aromatica importante combinata ad un'eleganza innata ed ammaliante. Di particolare interesse risulta provare differenti annate di questo vino, fra la presentazione e la cena che è seguita è stato possibile degustare le quattro annate dal 2008 al 2011 (novità assoluta quest'ultima non ancora in commercio) riuscendo quindi a ricostruire un quadro più completo di quello che si delinea ormai come un grande vino. Partendo dalla più vecchia, dalla 2008, anno in cui non era ancora prevista l'aggiunta del 5% di uva appassita che è stata introdotta per la prima volta nel 2010. Un'annata ancora assolutamente viva ed accesa, con note speziate che vanno ad affiancarsi al bouquet caratteristico del varietale maggiormente floreale e fruttato, tannini importanti, ma delicati. Un vino completo



La 2009, annata calda, mostra in maniera maggiore la speziatura, insieme ad un'acidità ancora elevata che la collocano sul ramo ascendente della curva evolutiva. Il millesimo 2010, primo a prevedere l'aggiunta del 5% di uva appassita, si è rivelato a mio parere il più interessante. Molto equilibrato, piacevolmente tannico, pieno al naso senza risultare invadente, persistente, avvolgente.

Un bellissimo vino che si fa ricordare per la propria eleganza composta ed affascinante. Infine l'ultima annata, la 2011. Un'annata calda, che ha portato a maturazioni precoci e ad alte concentrazioni che si ritrovano appieno nel bicchiere. A partire dal colore, particolarmente acceso e luminoso, ma in maniera eccezionale al naso, dove si viene letteralmente investiti da sentori di piccoli frutti neri maturi e di rosa. Sentori carichi, pervasivi, carnosì, che si accentuano durante l'assaggio rivelando anche una bella trama tannica ed una convincente sensazione di morbidezza. Un vino giovanissimo, in bottiglia da poco, che ha di fronte a sé un lungo cammino di maturazione e che,

ne sono sicuro, saprà armonizzare al meglio le proprie caratteristiche fino a superare tutti i suoi predecessori



© THE Old now

Ma Montalbera non è solo Ruché. Come dicevo all'inizio la giornata era anche dedicata alla presentazione del nuovo progetto ubicato in Langa dove la famiglia Morando ha acquistato 2 ettari a Nebbiolo fra i comuni di Castiglione Falletto e di La Morra. Nasce così la nuova etichetta dell'azienda: *evoluzione*. Un Barolo questo nel quale si è cercato di ricreare le stesse caratteristiche di eleganza, impatto olfattivo e piacevolezza di beva del Ruché. Ottenuto da lunghe macerazioni sulle bucce senza che il mosto venga mai a contatto con l'ossigeno, e da un affinamento di oltre 30 mesi in legno grande, questo Barolo è il primo passo di un progetto di cui mostra già tutte le caratteristiche distintive. Il lungo contatto con le bucce, il controllo della temperatura e l'assenza di ossigeno permettono l'estrazione della componente profumata, limitando invece la tannicità del vino. Si ottiene quindi un Barolo più presente al naso della media, che gioca su note maggiormente vivaci e fruttate, che necessita di più tempo per integrarsi all'ambiente ossidante dell'aria e che in bocca mostra un'eleganza ed una finezza inusuali per la denominazione. Da seguire nei prossimi anni





Una bellissima giornata alla scoperta di una realtà di assoluto rilievo e di un vitigno di grande pregio

[Il Fede](#)



Giornata Emozionale

Con i vini dell'Azienda Montalbera



“GIORNATA EMOZIONALE” è il nome ch'è stato dato all'evento organizzato dall'azienda Montalbera, Terre del Ruchè e che ha visto partecipare, in diversi momenti, di venerdì 14 settembre, oltre un centinaio di persone, tra giornalisti, forza vendita e clienti dell'azienda di Castagnole Monferrato, azienda che ha puntato decisamente sul Ruchè, un vitigno presente esclusivamente in questa parte del Monferrato, recente Docg, col nome di

“Ruchè di Castagnole Monferrato Docg”, che conta poco più di un centinaio d'ettari vitati dislocati nei comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Scorzolengo, Portacomano, Viarigi e Refrancole, situati a nord-est di Asti.

Oltre la metà dei vigneti a Ruchè (60 ettari) sono di proprietà di quest'azienda, nata dalla passione della famiglia Morando e portata avanti con slancio da Franco Morando soprattutto negli ultimi dieci anni.

Basti pensare che si è passati, dai quattro ettari, acquistati dal nonno di Franco negli anni '80 (del '900), agli attuali 130 ettari in corpo unico.

Il vitigno principale è il Ruchè, sessanta ettari come dicevamo, ce ne sono poi diciotto a Grignolino e dodici a Barbera, tutti vitigni piemontesi, seguono poi i vitigni bianchi, Sauvignon, Chardonnay e Viognier, due ettari ciascuno, vinificati assieme nell'unico vino bianco aziendale, il “Calypsos”.

Il conto non torna, mancano ancora oltre trenta ettari, ma Franco non si sofferma troppo su questo, “sono vitigni internazionali piantati all'inizio, non li vinifichiamo in proprio”, grande attenzione quindi ad esprimere in pieno territorio e vitigni “autoctoni”.

Ma l'azienda Montalbera non termina qui, ci sono infatti altri quindici ettari a Castiglione Tinella, dove si produce il Moscato d'Asti Docg “San Carlo”, e, ultima acquisizione, due ettari nella zona del Barolo (un ettaro e mezzo a Castiglione Falletto e mezz'ettaro a La Morra), vigneti dai quali è uscito il Barolo “Levoluzione”, prima annata la 2008, presentata alla stampa ed alla forza vendita in quest'occasione.

Numerosi dunque i vini prodotti, ben tre Ruchè, oltre ad un passito da Ruchè, tre Barbera, un paio di spumanti Metodo Charmat, un Grignolino, un Barolo, un

Moscato d'Asti, un bianco fermo, ed infine una grappa; durante questa lunga giornata abbiamo avuto l'opportunità di degustarne una buona parte, vini assaggiati in diversi contesti, alcuni durante il pranzo presso il Ristorante La Braja (<http://www.labraja.it/>) di Montemagno (ristorante dove vale la pena tornare), altri nel pomeriggio, durante la degustazione guidata ed ancora all'aperitivo serale e quindi alla cena che si è tenuta nella cantina aziendale.

Le nostre brevi impressioni sui vini assaggiati risentono quindi di questa non omogeneità di contesto degustativo, potendo parlare di degustazione tecnica solamente per i vini assaggiati durante la degustazione tecnica del pomeriggio.

Il vino che più ci ha colpito, e che per noi rappresenta in pieno il vitigno da cui deriva è stato il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2011 “La Tradizione”, il più semplice tra i tre vini di questa denominazione prodotti dall'azienda, ma anche, secondo noi, il più tipico, il più corrispondente all'idea di Ruchè che abbiamo in mente, il più “tradizionale”, come recita il nome stesso del vino.

Si tratta di un prodotto vinificato ed affinato in acciaio, per poter far esprimere al meglio le caratteristiche note olfattive di questo vitigno semiaromatico, e che subisce un ulteriore periodo di riposo in bottiglia (tre mesi) prima della commercializzazione.

Un vino se vogliamo non dotato di una grande complessità, ma certamente di doti di notevole



pulizia, frutto di un'impeccabile vinificazione; questo vino, assaggiato durante il pranzo, e poi di nuovo a cena, si presenta al naso con i tipici sentori di rosa, sentori decisi e netti, che ritroviamo poi alla bocca, spiccatamente aromatica, assieme ad un bel frutto rosso (ciliegia); il corpo non è di grande struttura e la persistenza è buona; ma la sua caratteristica principale è la sua grande facilità di beva.

Montalbera, come dicevamo, produce tre diversi Ruchè a Docg, oltre ad \Vino da uve stramature, il "**Passito di Ruchè "Laccento"**, quest'ultimo vino, frutto di una vendemmia in sovraturazione e di un successivo appassimento dei grappoli, viene affinato in barriques per almeno un anno; il vino è stato da noi assaggiato sia durante il pranzo che durante la cena, per il suo metodo produttivo ci pare che sia quello che meno ricordi il vitigno d'origine, pur presentando, seppure in sottofondo, le tipiche note di rosa, che in questo caso rimandano ad una rosa appassita, questo sia al naso come pure alla bocca, queste note, ci sono parse un poco coperte dalla spiccata vena speziata (cannella e chiodi di garofano) e da qualche sentore chinato, il vino rimane comunque, oltre che piacevole, assai curioso ed interessante.

Non abbiamo avuto occasione di assaggiare il Ruchè di Castagnole Monferrato "**Limpronta**", un vino che s'affina per circa un anno in tonneaux, fatte appositamente costruire, in modo che non incidano sulle note aromatiche

del vino, mentre, durante la degustazione guidata, abbiamo degustato due annate dell'altro Ruchè Docg, "**Laccento**" -prodotto con uve in sovraturazione con l'aggiunta di un 5% di uve appassite- la 2011 (non ancora in commercio) e la 2009.

Tra le due annate, quella che abbiamo preferito è stata la 2011, che presentava un vino dal color granato luminoso, con il tipico profumo di rosa assai intenso, che comunque non copriva un frutto rosso ben maturo, e note di confettura, completava lo spettro olfattivo una delicata vena speziata; intenso alla bocca, di discreta struttura, speziato e con note amaricanti, lasciava comunque trasparire la sua gioventù.



L'annata 2009 mostrava un color granato di minore intensità rispetto al precedente, le note aromatiche sono più smussate, la rosa pare un poco appassita ed ha acquistato in eleganza, la speziatura è maggiore e si coglie maggiormente la maturità del vino, anche se, abituati come si è a bere il Ruchè nella sua prima gioventù, ci pare si sia perso un poco in "tipicità". Intenso alla bocca, con sentori chinati e di legno di rosa, presenta una speziatura decisa e note amaricanti più accentuate.

Sempre durante la degustazione guidata, è stata presentata la prima annata del **Barolo**

Docg "Levoluzione 2008", un vino dal color granato di buona intensità, con accenni aranciati sull'unghia; bello il naso, intenso, pulito, elegante, con un bel frutto, sentori di liquirizia e di fiori appassiti e leggere note balsamiche; alla bocca è intenso, mediamente strutturato, con un tannino deciso e con legno ancora in evidenza (precisiamo che s'affina per trenta mesi, parte in botte grande e parte in barriques), e con sentori di liquirizia amara. Ci è parso un vino che necessiti ancora d'affinamento, per smussarne alcune asperità.

Abbiamo pure assaggiato due annate della **Barbera D'asti "Lequilibrio"**, la 2008 (a pranzo) e la 2009 (a cena), un vino affinato per oltre un anno, parte in barriques e parte in botti da 30 ettolitri, abbiamo preferito l'annata 2008, dal naso intenso e con leggere note affumicate, strutturato alla bocca, ma senza essere pesante, fresco, con bella vena acida ed un bel frutto rosso. Il 2009, dal color granato-rubino luminoso, di media intensità, ci è parso un poco alcolico, con leggere note surmature al naso, sentori di ciliegia matura e leggeri accenni speziati; strutturato alla bocca, con leggere note affumicate e buona persistenza.

Altra Barbera d'Asti assaggiata è "**La Ribelle**" 2011, vinificata ed affinata in acciaio, dal color rubino luminoso di discreta intensità, pulita ed intensa al naso, con un bel frutto rosso (ciliegia) e leggeri accenni aromatici; di buona struttura, con spiccata vena acida e leggere note amaricanti sul fin di bocca.

La serie dei vini assaggiati non termina qui, ricordiamo il "**Calypsos 2011**", frutto di un blend di uve Chardonnay, Sauvignon e Viognier lavorate in acciaio, un vino molto pulito, di media intensità olfattiva, con un bel frutto giallo, note agrumate (cedro maturo) e leggeri sentori aromatici, fresco, fruttato e morbido alla bocca; un bel vino, che forse manca un poco di piemontesità.

Curioso e simpatico il "**Leykos**", uno spumante prodotto con il metodo Charmat lungo, utilizzando uve Barbera vinificate in bianco, fresco, semplice, pulito, con una buona vena sapida, facile e piacevole da bersi.

Infine il Grignolino, vitigno un poco bistrattato in questi ultimi anni, assaggiato in due versioni il classico **Grignolino d'Asti Doc** ed una curiosa versione spumantizzata in rosa, il "**Roseus**". Dimenticavamo: nell'occasione abbiamo pernottato a Govone, presso il **B&B Ca' Alfieri** (<http://www.altrenta.it/>), una splendida casa di campagna accuratamente ristrutturata ed aperta

da pochi mesi, camere spaziose e seducenti e vista mozzafiato dal curatissimo giardino.
Lorenzo Colombo

17/9/2012

<http://www.montalbera.it/>



3 Settembre 2012 - 12:59
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 101 volte

Il Ruchè di Montalbera

protagonista a Londra

Il Ruchè di Montalbera protagonista a Londra. Come una star del cinema Laccento sarà protagonista dell'esclusivo IWC Awards Dinner a Londra.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Un altro successo internazionale di grande prestigio per Montalbera che, conquistando il Ruche Trophy all'International Wine Challenge, si appresta a sfilare sul palco di uno dei principali eventi del vino in Inghilterra. L'11 settembre, l'azienda piemontese sarà infatti protagonista della IWC Awards Dinner, l'esclusiva cena di gala alla quale parteciperà il gotha del vino nel Regno Unito e non solo, con circa 750 ospiti tra cui giornalisti e buyers. L'appuntamento è all'Hilton di Londra dove Laccento, Ruchè di

Castagnole Monferrato di Montalbera, sarà tra i 425 vini premiati dall'importante competizione enologica inglese.

Una serata prestigiosa durante la quale sarà degustato anche il vino di punta di Montalbera inserito nell'esclusivo menu della cena.

Questo autoctono piemontese che l'azienda guidata da Franco Morando è impegnata a valorizzare e a far conoscere in tutto il mondo ha conquistato il primo Ruchè Trophy ed è ora in corsa anche per la Champion Red Wine Award 2012 che si terrà sempre l'11 settembre all'Hilton di Londra.

Un riconoscimento che si aggiunge agli altri già ottenuti a livello internazionale, tra cui la medaglia di bronzo al San Francisco International Wine Competition, la più grande ed influente competizione internazionale in USA che annovera tra i suoi giudici un panel composto dai migliori esperti di vino su scala nazionale.

In questa prestigiosa cornice, il Ruchè Laccento 2011 ha conquistato i giudici presenti che, tra gli oltre 4.500 vini degustati, hanno giudicato Laccento 2011 degno di salire sul podio e ricevere la medaglia di bronzo.





7 Settembre 2012 - 12:48
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 128 volte

Vino, Montalbera: "LEVOLUZIONE"

continua

**Nasce un nuovo prodotto firmato Cantine Montalbera:
LEVOLUZIONE, Barolo DOCG, un vino che sarà presentato in
anteprima il 14 settembre 2012.**



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessantemente ancor oggi con l'acquisizione dei migliori terreni, da sempre vocati alla produzione viticola.

Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo; acquisizione che ha reso possibile la nascita di un nuovo prodotto di qualità, un Barolo Docg che verrà presentato per la prima volta il 14 settembre presso le Cantine Montalbera di Castagnole Monferrato.

Un vino che vuole rappresentare una visione moderna di questo straordinario ed antichissimo vino piemontese, come moderne sono tutte "le realtà" enologiche firmate Montalbera.

LEVOLUZIONE, questo il nome dell'ultima creazione Montalbera, nasce infatti dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve ed una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di rara e preziosa qualità. Un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

Il Barolo LEVOLUZIONE è forse meno esuberante ma più potente di altri prodotti, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire ed affascinare, saprà soddisfare i cultori, gli appassionati e gli adepti di questo autorevole vino, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta a questo blasonato vino, vero simbolo enologico del Piemonte.

Scaffali

Scaffali a ripiani Richiedi Un Preventivo On Line!

www.2bscaffalature.it/ripiani.html

Contenitori in plastica

di ogni dimensione e per ogni uso -
Consegne in tutta Italia in 48 ore!

www.eta-srl.it

Festa Della Birra Da € 25

Oktoberfest da 25€ a Persona. I
Prezzi Più Convenienti D'Italia!

www.oktoberfestmania.com



10 Settembre 2012 - 16:45
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 108 volte

Vini: Montalbera brinda al colore

I vini dell'azienda piemontese potranno essere degustati durante il finissage della mostra Colors on stage da ABC-ARTE.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Laccento 2011 e Calypsos 2011 dell'azienda Montalbera brindano all'arte: accadrà il 20 settembre alle ore 18,00 in occasione del finissage della mostra Colors on stage, una collettiva patrocinata dal Comune di Genova ed allestita negli spazi espositivi di ABC-ARTE in via XX Settembre 11A. Un sodalizio di grande valore tra l'enologia di qualità dell'azienda piemontese e le opere di grandi artisti storicizzati quali Shozo Shimamoto, Hermann Nitsch e George Mathieu e di contemporanei come Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan.

L'esposizione celebra l'utilizzo

spettacolare del pigmento, base fondante del progetto ABC-ARTE. Le opere esposte consentono di avere una panoramica esaustiva sull'attività degli artisti in mostra con rimandi alle influenze ed interazioni reciproche: Mathieu con l'Astrattismo Lirico, Nitsch con l'Azionismo Viennese, Shimamoto con il Gruppo Gutai, appartenuti a pianeti socio-artistici diversi, restarono in comunicazione e a volte in aperta collaborazione. Marcello Lo Giudice e Yang Maoyuan, acquisiti i pilastri portanti dell'eredità informale, sperimentano nuovi linguaggi in un contesto universale ed uniformato ma senza rinunciare alla loro rispettiva identità. L'incontro tra Montalbera ed ABC-ARTE nasce dalla volontà di far riconoscere sempre più il mondo del vino come parte del nostro patrimonio culturale.

Ecco i vini che sarà possibile degustare:

LACCENTO è un prodotto che nasce solo nelle annate più floride, che ben rappresenta il Ruchè firmato Montalbera. Un vino che è una vera sfida, perché in continua evoluzione.

Proprio per questa sua caratteristica LACCENTO è il migliore interprete della capacità di sperimentazione dell'azienda Montalbera. Un vino che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione anche a chi vi si accosta per la prima volta.

CALYPSOS è un'ispirazione fuori dal tempo, un vino concepito per far rivivere emozioni e sentimenti.

I vitigni scelti per realizzarlo sono Chardonnay, Sauvignon e Viogner. La posizione ed il terreno in cui nascono le uve destinate alla produzione di Calypsos regalano a questo vino bianco una struttura e dei profumi straordinari che, insieme alla sua freschezza e piacevolezza, lo rendono unico. Un vino raffinato ed elegante, senza alcun dubbio il più "bello" della sua categoria.





20 Settembre 2012 - 14:31
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 81 volte

Montalbera: non solo degustazioni con Bacco Milano

Un percorso sensoriale per scoprire tutte le novità firmate Montalbera e le eccellenze enologiche d'Italia. Milano: 15 ottobre, dalle 16.00 alle 21.30.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Una degustazione che è vero percorso culturale, quella organizzata da Bacco Milano storica agenzia milanese di rappresentanza prodotti di eccellenza enologica che si svolgerà il 15 ottobre presso l'Hotel Meliá, via Masaccio 19 - Milano.

"La Scultura nel Bicchiere", questo il titolo della degustazione, racconterà infatti l'arte della forma nella Milano del '900 e lo farà con alcuni partner d'eccezione tra cui l'azienda piemontese Montalbera.

Dalle 16.00 alle 21.30, il 4° percorso enoculturale ideato da Bacco Milano, proporrà infatti l'incontro con le migliori realtà enologiche italiane, tra cui non mancherà il Ruche firmato Montalbera, vino simbolo dell'azienda, accompagnato dagli altri prodotti d'eccellenza della cantina di Castagnole Monferrato.

Un cammino, quello intrapreso da Montalbera sin dalla sua fondazione, sempre alla ricerca della qualità e della tipicità del territorio, che si potrà scoprire anche in questa occasione grazie alla collaborazione con Bacco Milano. Ad accompagnare la degustazione dei vini ci saranno anche alcune specialità friulane proposte dalla salumeria "In Friuli". Informazioni su www.baccomilano.com.





28 Settembre 2012 - 15:02
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 95 volte

Montalbera conquista il Torino Calcio

Nelle aree Vip dello stadio Olimpico di Torino si brinderà con i vini di Castagnole Monferrato.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Due simboli piemontesi uniti per promuovere un territorio: è questa la filosofia alla base dell'accordo siglato tra l'azienda Montalbera ed il Torino Calcio. Da oggi la squadra calcistica del Torino brinderà dunque con i vini dell'azienda di Castagnole Monferrato. Grazie infatti alla sinergia tra il club torinese e Montalbera, nello stadio sarà presente l'immagine ufficiale della cantina, mentre nei VIP Restaurant saranno presenti i prodotti d'eccellenza firmati Montalbera.

In particolare, gli ospiti dei ristoranti potranno degustare: LA TRADIZIONE 2011 Ruche di Castagnole Monferrato d.o.c.g., LA RIBELLE 2011 Barbera d'Asti d.o.c.g., LEYKOS spumante e ROSEUS Spumante Brut.

Una verina internazionale di notevole valore, dunque, che riconosce a Montalbera il ruolo di eccellenza che ha acquisto nei confronti dell'intero territorio piemontese.





L'Accento Montalbera spezie sulla vitella

di FABIO TURCHETTI

SE quello dei vitigni autoctoni è il tema del momento, sarà da non perdere Sangiovese Purosangue, evento che domenica e lunedì vedrà protagonista il Brunello di Montalcino sulla terrazza romana dell'hotel Boscolo Exedra (www.sangiovesepurosangue.it).

Per un costo d'ingresso di 20 euro (seminari a parte) si potrà degustare il meglio della Docg, grazie all'organizzazione dell'Enoclub Siena. Ospite d'eccellenza anche il ligure Rossese di Dolceacqua, con le sue vigne storiche. In attesa degli assaggi di fine settimana, confrontiamoci con un autoctono piemontese, il Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento Montalbera (15 euro): un rosso floreale, fruttato e speziato, marcato al naso da rosa, pepe, ciliegia, e dal palato di bella succosità. Perfetto su un arrosto di vitella.





Ruchè LACCENTO di Montalbera eletto re dei rossi italiani 2013 dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani

Montalbera con la Sua selezione di Ruchè per il quarto anno consecutivo è stata eletta Miglior Vino Rosso Italiano dalla prestigiosa Guida - Annuario dei Migliori Vini Italiani fra pochi giorni in edicola con l'edizione 2013.

Il Ruchè LACCENTO 2011 ha raggiunto il punteggio di 99/99 l'eccellenza per la guida di Luca Maroni. La Famiglia Morando nota alla compagine internazionale per essere la prima ad aver portato il Petfood in Italia con i brand Miglior Cane - Miglior Gatto, negli ultimi anni ha concentrato parte dei propri investimenti sulle due aziende agricole di proprietà. La prima a Castagnole Monferrato, di 135 ettari, e la seconda a Castiglione Tinella di 15 ettari.

« Segreti veri e propri per giungere fino a questi significativi traguardi - dice Franco Morando, C.E.O. di Morando

S.p.A. - non ve ne sono, ma l'impegno sostenuto nel recente passato per capire e approfondire le caratteristiche peculiari del nostro importante vitigno hanno iniziato a dare i loro frutti».

Ancora Franco Morando: «Avvicinarsi con umiltà ha favorito una crescita continua nella qualità del prodotto. Il risultato ottenuto lo consideriamo sintesi concreta di teorie, talvolta ardite, ma anche di attente lavorazioni in vigneto, di basse produzioni per ettaro, della raccolta differenziata per la produzione delle selezioni. La lavorazione in cantina secondo la tradizionale vinificazione in rosso rivisitata, ma non stravolta, con le più moderne tecniche enologiche in accordo sostanziale con gli studi più recenti hanno fatto il resto».

Un vino nato semplicemente, ma che altrettanto semplicemente riesce a suscitare molte emozioni.



CASTAGNOLE M.TO
Montalbera entra
nella top 100
di Papillon



Montalbera entra nelle "Top Hundred" del Club di Papillon. La cantina di Castagnole grazie al Ruché "Laccento" figura tra le cento selezionate in tutto il territorio nazionale, conquistando uno dei 35 premi riconosciuti nell'undicesima edizione. Il riconoscimento verrà conferito il prossimo 18 novembre a Milano nell'ambito dell'appuntamento di "Golosaria". Questa anche l'occasione per degustare i vini premiati ma anche gli altri selezionati dall'enoteca di Papillon.



Il locale festeggia 33 anni con il grande successo delle sue serate gastronomiche

Lo Chef Roberto Fontana racconta i "numeri" magici del ristorante, dove il "riso" è protagonista

"Sono passati 33 anni dal 1° maggio 1979 quando io, papà e mamma abbiamo aperto il ristorante **Casa Fontana 23 risotti** - racconta lo Chef Roberto Fontana -: una piccola storia la nostra. Papà Sergio, ideatore del ristorante, ha voluto chiamare il ristorante '23 risotti' perché si sposò il 23 di settembre del 1955.

"E' proprio vero che i numeri tornano sempre nella vita. Infatti il 23 settembre del 2012 ho ricevuto - continua Fontana - dalla *Camera di Commercio per la Milano produttiva*, l'attestato di benemerenzza per i 33 anni compiuti. Ma c'è di più: al banco dei relatori della Camera di Commercio sul palco della Scala ho incontrato Lionella Maggi, presidente degli immobiliari di Milano,



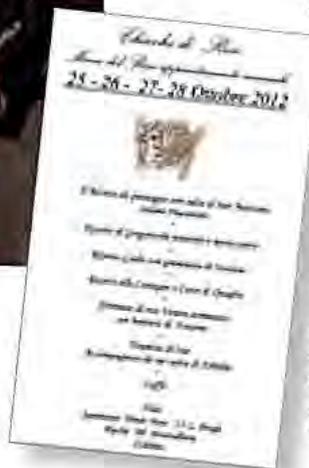
Lo Chef Roberto Fontana

ricevendo proprio dalle sue mani il riconoscimento per i 33 anni di attività. Ne sono passati di anni... Pensate che Lionella aveva curato la

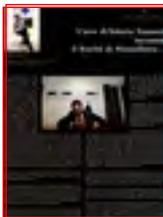
compravendita della trattoria nel 1979!

"Le nostre serate gastronomiche con menu a base di riso sono state chiamate 'Chicchi di Riso'. Rappresentano il nostro appuntamento annuale per festeggiare il nuovo raccolto del riso: verrà presentato, inoltre, il nuovo ricettario dei Risotti che anche quest'anno contiene nuove e originali ricette. La novità è la traduzione dei testi anche in lingua inglese, un modo in più per diffondere meglio la preparazione del risotto che resta assolutamente un piatto italiano al 100%. Contrariamente a quello che si può affermare sulla pasta (se è nata prima in Cina o in Italia), il risotto è solo ed esclusivamente nostro! "A partire dal 15 ottobre sul

mercato arriva tutto il riso nuovo: il novello! Per l'occasione - spiega ancora Fontana - utilizzeremo 3 tipi di riso: il *Roma* per il risotto da passeggio (è una crocchetta calda presentata con un bastoncino tipo ghiacciolo e servita con una salsa al San Marzano); il *Carnaroli* per i risotti e il *Padano* per il dessert. Il prodotto utilizzato sono Riso Gallo. Il vino è una vera chicca: il Ruchè di Montalbera". Appuntamento: dal 25 al 27 ottobre la sera. Domenica 28 mezzogiorno e sera. Prezzo € 45,00 per persona tutto compreso.



Per acquistare questo spazio pubblicitario rivolgersi al numero 02.25846256



Valerio Tazzetti

*(Gallerista d'arte contemporanea e curatore,
presidente Torino Art Galleries)*

Fare il Vino è Arte, e non intendo "arte minore", ma Arte nel senso più nobile del termine. E' Arte in quanto è incessante ricerca del nuovo attraverso la sedimentazione culturale di memoria e conoscenza; è Arte in quanto lenta accumulazione di gesti sapienti e dosati nelle stagioni, viaggio attraverso la storia del gusto fino alla soglia recente dell'innovazione tecnologica; è Arte in quanto passione tenace per l'eccellenza, figlia

dell'avventura del perpetuo miglioramento; è Arte in quanto tensione verso la bellezza e l'estasi dei sensi, attraverso la magica simbiosi di natura ed artificio. Il Vino stesso è Arte in quanto ristoro del corpo e della spirito ed inebriante compagno della gioia umana. E' Arte insomma, in quanto metafora delle sofferite vicende del genio umano sulla crosta terrestre; cioè trionfo dell'Invenzione. Ma tutto ciò è vero solo quando il Vino è Creazione e la sua produzione si sottrae al contemporaneo, ossessivo desiderio di conquista del mercato di massa ed al concetto di quantità a tutti i costi.

Il Vino, quello che intendo io, è Qualità assoluta. Senza compromessi. Sensualità avvolgente e totale. Scoperta dei Sensi. A volte, Innamoramento.

E così recentemente dinanzi ad un'elegante etichetta scura è affiorato dalla memoria dei miei tempi universitari il ricordo di un cordiale compagno di studi, appassionato di flauto e di vini, che per alleviare i nostri interminabili pomeriggi sui libri portava un raro e delizioso vino rosso, prodotto dal parroco del suo paese d'origine, nel Monferrato.

Scoprii successivamente che si trattava del mitico Don Caglia, parroco-vignaiolo di Castagnole Monferrato, che si dedicava e scrupolosa devozione alla riscoperta di quel



Ricordo che quel vino delicato mi colpì sin dal primo sorso: sincero, profumato di viola e di frutti di bosco e con una particolarissima nota aromatica che allora non sapevo definire.

E soprattutto, come sosteneva il mio compagno di studi, estremamente leggero e genuino. Perfetto dopo un lungo pomeriggio di studio, per introdurre le felici promesse di libertà della sera!

Così quando mi ritrovai dinanzi ad un calice di Ruché firmato Montalbera le emozioni ed i ricordi giovanili, la curiosità e l'apprensione agitavano il mio cuore: avrei rivissuto la gioia autentica e genuina di quei momenti felici oppure avrebbe prevalso la delusione per il solito vino omologato dall'etichetta seducente e dal nome dialettale e suggestivo? Con grande sollievo, non solo ho ritrovato le meravigliose sensazioni di allora, ma anzi erano esaltate da un'intensità persistente ed amplificate da un corpo robusto. Quel vino era diventato adulto, consapevole delle proprie potenzialità, insomma autorevole, che grande il Ruché LACCENTO.

La passione, l'entusiasmo e l'abile impegno di Franco Morando, rappresentante di una nuova e determinata generazione di produttori piemontesi, e del suo staff avevano ricreato la magia di una tradizione locale che rischiava l'oblio e, forse, l'estinzione.

"Faire, savoir faire, faire savoir" pare il motto di questa giovane e dinamica azienda che ha deciso di rendere a questo autoctono l'onore e la collocazione che merita nel gotha dell'enologia italiana.

Che dire poi delle selezioni pregiate di casa Montalbera? Il sontuoso e speziato Laccento e l'omonimo Passito, di suadente dolcezza, conquistano il palato più colto ed esigente. E la riserva di famiglia LIMPRONTA? Lascia i pochi fortunati, che hanno il privilegio di provarlo, semplicemente senza parlare per la sua particolare eleganza e la generale complessità



Arte

PREMIO CAIRO Ecco i protagonisti

Ottobre 2012 € 5,00 (in Italia)

MESE DI ARTE, CULTURA, INFORMAZIONE



KIKI SMITH
L'artista
americana
si racconta

FABIO VIALE
Lo scultore che
non dà peso
al marmo

BACON & C.
A Firenze,
inquietudini
a confronto

**PICASSO
SUPERSTAR**

Tutto da vedere e...
tanto da comprare

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



Valerio Tazzetti

*(Gallerista d'arte contemporanea e curatore,
presidente Torino Art Galleries)*

Fare il Vino è Arte, e non intendo "arte minore", ma Arte nel senso più nobile del termine. E' Arte in quanto è incessante ricerca del nuovo attraverso la sedimentazione culturale di memoria e conoscenza; è Arte in quanto lenta accumulazione di gesti sapienti e dosati nelle stagioni, viaggio attraverso la storia del gusto fino alla soglia recente dell'innovazione tecnologica; è Arte in quanto passione tenace per l'eccellenza, figlia dell'avventura del perpetuo miglioramento; è Arte in quanto tensione verso la bellezza e l'estasi dei sensi, attraverso la magica simbiosi di natura ed artificio. Il Vino stesso è Arte in quanto ristoro del corpo e della spirito ed inebriante compagno della gioia umana. E' Arte insomma, in quanto metafora delle sofferenti vicende del genio umano sulla crosta terrestre; cioè trionfo dell'Invenzione. Ma tutto ciò è vero solo quando il Vino è Creazione e la sua produzione si sottrae al contemporaneo, ossessivo desiderio di conquista del mercato di massa ed al concetto di quantità a tutti i costi.

Il Vino, quello che intendo io, è Qualità assoluta. Senza compromessi. Sensualità avvolgente e totale. Scoperta dei Sensi. A volte, Innamoramento.

E così recentemente dinanzi ad un'elegante etichetta scura è affiorato dalla memoria dei miei tempi universitari il ricordo di un cordiale compagno di studi, appassionato di flauto e di vini, che per alleviare i nostri interminabili pomeriggi sui libri portava un raro e delizioso vino rosso, prodotto dal parroco del suo paese d'origine, nel Monferrato.

Scoprì successivamente che si trattava del mitico Don Cauda, parroco-vignaiolo di Castagnole Monferrato, che si dedicò con tenace e scrupolosa devozione alla riscoperta di quel nobile ed antico vitigno, inspiegabilmente dimenticato dai produttori locali: il Ruché.



L'arte di Valerio Tazzetti incontra il Ruché di Montalbera...



Ricordo che quel vino delicato mi colpì sin dal primo sorso: sincero, profumato di viola e di frutti di bosco e con una particolarissima nota aromatica che allora non sapevo definire.

E soprattutto, come sosteneva il mio compagno di studi, estremamente leggero e genuino. Perfetto dopo un lungo pomeriggio di studio, per introdurre le felici promesse di libertà della sera!

Così quando mi ritrovai dinanzi ad un calice di Ruché firmato Montalbera le emozioni ed i ricordi giovanili, la curiosità e l'apprensione agitavano il mio cuore: avrei rivissuto la gioia autentica e genuina di quei momenti felici oppure avrebbe prevalso la delusione per il solito vino omologato dall'etichetta seducente e dal nome dialettale e suggestivo? Con grande sollievo, non solo ho ritrovato le meravigliose sensazioni di allora, ma anzi erano esaltate da un'intensità persistente ed amplificate da un corpo robusto. Quel vino era diventato adulto, consapevole delle proprie potenzialità, insomma autorevole, che grande il Ruché LACCENTO.

La passione, l'entusiasmo e l'abile impegno di Franco Morando, rappresentante di una nuova e determinata generazione di produttori piemontesi, e del suo staff avevano ricreato la magia di una tradizione locale che rischiava l'oblio e, forse, l'estinzione.

"Faire, savoir faire, faire savoir" pare il motto di questa giovane e dinamica azienda che ha deciso di rendere a questo autoctono l'onore e la collocazione che merita nel gotha dell'enologia italiana.

Che dire poi delle selezioni pregiate di casa Montalbera? Il sontuoso e speziato Laccento e l'omonimo Passito, di suadente dolcezza, conquistano il palato più colto ed esigente. E la riserva di famiglia LIMPRONTA? Lascia i pochi fortunati, che hanno il privilegio di provarlo, semplicemente senza parole per la peculiare eleganza e la sensuale complessità.

Chapeau, caro Morando!

Valerio Tazzetti

Levoluzione, il nuovo vino Piemontese

di Oxana Selari | 12 ottobre 2012 in Coltivazioni, Marchi, Mercato, Viticoltura&Vino - 0 Commenti



Non è un refuso o un errore grammaticale: è un nuovo prodotto, **Barolo DOCG**, firmato **Cantine Montalbera** che si chiama proprio così.

Levoluzione parte dal desiderio di proporre un vino di tradizione: pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve ed una ricerca della qualità in vinificazione.

L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di qualità.

Il Barolo LEVOLUZIONE è forse meno esuberante ma più potente di altri prodotti, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire ed affascinare, saprà soddisfare i cultori, gli appassionati e gli adepti di questo vino, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta al vero simbolo enologico del Piemonte.

Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in Langa, famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo; acquisizione che ha reso possibile la nascita di questo nuovo prodotto di qualità.

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato.

Tag: [Barolo DOCG](#), [Cantine Montalbera](#), [Levoluzione](#), [vino](#)

Like

Be the first of your friends to like this.

ATTUALITÀ | lunedì 01 ottobre 2012, 10:29

I vini dell'azienda astigiana Montalbera sponsor del Torino Calcio

0

Mi piace

Condividi |

0

Da ieri lo staff e la squadra del Torino potranno brindare ai successi con Ruchè, Barbera, Spumanti prodotti nelle cantine di Castagnole Monferrato. Gli stessi vini sono serviti nei ristoranti Vip



Nelle aree Vip dello stadio Olimpico di Torino si brinderà con i vini astigiani e in particolare di Castagnole Monferrato. Due simboli piemontesi uniti per promuovere un territorio: è questa la filosofia alla base dell'accordo siglato tra l'azienda Montalbera ed il Torino Calcio.

"Da ieri la squadra e lo staff del Torino - commenta Franco Morando, titolare del marchio - potrà brindare con i vini dell'azienda di Castagnole Monferrato. Grazie infatti alla sinergia tra il club torinese e Montalbera, nello stadio è presente l'immagine ufficiale della cantina, mentre nei Vip Restaurant si possono gustare tutta la gamma di vini".

Da LA TRADIZIONE 2011 Ruchè di Castagnole Monferrato docg, a LA RIBELLE 2011 Barbera d'Asti docg, poi LEYKOS spumante e ROSEUS, spumante Brut. (gg)

 Red/Gheusis

CRONACA | venerdì 26 ottobre 2012, 15:03

Il Ruchè di Franco Morando in degustazione al Salone del Gusto di Torino

0

Mi piace

Condividi |

D

L'azienda di punta di Castagnole Monferrato (At) è ospite dello stand del Ministero delle Politiche Agricole (Mipaaf), dove Enoteca Italiana presenta una serie di eventi dedicati alla promozione dei vini italiani



fonte: Gheusi

L'azienda astigiana Montalbera del produttore Franco Morando (nella foto) servirà in degustazione il Ruchè Laccetto 2011 ai cultori di questo vino nei giorni del Salone del Gusto di Torino, in programma fino a lunedì. Il salone è considerato uno degli eventi del settore agroalimentare di rilievo internazionale.

L'azienda di Castagnole Monferrato sarà infatti ospite dello stand del Ministero delle Politiche Agricole (Mipaaf), dove Enoteca Italiana curerà una serie di eventi dedicati alla promozione dei vini italiani.

Nell'ambito del progetto "The Wine Corner", l'obiettivo della partecipazione al Salone del Gusto è infatti quello di proporre ai partecipanti dell'evento e agli ospiti del Ministero una selezione di eccellenze e denominazioni a livello regionale e presentare un quadro vinicolo italiano più completo possibile.

In particolare, nello Stand si svolgeranno due degustazioni giornaliere nella Sala Incontri, degustazioni tematiche territoriali di vini italiani in abbinamento a prodotti tipici Dop e Igp. Inoltre, al termine di ogni incontro previsto nella sala meeting, ci sarà un aperitivo con i prodotti e i vini presenti allo stand Mipaaf.



Mostra Carl Faberg



La Passione che sa is

La Famiglia Enrico Riccardo Morando a generazioni è protagonista nel mondo viti Langa. La filosofia produttiva della famiglia il rispetto e la valorizzazione del territorio tra ambiente, vitigno, clima e interventi progettualità, fantasia e poesia. Fedele a fatti d'emozioni, suggestioni ed armonie continua ed appassionata alla valorizzazione

Monferrato e Langa in primis il Ru Monferrato. Vini che sono la lettura della necessità e desideri, nel segno costante produttiva.

Cantine Montalbera presenta...Levoluzione Barolo DOCG

Articolo inviato e pubblicato da Fabio Italiano il 13 ottobre 2012 08:49



Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessantemente ancor oggi con l'acquisizione dei migliori terreni, da sempre vocati alla produzione viticola. Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di [Barolo](#); acquisizione che ha reso possibile la nascita di un nuovo prodotto di qualità, un [Barolo Docg](#). Un vino che vuole rappresentare una visione moderna di questo straordinario ed antichissimo vino piemontese, come moderne sono tutte "le realtà" enologiche firmate Montalbera.

LEVOLUZIONE, questo il nome dell'ultima creazione Montalbera, nasce infatti dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve ed una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di rara e preziosa qualità. Un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

Il **Barolo LEVOLUZIONE** è forse meno esuberante ma più potente di altri prodotti, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire ed affascinare, saprà soddisfare i cultori, gli appassionati e gli adepti di questo autorevole vino, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta a questo blasonato vino, vero simbolo enologico del Piemonte.

Cantine Montalbera: www.montalbera.it

Tags: [Barolo DOCG](#), [Cantine Montalbera](#), [Levoluzione Barolo DOCG](#)



01/10/2012

Montalbera prende il treno del sorriso

dal 1 October 2012 su www.vin.esapori.net

Anche Montalbera partecipa all'asta benefica organizzata da Smile Train Onlus per ridare il sorriso ai bambini.

Montalbera, azienda di riferimento nel panorama enologico italiano, si fa portavoce dei bambini meno fortunati, aderendo al progetto "L'incanto di un sorriso" di Smile Train Onlus.

Il 19 ottobre presso il Reale Circolo Canottieri Tevere Remo a Roma, avrà infatti luogo la VI edizione dell'Asta di vini "L'incanto di un sorriso" che, grazie alla generosità delle maggiori case vinicole italiane, permetterà ai sostenitori de
[...leggi]

tags : [vinirealedegustazione](#)

Condividi:

2

Mi piace

0



SHARE

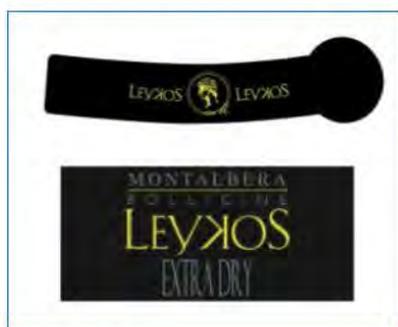
url: <http://r1p.com/CE1jbn>



Le degustazioni dell'enolugo: Selim di Viticoltori de Conciliis e Leykos di Montalbera

- Autore: [Civiltà del bere](#) lun. 1 ott 2012
- Tag: [l'enolugo](#), [Montalbera](#), [Viticoltori De Conc](#)
- Pubblicato in [Aziende e vini](#), [Enolugo](#), [Mondo del Vino](#), [Notizie](#)

Oggi va in scena l'ultimo appuntamento dedicato ai rossi vinificati in bianco degustati durante il tasting di Civiltà del bere all'enolugo. Le etichette che chiudono la ricognizione sono due spumanti, uno campano e un piemontese. Si tratta di Selim, Spumante Brut 2011 di Viticoltori de Conciliis di Prignano Cilento (Salerno) e Bollicine Leykos, Spumante Extra Dry 2011 di Montalbera di Castagnole Monferrato (Asti).



MONTALBERA – Bollicine Leykos, Vino Spumante Extra Dry 2011

Uve: Barbera 100%

Descrizione: Bollicine fini e abbastanza persistenti per un prodotto fresco, franco, dove spiccano profumi floreali, vellutato al palato. Alla buona tecnica si uniscono l'equilibrio e la piacevolezza gustativa. Sullo scaffale si pone brillantemente accanto ai migliori Prosecco.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Prezzo atteso: 10 euro

Prezzo reale: 10,5 euro

Vino . . . ancora vino

Montalbera: “Levoluzione” continua

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessantemente, ancor oggi, con l'acquisizione dei migliori terreni, da sempre vocati alla produzione vinicola. Risale al 2007 l'acquisto di alcuni appezzamenti vitati a Castiglione Falletto, (versante Cannubi) e La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo; acquisizione che ha reso possibile la nascita di un nuovo prodotto di qualità, un Barolo Docg. Un vino che vuole rappresentare una visione moderna di questo straordinario ed antichissimo vino piemontese, come moderne sono tutte “le realtà” enologiche firmate Montalbera.

Levoluzione, questo il nome dell'ultima creazione Montalbera, nasce infatti dal desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve ed una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni, hanno infine consentito di arrivare ad un risultato di rara e preziosa qualità: un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

Il Barolo Levoluzione, è forse meno esuberante, ma più potente di altri prodotti, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire ed affascinare, saprà soddisfare i cultori, gli appassionati e gli adepti di questo autorevole vino, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta a questo blasonato vino, vero simbolo enologico del Piemonte.

Montalbera - Terra del Ruché



via Montalbera, 1 - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
tel. 0119433311

Top Hundred 2012: Ruché di Castagnole M.to "Laccento" 2010

Quella del Ruché è la storia di un gruppo di produttori che hanno creduto nelle potenzialità di questo vitigno, chi seguendo il solco della tradizione chi mettendo tempo e risorse nello studio del vitigno. Montalbera ha puntato proprio su questo innovativo aspetto, dando anche una patente genetica alle sue vigne, per poter definire questo vitigno, dimostrandone l'unicità. Un lavoro che dalla vigna è continuato in cantina, dove tutto il lavoro è teso a far emergere le peculiarità del Ruché. Un lavoro imponente che si è concretizzato in questo Ruché "Laccento" dove spicca la rosa aromatica accompagnata da gradevoli note di mandorla. In bocca è secco, con la sua nuance aromatica tipica, è fresco, pieno, insomma uno dei migliori Ruché, come espressione della sua tipicità. Fanno poi altre 2 tipi di Ruché (la Tradizione e Limpronta), Barbera e Grignolino e due brut, ma la sorpresa è stata l'uscita a fine anno di un Barolo eccezionale, battezzato Levoluzione, che vuole sancire che il Ruché è di diritto nella famiglia dei grandi vini.

Vini a Golosaria Milano 2012

Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento" 2010 - Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" 2011 - Ruché di Castagnole Monferrato "Limpronta" 2009 - Barbera d'Asti "Lequilibrio" 2009 - Barbera d'Asti "La Ribelle" 2001 - Barolo "Levoluzione" 2008 - Grignolino d'Asti "Grignè" 2011

Alla scoperta del Ruchè di Castagnole Monferrato docg, carta vincente dell'azienda Montalbera



[English version](#)

di Cristina Fracchia

Del **Ruchè** ho un ricordo preciso: una serata in un locale astigiano con una persona che consideravo interessante, lui che ordina al banco anche per me e mi porge un calice di rosso. Allora non avevo registrato le caratteristiche olfattive di quel vino, ma rammento la sorpresa che mi colse il naso quando lo avvicinai al calice. La stessa provata qualche settimana fa, a **Castagnole Monferrato**, presso l'azienda [Montalbera](#), durante la presentazione dell'annata 2011.



Il ruchè è un vitigno autoctono dell'astigiano, che per dare vita alla docg (sì, perché dal 2010 ha ottenuto anche l'agognata "g") può essere prodotto solo a Castagnole Monferrato, Grana, Refrancore, Portacomaro, Montemagno e Viarigi: circa 120 ettari in tutto, dei quali la metà appartiene all'azienda Montalbera. Infatti se si parla di **Ruchè** a livello di produzione mondiale, il 55% esce da queste cantine. L'estensione dei vigneti di proprietà è davvero ampia: si tratta di 135 ettari di cui oltre 115 a Castagnole Monferrato, 15 a Castiglione Tinella (terra di Moscato d'Asti) e 2 tra Castiglione Falletto e La Morra, in Langa (terra di Barolo), ma la produzione di bottiglie, per ora, si aggira solo sulle 300.000 unità, frutto di una selezione meticolosa.



L'attuale dinamico proprietario, **Franco Morando**, ha preso in mano l'azienda di famiglia da circa una decina d'anni e si è dedicato con passione alla ricerca e all'innovazione. Figlio di questi studi e di questo desiderio di novità è il **Ruchè di Castagnole Monferrato docg Laccetto** (selezione vinificata solo in acciaio): per le annate 2010 e 2011 il 5% delle uve sono state appassite sulla pianta, ovvero raccolte in sovraturazione. Paragonando le annate, questo cambiamento è molto chiaramente percettibile: assaggiando il 2008 e il 2009 ci si accorge di quanto questi vini siano ancora **aggressivi** e **tannici**; in particolare il 2009 è sorprendentemente giovane in bocca, mentre al naso si presenta più speziato e meno suadente, se messo a confronto col 2010 e il 2011. Quest'ultimo infatti regala fini profumi di fiori di campo e di rosa, arricchiti da piccoli frutti rossi, ma è in definitiva il 2010 quello più elegante,

avvolgente ed equilibrato, che si lascia scoprire raffinato con sentori di fiori secchi, fragolina di bosco e una lieve spezia. Assaggiato a pranzo e riprovato a cena, il 2010 mi ha confermato davvero una bella sensazione carezzevole, **gentile** e sicura. Un po' come l'uomo ideale, che sa essere affettuoso, gentile ed elegante, offrendo certezze, non solo a parole.



Altro prodotto di questa dinamica azienda, presentato alla stampa ed agli appassionati, è il **Barolo docg Levoluzione 2008**. Io, ahimè, sono una tradizionalista convinta (anche perché nell'area del Barolo vivo) e dunque non sento nelle mie corde questo vino, che senz'altro ha un suo bel perché. Infatti punta ad essere un vino-frutto, con un approccio più facile anche per i mercati esteri. Ragionando con il marketing manager non gli si può non dare ragione: negli ultimi tempi in generale, sia in Italia che all'estero, ci si sta orientando verso vini meno tannici e meno alcolici, più fruttati e leggeri. Il Barolo Levoluzione segue questa strada, anche perché aspira a farsi apprezzare su nuovi mercati fuori dall'Italia.

Personalmente rimango però dell'idea che Montalbera abbia nel Ruche la sua **arma migliore**, sia per farsi conoscere sia per divulgare il verbo di questo vitigno semi sconosciuto, che merita senz'altro più attenzione.

This is some text prior to the author information. You can change this text from the admin section of WP-Gravatar
To change this standard text, you have to enter some information about your self in the *Dashboard -> Users -> Your Profile* box.



Il Ruché di Montalbera strizza l'occhio al gusto moderno, ai giovani e alle donne

di Patrizia Vasta –

Piove sul bagnato, è proprio il caso di dire, ora che ci apprestiamo a raccontare la storia di questo vino, il **Ruché di Castagnole Monferrato**, legata a doppio filo all'azienda agricola Montalbera che ne ha determinato la riscoperta e la rinascita.

Piove sul bagnato, perché in Piemonte non si era di certo a corto di grandi vini e di incontestabili successi enologici. Una terra disseminata, nello spazio e nel tempo, di gioielli che non c'è neanche bisogno di nominare, tanto diffusa e nota è la loro fama.

Eppure, a venti minuti di macchina da Asti e a un'ora scarsa dal cuore del Barolo e Barbaresco, era nascosto un altro piccolo tesoro che qualcuno ha avuto la temerarietà di andare a scovare, nonostante la prepotente presenza di vicini altisonanti e famosi. Quando arrivi a Montalbera non ci vuole molto a cogliere lo sforzo imprenditoriale che si è fatto per dare una vera chance al Ruché, vitigno super autoctono, si potrebbe dire, visto che non risultano tentativi di coltivazione in nessun altro territorio, se non in questa piccola enclave del basso Monferrato astigiano. Qui si respira la passione e la voglia di innovazione, si percepisce lo studio e la ricerca messi in atto per creare un prodotto all'avanguardia e si tocca con mano l'investimento per dare una vita ambiziosa a un frutto del territorio che nessuno, fino a qualche anno fa, conosceva.

Macchine di ultima generazione, ettari coltivati che si espandono di anno in anno, pensiero strategico per far conoscere questo nuovo gioiello e volontà determinatissima di farlo piacere e consumare. Va detto che un ruolo fondamentale questa azienda lo ha avuto anche per ottenere la DOCG, arrivata nel 2010.

Qui è nata **"l'altra faccia del Piemonte"**, così la chiama Franco Morando, che nulla invidia al mondo tradizionale che miete successi da secoli, sull'altro versante di queste dolci colline. Anzi a sentirlo parlare, quel mondo è sin troppo conservatore. Mentre guarda, leggermente risentito, le Langhe storiche sembra voler sottolineare come lì siano troppo ancorati alla tradizione, quasi integralisti, e come non si curino di cogliere i cambiamenti che avvengono in questo settore, come in tutti gli altri. Certo, un gran Barolo o un gran Barbaresco non si mettono in discussione, le loro qualità sono intrinseche, ma chi fa il produttore di vino non può non chiedersi cosa piace al consumatore, cosa beve più volentieri, quali sono i mercati in cui c'è spazio per crescere e imporsi.

Questa è la visione di Franco Morando, giovane imprenditore, vulcanico, pragmatico e proiettato verso il futuro. Racconta, infatti, quanto la crescita delle consumatrici di vino, il gusto femminile, abbia guidato il suo fiuto verso l'esaltazione di alcune caratteristiche del Ruché, come i profumi intensi e carezzevoli, il gusto dolce e morbido con un finale tannico molto elegante e piacevole.

Diverse sono le interpretazioni, con **Laccento**, vino di punta, di maggiore struttura e longevità, che esprime una ricchezza e una setosità di gusto e aromi davvero impressionante, a cui si aggiungono **Limpronta** e **La Tradizione**. Tutti emergono per i profumi suadenti e briosi che rimbalzano tra il floreale e il fruttato e per l'alchimia affascinante tra gustosità e piacevolezza.

Un vino interpretato in chiave moderna, che si apprezza per la sua delicatezza, per la sua bevibilità, perché è amabile e poliedrico, nonostante abbia caratteristiche di buona struttura e discrete potenzialità di invecchiamento. Piace anche ai più giovani che si avvicinano al vino con il loro spirito leggero e spensierato e che si sentono ripagati da un'esperienza polposa e accessibile, anche per il portafoglio.

È vero, è proprio un altro Piemonte che scopre il suo lato più dinamico e intraprendente dove si scommette su qualcosa di nuovo e di diverso. Oggi Montalbera, protagonista di questa storia, raccoglie i frutti e vive il suo momento magico, di maturità, e quindi qualità produttiva, e di popolarità. Sì, perché piovono anche i riconoscimenti nazionali e internazionali: non sono pochi gli amanti del territorio che storcono il naso, ma, dati alla mano, negli ultimi 2-3 anni è stato un crescendo di premi, successo di critica e parole ammirate per questo vino dai profumi inebrianti e dal gusto seducente, per cui è difficile non sorprendersi e a cui è ancora più difficile non arrendersi.

Tra i riconoscimenti più recenti vogliamo citare anche le medaglie conquistate al **San Francisco International Wine Competition** e all'**International Wine Competition**, competizioni enologiche molto prestigiose in cui si confrontano vini di grande livello, prodotti in tutto il mondo. Una scalata rapida e instancabile quella di Montalbera – Terra del Ruché, che dal 2003, prima annata prodotta, ha fatto passi da gigante e oggi conta 65 ettari, dei 130 totali, coltivati a Ruché, imbottigliando il 55% del totale prodotto.

I vini di Montalbera prendono il treno del sorriso

Montalbera, azienda di riferimento nel panorama enologico italiano, si fa portavoce dei bambini meno fortunati, aderendo al progetto "**L'incanto di un sorriso**" di *Smile Train Onlus*.

Il **19 ottobre** presso il Reale Circolo Canottieri Tevere Remo a Roma, avrà infatti luogo la **VI edizione dell'Asta di Vini "L'incanto di un sorriso"** che, grazie alla generosità delle maggiori case vinicole italiane, permetterà ai sostenitori del progetto di acquistare vini pregiati destinando il ricavato al finanziamento delle missioni chirurgiche cui Smile Train partecipa. Smile Train Onlus si occupa infatti di operare bambini affetti da malformazioni del volto nei paesi con minori risorse, organizzando in loco missioni di chirurgia plastica maxillo facciale dove team di medici volontari si adoperano per restituire il sorriso e la speranza di un futuro migliore a bambini che, a causa della precarietà e fatiscenza delle strutture sanitarie dei paesi in cui vivono, avrebbero poche o nulle possibilità di guarigione. Da sempre l'Asta di Vini pregiati e da collezione "L'incanto di un sorriso" è l'appuntamento di riferimento per la raccolta fondi da destinare alle missioni umanitarie di questo tipo. Si tratta infatti di un evento che vede le più grandi e prestigiose aziende vinicole del panorama enologico italiano unirsi e collaborare insieme per supportare, con i proventi generati dalla messa all'incanto dei loro prodotti di eccellenza, le missioni Smile Train. In un contesto così importante non poteva certamente mancare un'azienda come Montalbera, che da subito ha aderito al progetto con entusiasmo. *"I nostri vini nascono da un sogno divenuto realtà"* spiega **Franco Morando** *"ed aiutare Smile Train significa realizzare i sogni di tanti bambini, che altrimenti non avrebbero cure ed assistenza adeguate. Per questo siamo orgogliosi di poter contribuire a questa VI edizione dell'asta di vini pregiati e da collezione e ci piace sapere che il nostro vino potrà allietare chi se lo aggiudicherà ma, soprattutto, renderà il sorriso ad un bambino. E questo significa davvero realizzare un sogno"*.

L'asta avrà inizio alle ore 20.00, a seguire ci sarà un buffet con degustazione dei vini offerti dalle medesime cantine che hanno aderito all'asta.

Per informazioni sull'asta benefica: www.smiletrain.it

vineyardspaper

FOUNDER: MIGUEL D. DESNERCK

HOT NEWS

LEVOLUZIONE: a new star is born in the cantine Montalbera

Posté par [vineyardspaper](#) · octobre 12, 2012

Classé dans [Levoluzione](#), [monferrato](#), [montalbera](#)

A new product signed by cantine Montalbera is born: Levoluzione, Barolo DOCG.

The constant development of [Montalbera](#) wine estate began over thirty years ago with the purchase of the property in [Castagnole Monferrato](#) and continues unabated today with the acquisition of the best land plots, which have always suited to the wine production.

Back in the 2007 the purchase of certain parcels of vineyard in Castiglione Falletto (Cannubi side) and La Morra, in the famous Langa known in the world for the production of Barolo. This acquisition made the birth possible of a new quality product, a Barolo DOCG.

A wine that is meant to represent a modern vision of this extraordinary and ancient piedmontese wine, as modern are all wine « realities » signed Montalbera.

Levoluzione, the name of the latest creation Montalbera, was in fact created by the desire to offer a wine of absolute and unique tradition. Careful viticultural practices, meticulous selection of grapes and a maniacal pursuit of quality in wine, helped maintain perfectly intact the heritage the vineyard had created. Ageing in French oak barrels and traditional barrels for a period of three years, they finally allowed us to get to a result of rare and precious quality.

Levoluzione Barolo is perhaps less flamboyant but more powerful than other products, such as vigorous as the millennial history of this wine estate. Matured and designed to amaze and fascinate, Levoluzione will appeal to all lovers, fans and followers of this authoritative wine, but will be appreciated by those who approach for the first time a real noble and great wine.

This is an elegant wine that is convincing to enhance the exceptional product line emblem of the company.

Henry Borzi

[About these ads](#)

[Annunci Google](#) [Onlus Milano](#) [Smile Train](#) [Sorriso](#) [Per Bambini](#)



1 Ottobre 2012 - 14:29
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 94 volte

Montalbera prende il treno del sorriso

Anche Montalbera partecipa all'asta benefica organizzata da Smile Train Onlus per ridare il sorriso ai bambini.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Montalbera, azienda di riferimento nel panorama enologico italiano, si fa portavoce dei bambini meno fortunati, aderendo al progetto "L'incanto di un sorriso" di Smile Train Onlus.

Il 19 ottobre presso il Reale Circolo Canottieri Tevere Remo a Roma, avrà infatti luogo la VI edizione dell'Asta di vini "L'incanto di un sorriso" che, grazie alla generosità delle maggiori case vinicole italiane, permetterà ai sostenitori del progetto di acquistare vini pregiati destinando il ricavato al finanziamento delle missioni chirurgiche cui Smile Train partecipa.

Smile Train Onlus si occupa infatti di operare bambini affetti da malformazioni del volto nei paesi con minori risorse, organizzando in loco missioni di chirurgia plastica maxillo facciale dove team di medici volontari si adoperano per restituire il sorriso e la speranza di un futuro migliore a bambini che, a causa della precarietà e fatiscenza delle strutture sanitarie dei paesi in cui vivono, avrebbero poche o nulle possibilità di guarigione.

Da sempre l'Asta di Vini pregiati e da collezione "L'incanto di un sorriso" è l'appuntamento di riferimento per la raccolta fondi da destinare alle missioni umanitarie di questo tipo. Si tratta infatti di un evento che vede le più grandi e prestigiose aziende vinicole del panorama enologico italiano unirsi e collaborare insieme per supportare, con i proventi generati dalla messa all'incanto dei loro prodotti di eccellenza, le missioni Smile Train.

In un contesto così importante non poteva certamente mancare un'azienda come Montalbera, che da subito ha aderito al progetto con entusiasmo. "I nostri vini nascono da un sogno divenuto realtà" spiega Franco Morando "ed aiutare Smile Train significa realizzare i sogni di tanti bambini, che altrimenti non avrebbero cure ed assistenza adeguate. Per questo siamo orgogliosi di poter contribuire a questa VI edizione dell'asta di vini pregiati e da collezione e ci piace sapere che il nostro vino potrà allietare chi se lo aggiudicherà ma, soprattutto, renderà il sorriso ad un bambino. E questo significa davvero realizzare un sogno".

L'asta avrà inizio alle ore 20.00, a seguire ci sarà un buffet con degustazione dei vini offerti dalle medesime cantine che hanno aderito all'asta.

Per informazioni sull'asta benefica: www.smiletrain.it.



[Annunci Google](#) [Vino Barbera](#) [Vino Doc](#) [Vino Barolo](#) [Letto Bambini](#)



24 Ottobre 2012 - 12:41

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 62 volte

Sul Treno del Sorriso anche Montalbera

L'azienda di Castagnole Monferrato ha contribuito al successo della VI asta benefica organizzata da Smile Train Onlus per ridare il sorriso ai bambini.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

E' stato un vero successo la sesta edizione dell'Asta di Vini "L'incanto di un sorriso" svoltasi lo scorso venerdì a Roma. Il 19 ottobre presso il Reale Circolo Canottieri Tevere Remo ha infatti avuto luogo "L'incanto di un sorriso", asta benefica organizzata da Smile Train Onlus che, grazie alla generosità delle maggiori case vinicole italiane, permette di acquistare vini pregiati destinando il ricavato al finanziamento delle missioni chirurgiche cui Smile Train partecipa.

Un appuntamento cui Montalbera, azienda di riferimento nel panorama enologico italiano, ha aderito con entusiasmo donando un Matusalem Ruche' Laccetto 2010.

Moltissimi anche gli ospiti che hanno voluto partecipare a questo importante evento e che si sono contesi fino all'ultimo centesimo ogni lotto presentato. In tutto i fondi raccolti hanno superato i 10.000 € che andranno interamente devoluti a Smile Train Onlus, associazione che si occupa di operare bambini affetti da malformazioni del volto nei paesi con minori risorse.

Un importante risultato, reso possibile dalla generosità delle aziende coinvolte, che hanno donato per questo evento le proprie migliori produzioni.

"In fondo per noi produttori questo è solo un piccolo gesto" commenta Franco Morando "che però contribuirà a realizzare un vero sogno: restituire il sorriso ad un bambino".





IN BREVE

a cura di
FIORENZO PANERO

SUL TRAM CON CULICCHIA.

A «cena con l'autore» venerdì 16 alle 21, sul Ristocolor ci sarà Giuseppe Culicchia che presenterà il suo romanzo «Venere in metrò» (Mondadori). Costo 85 euro. Partenza da piazza Carlina: 011/67.64.750.

FRITTO PIEMONTESE. Al circolo La Birba, di via Barbaroux 25, venerdì 16 e sabato 17 novembre, alle 20,30, va in scena il fritto misto. Costo 85 euro con i vini. Info: 011/53.33.76.

DIRE FARE MANGIARE. Il Caffè Basaglia, di via Mantova 34, propone domenica 18, alle 20, il bioaperitivo con i produttori. L'ospite della serata sarà Agricoppecetto, vincitrice dell'Oscar Green 2011 nella sezione In-Generation. Buffet e 1 bicchiere di vino 7 euro. Info: 011/19.70.88.48.

PASTICCERE MONDIALE. Leonardo Di Carlo, pluricampione mondiale ed europeo dell'arte pasticciera, sarà all'Ascom mercoledì 21, alle 11, per inaugurare il restaurato Salone multifunzionale di via Massena 20. Di Carlo si esibirà in una sorta di lectio magistralis a tema Il Bigné dolce e salato. Ingresso libero.

MENU' DEGUSTAZIONE. A La Badessa, di piazza Carlina 17, mercoledì 21, alle 20,30, menù degustazione con l'azienda vinicola Montalbera. Costo 87 euro. Prenotate: 011/83.59.40.

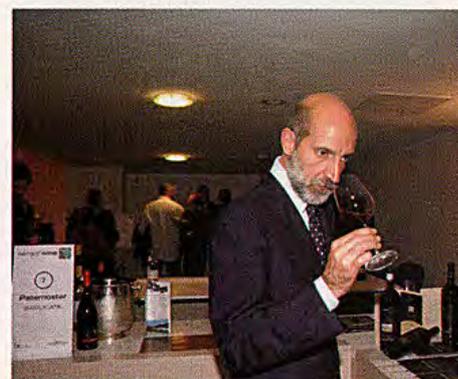




I vini in ascesa, parola di Maroni

Tempo di guide. Ognuno ha la sua preferita cui fare riferimento, ma fra i vini quelle che si contendono la palma di più letta e seguita sono quelle del Gambero Rosso, di Luca Maroni, di Veronelli e dell'Espresso. Questa volta sveliamo i vini "migliori" 2013 per Luca Maroni, critico in forte ascesa fra i tanti guru del vino. Eccoli in ordine sparso. Il Donnaluce 2011 di Poggio Le Volpi tra i bianchi, il Montepulcia-

no d'Abruzzo Janù 2007 di Jasci & Marchesani, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2011 di Montalbera, l'Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurasini Cru 2009 di Nativ, e il Baccarossa 2010 (ancora di Poggio Le Volpi, che è anche il "Produttore dell'anno"): ecco i migliori assaggi (99 punti su 99) tra le 146 "eccellenze" dell'"Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2013.



MONTALBERA'S LACCENTO

Representing the 'other side of Piedmont,' Montalbera's Laccento has a persuasive bouquet and a long-lasting finish of superlative quality. From the Bricco Montalbera vineyard, some 900 feet above sea level, the winery carefully selects its grapes when very slightly overripe. Maturation takes place first in stainless steel vats and then for at least a further 10 months in the bottle. The 2009 Laccento was awarded 99 points and 'wine of the year' accolade in Italy. Visit the website to see Montalbera's U.S. import selection. tuttovinollc.com





Un bicchiere di rosso

Ruché Laccento

Un ottimo vino della casa vinicola Montalbera, che rivaleggia anche con i più famosi e altolocati rossi del Monferrato

di Mauro Cominelli

Le caratteristiche

IL VINO Ruché Laccento DOCG della casa vinicola Montalbera è realizzato con il 100% di uve di Ruché di Castagnole Monferrato, un vitigno autoctono piemontese riscoperto solo da pochi decenni. Le uve, raccolte dopo una leggera sovraturazione, subiscono un veloce appassimento, con una tecnica simile a quella usata per l'Amarone. È un vino che può resistere in cantina anche 6-8 anni (a circa 9 €).

LE PECULIARITÀ Di colore rosso rubino con riflessi violacei, se giovane, ha un profumo intenso e persistente di frutti di bosco, spezie orientali e pepe. Di rilevante gradazione alcolica, fra i 13,50 e i 15% vol. (in base all'annata), va servito a non più di 18°.

GLI ABBINAMENTI Ottimo con primi di tradizione piemontese, è perfetto per accompagnare caccagione, carni speziate e formaggi molto stagionati.

da un antico vitigno un vino innovativo



SET ENOTECA

Cavatappi, termometro, tappo e salvagoccia: tutto quello che occorre per servire una grande bottiglia di vino con eleganza. Gli utili attrezzi in acciaio inox trovano collocazione in un elegante cofanetto di legno (Brandani, a 18 €).



LUOGO DI PROVENIENZA

• I vigneti sono coltivati su una soleggiata collina di Castagnole Monferrato (AT)



COME USARLO IN CUCINA

• FILETTO AL VINO ROSSO

Mettete 800 g di filetto di manzo in una ciotola con 1/2 l di Ruché, 2 scalogni a pezzi, prezzemolo e grani di pepe per 2 ore. Sgocciolatelo e rosolatelo in una casseruola con poco olio e burro. Cuocete per 20 minuti, irrorandolo di tanto in tanto con la marinata. Salate e servitelo, a piacere, con funghi champignon trifolati.



I 100 migliori vini

golosaria
casale di cultura e gusto del Club di Papirol

Anche Ruché Laccento sarà nell'elenco dei "Top Hundred

Wines" presentati nella prossima edizione di Golosaria, che si svolgerà a Milano dal 17 al 19 novembre negli spazi espositivi del Palazzo del Ghiaccio e dei Frigoriferi Milanesi, in via Piranesi 14, Milano. Una imperdibile tre-giorni fra degustazioni di vini, assaggi di eccellenze gastronomiche, show cooking, mini corsi di cucina e incontri con esperti del settore. (Per info. www.golosaria.it).

WINES WORTH BUYING

The aim of this column is to help you choose and purchase the best Italian wines, especially little-known premium-quality products. All the wines featured in this column and in other sections

of the magazine have been tasted and evaluated by our team of experts. New wines are presented every month, although they may sometimes come from the same producers.

TOP WINE

MONTALBERA

Ruché di Castagnole Monferrato DOC
"Limpronta" 2009



Ruby with distinct garnet highlights; low-key fragrances of dark chocolate, violets, dried roses and clove spice; warm entry offset by perky acidity then soft extract and a satisfying reprise of florality at the back.

PIEDMONT

Castagnole
Monferrato AT

GRAPES:
ruché 100%

DRINK BEFORE
2016

SCORE 8.4/10

CONTACT: www.montalbera.it

**PIEMONTE****Levoluzione, il Barolo
di Cantine Montalbera**

Si chiama Levoluzione l'ultima creazione delle Cantine Montalbera di Castagnole Monferrato (Al), un Barolo Docg che nasce dal desiderio di proporre un vino che rappresenti la moderna evoluzione di un'inimitabile tradizione.

Pratiche viticole attente, minuziosa cernita delle uve e una maniacale ricerca della qualità in vinificazione hanno preservato il patrimonio qualitativo del vigneto La Morra.

Il Barolo Levoluzione Docg affina in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per tre anni. Il risultato è un vino elegante, vigoroso come vuole la millenaria storia che lo caratterizza. Maturato e concepito per stupire e affascinare, saprà soddisfare gli appassionati, ma si farà apprezzare anche da chi si avvicina per la prima volta a questo vino blasonato.





MONTALBERA PRESENTA IL BAROLO 'EVOLUTO'

Levoluzione. Da leggere così senza dove aggiungere l'apostrofo, come grattica richiede. Questo il nome dato all'ultimo vino firmato Montalbera, azienda agricola con sede a Castagnole Monferrato nell'astigiano. Una **novità di prestigio ottenuta dalla raccolta di uve Barolo** sottoposte poi ad affinamento in barrique di rovere francese e nelle tradizionali botti per un periodo di tre anni. **Alla fine di questa procedura il risultato che si ottiene è un nettare dal sapore meno esuberante rispetto ad altri vini, ma molto vigoroso** e concepito sia per i cultori della materia, sia per coloro che desiderano avvicinarsi a questa tipologia di prodotto.





29/11/2012

ANCHE MONTALBERA «IT'S WONDERFUL»!

dal 29 November 2012 su www.viniesanofi.org

Lumiq Studios di Torino, Giovedì 29 novembre 2012. «It's Wonderful», è meraviglioso, è il «charity event» organizzato dall'Associazione Area onlus, da trent'anni punto di riferimento per bambini e ragazzi con disabilità e per le loro famiglie.

Il 29 novembre, presso i Lumiq Studios di corso Lombardi, saranno tanti i personaggi famosi presenti, tutti riuniti per raccogliere fondi da destinare alla Mediateca di Area onlus che lavora con le nuove tecnologie per facilitare l'apprendimento e l'autonomia nelle situazioni di disabilità.

Un appuntamento importante, c [\[...leggi\]](#)

tag: [barberaviniserviziocastagnole](#) [monferratomonferrato](#)

Condividi:

2

Mi piace

1



url: <http://r1p.com/CE1mqo>

Pochi giorni a Golosaria 2012. Paolo Massobrio: "Una festa per incoraggiare i piccoli produttori"



Mancano pochi giorni alla festa del gusto, alla celebrazione dei paladini del buon cibo, delle tradizioni e del territorio.

Tutto pronto a Milano, al Palazzo del Ghiaccio, per la settima edizione di Golosaria, in programma dal 17 al 19 novembre, diventata meta imperdibile per i gourmand di tutta Italia e non solo, ideato da il Club di Papillon di Paolo Massobrio. Un evento come pochi sull'enogastronomia che va in scena con un programma fittissimo di iniziative, appuntamenti, dibattiti e assaggi. Si raduneranno i 100 migliori artigiani del gusto selezionati dal Golosario 2013, il prodotto editoriale di Papillon Club che verrà presentato ufficialmente proprio in occasione dell'evento. Mille pagine che si approfondiscono in tre applicazioni per iPhone e iPad (sui negozi, sul vino e sui ristoranti, tutti col prefisso Il Golosario).

Ad accompagnare gli artigiani ambasciatori del gusto ci saranno anche i 100 migliori produttori di vino selezionati dai mille premiati nel corso delle dieci edizioni de L'Ascolto del Vino curato da Massobrio e da Marco Gatti.



In tutto sul palcoscenico di Golosaria saliranno 1.200 espositori. Tantissimi interpreti del territorio che offriranno le più succulente e ghiotte declinazioni del Made in Italy, tra cui quelle più antiche, estromesse dalle abitudini alimentari di oggi. Attorno al cibo Golosaria offre tantissimi appuntamenti che coniugano il piacere del mangiare con l'informazione e la sensibilizzazione: show cooking, minicorsi, wine tasting, incontri sulla nutrizione, assaggi meditati all'Enoteca di Papillon, dove si potranno degustare i vini Top Hundred, assaggi prelibati nello spazio Lounge, rituali di festa e di cibo tutti da apprendere come le lezioni di barbeque che si terranno sulle terrazze del Palazzo del Ghiaccio. E poi ancora percorsi sensoriali, come quelli, per citarne uno, che porteranno alla scoperta del Brachetto d'Acqui Docg.



Abbiamo chiesto a Paolo Massobrio, a pochi giorni dall'evento, un commento sul senso dell'iniziativa ideata a supporto di un'Italia che si presenta come fucina in continuo fermento. "Abbiamo scelto come tema di Golosaria la qualità irrinunciabile per dire che questi anni di affermazione del gusto sono un punto di non ritorno – afferma Massobrio. Questa fucina è in continuo fermento perché in gioco ci sono tanti giovani che vanno sostenuti con iniziative di comunicazione. La nostra Golosaria è un modo per metterli su un piedistallo lanciando un libro e le applicazioni che parlano di questi eroi tutto l'anno". Un popolo di custodi di storie, di tradizioni e di territorio che va sostenuto. "Dobbiamo aiutare i piccoli produttori - aggiunge - a fare rete fra loro attorno al bene collettivo che è il territorio, ambito di storia, tradizioni ma anche di innovazione". Al valore del cibo, non solo nel suo aspetto salutistico e nutrizionale ma soprattutto sociale e territoriale, Golosaria dedica tanti sipari. Un modo per fare formazione ed educare alla qualità. "Oggi è più forte la coscienza di ciò che stavamo per perdere e si assiste, anche in un momento di crisi, ad una rinascita di coscienza su cosa sia effettivamente la qualità". Ma non si può parlare di qualità senza Sostenibilità, altra tematica portante dell'evento di Milano e oramai diventata uno dei temi che occupano i primi posti dell'agenda setting del gourmet o del food lover. "Il tema della sostenibilità è una rivoluzione. Pensiamo solo a uno slogan semplice che nasconde alcuni di questi valori come il chilometro zero e a quale impatto abbia avuto ormai nel modo di pensare e di scegliere".

Il teatro di Golosaria vedrà andare in scena anche alcuni dei migliori interpreti dell'enologia nazionale premiati da Massobrio e Gatti durante i dieci anni di stesura dell'Ascolto del Vino. "A Golosaria ci saranno 100 produttori di vino di ogni regione d'Italia, dai grandi nomi come Ferrari e Cà del Bosco per fare qualche esempio ai piccoli come Maga Lino. L'altra settimana ero a Francoforte e nel negozio sotto casa ho trovato il vino di uno di questi piccoli produttori che sarò a Golosaria. Ecco, questi sono i vigneron che vinceranno, quelli che si sentono abitanti del mondo e che credono, come è stato dimostrato, che l'identità produttiva, che passa attraverso i vitigni autoctoni rende più ricca l'offerta del nostro Paese e non l'appiattimento di una decina di referenze".

Ecco le cantine protagoniste a Golosaria 2012:

CASCINA ROCCALINI - BARBARESCO (CN) - Barbaresco "Roccalini" 2007

PODERE AI VALLONI - BOCA (NO) - Boca "Vigna Cristiana" 2000

BERA VITTORIO E FIGLI - CANELLI (AT) - Barbera d'Asti "Ronco Malo" 2009

MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÉ - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - Ruchè di Castagnole M.to "Laccento"

LA CHIARA - GAVI (AL) - Gavi Brut "La Chiara"

CONTERNO GIACOMO - MONFORTE D'ALBA (CN) - Barolo "Monfortino" 2004

ISABELLA - MURISENGO (AL) - Grignolino del M.to Casalese "Montecastello" 2009

BUSSO PIERO - NEIVE (CN) - Barbaresco "Vigna Borgese" 2007

CASCINA LA BARBATELLA SOC. AGR. - NIZZA MONFERRATO (AT) - Barbera d'Asti Superiore Nizza "La Vigna dell'Angelo" 2009

BISSON SOCIETÀ AGRICOLA - CHIAVARI (GE) - Brut "Abissi" (bianchetta genovese, vermentino)

PERI BIGOGNO - CASTENEDOLO (BS) - Montenetto di Brescia "Gobbo" (cabernet s., merlot, marzemino) 2008

PROVENZA - DESENZANO DEL GARDA (BS) - Lugana "Fabio Contato" 2010

COSTARIPA - MONIGA DEL GARDA (BS) - Valtènesi Chiaretto "RosaMara" 2011

LE MARCHESINE - PASSIRANO (BS) - Franciacorta Brut "Secolo Novo"

LORENZO BONALDI - CASCINA DEL BOSCO - SORISOLE (BG) - Valcalepio Bianco 2011

RUMO - VINI DEI GIOP - VILLA DI TIRANO (SO) - Valtellina Superiore Riserva "Al Regiur" 2007

VIGNETO DUE SANTI DI ZONTA - BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Breganze Torcolato 2007

FERRAGÙ CARLO - CELLORE DI ILLASI (VR) - Valpolicella Superiore 2007

TENUTE TOMASELLA - MANSUÈ (TV) - Spumante Rosato Demi- Sec "Osè"

GIULIETTA DAL BOSCO - SISURE - MEZZANE DI SOTTO (VR) - Amarone della Valpolicella "Le Guaitte" 2008

CAVAZZA DOMENICO E F.LLI - MONTEBELLO VICENTINO (VI) - Gambellara Vin Santo Classico "Capitel Santa Libera Selva" 2003

VIGNETI PITTARO - CODROIPO (UD) - Spumante Brut Metodo Classico "Etichetta Argento"

TENUTA STELLA - DOLEGNA DEL COLLIO (GO) - Collio Ribolla Gialla 2010

TENUTA DI FRASSINETO - AREZZO (AR) - Spumante Brut Millesimato "Tenuta di Frassineto" 2007

PIEVE VECCHIA - CAMPAGNATICO (GR) - Montecucco Sangiovese "Chorum" 2008

STEFANO AMERIGHI - FOIANO DELLA CHIANA (AR) - Cortona Syrah 2009

TIEZZI - MONTALCINO (SI) - Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso" 2007

FATTORIA DELLA TALOSA - MONTEPULCIANO (SI) - Vino Nobile di Montepulciano "Filai Lunghi" 2007

LA MONACESCA - MATELICA (MC) - Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2007

BOCCELLA - CASTELFRANCI (AV) - Campi Taurasini "Rasott" 2007

ROSA DEL GOLFO - ALEZIO (LE) - Rosa del Golfo Brut Rosé

DUCA CARLO GUARINI - SCORRANO (LE) - Salento Malvasia Nera "Malia" 2009

SPIRITI EBBRI - SPEZZANO PICCOLO (CS) - Calabria Bianco "Neostòs" (pecorello, greco bianco, mantonico) 2011

CAMBRIA - FURNARI (ME) - Nocera "Mastronicola" 2010

MMENTI - VITTORIA (RG) - Cerasuolo di Vittoria 2008

ARIANNA OCCHIPINTI - VITTORIA (RG) - Sicilia "Il Frappato" 2010

Barbera d'Asti Lequilibrio Montalbera 2009

26 November, 2012

By Christian Davis

Barbera d'Asti Lequilibrio Montalbera 2009

Brand owner Enrico Riccardo Morando

RRP: €15, £13m, US\$21

Grape 100% Barbera

ABV 14

DOCG Piemonte

The Enrico Riccardo Morando family's Montalbera wine estate, which was founded at the beginning of the 20th Century, straddles the municipalities of Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno in the "old" Duchy of Monferrato.

This elegant, sophisticated wine shows good fruit intensity with a pronounced backbone of acidity. The soft tannins are subtle but pronounced but at the same time, well integrated.

On the palate, there are sour cherries, dark fruit and violets. This is a delightful, understated food wine. A wine to be savoured and one where you wish you had bought another bottle.

Non solo Food: A Golosaria Milano protagonista il mondo del Wine

Golosaria Milano 2012, giunta al suo 7° compleanno, si preannuncia come uno dei più interessanti eventi di avvicinamento all'Expo del 2015. Quest'anno la manifestazione raddoppia gli spazi e si terrà **dal 17 al 19 novembre al Palazzo del Ghiaccio – Frigoriferi Milanesi**.

Il 2012 si presenta quindi anche come un anno di rilancio per tutti gli espositori di food e wine presenti alla manifestazione.

Un ruolo da protagonista lo guadagna sicuramente il **mondo del vino**. Una prima curiosità arriva subito nel giorno di apertura (sabato 17 novembre) alle ore 21 nell'Area Agorà. Si tratta dello spettacolo dal titolo "Wine swingirls e gospel..." a cura della Scuola Musicale Jan Novàk in collaborazione con Barbera d'Asti Docg.

Questo concerto lo vivremo riscoprendo un vino che è molto caro a Milano, la **Barbera** (ricordate Barbera & Champagne di Giorgio Gaber), presente oltre che nello spazio dei Top Hundred Wines e nell'Enoteca di Papillon anche nello stand del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, che ha voluto sponsorizzare la chiusura della prima giornata.

Vino primattore anche nell'Area Sense Experience, insieme a fragranze alimentari abbinata ai prodotti di bellezza e alle creme da bagno firmate **Aquolina**, con gli assaggi sulla pelle di vaniglia, cioccolato, ma anche frutti di bosco e té verde.

In quest'Area infatti gli aromi del vitigno autoctono piemontese **Brachetto** saranno spiegati dall'esperta di analisi sensoriale, Federica Bonello, che proporrà anche curiosi abbinamenti, che si dipaneranno in un vero e proprio calendario nel calendario lungo i tre giorni della manifestazione. Sin da sabato **17** si potrà assaggiare il Brachetto d'Acqui Docg in purezza. **Domenica 18** sono in programma tre momenti specifici per apprezzare la versatilità di questo vino aromatico celebre nel mondo, seguendo una linea guida principale, ovvero l'abbinamento con finger food agrodolci. Alle **12** si svolgerà una degustazione di Brachetto in purezza abbinato a finger food salati realizzato per l'occasione da uno chef di Milano, mentre alle **16** si esplorerà con finger food dolci a base di frutta fresca e secca e pasticceria secca. Alle **19**, poi, grande appuntamento con "**È l'ora di un aromaperitivo**", quando Mirko Stocchetto, titolare del **Bar Basso** di Milano, punto di riferimento del bere miscelato a Milano, realizzerà un cocktail pensato per l'occasione, ovviamente con base Brachetto, che sarà accompagnato dai finger food di **F&DeGroup**. **Lunedì 19**, alle **12**, grande aperitivo con il cocktail **Brachettoska**, accompagnato da finger food salati, mentre il programma delle analisi sensoriali e della mescita sarà rinforzato dall'abbinamento con i **cioccolati di Guido Gobino**.

Ma le sorprese sono tante e sono tante anche le cantine che avranno uno spazio espositivo nei suggestivi spazi della nuova location e in particolare nell'area **Top Hundred Wines**. Sono state selezionate 100 (su 1.000) tra quelle che hanno ricevuto negli anni il premio Top Hundred da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Un'area, questa, dedicata soprattutto al Business to Business ma che si presenta anche come un'occasione per gli appassionati per conoscere il meglio del panorama vitivinicolo italiano. Qui, infatti, sarà possibile interagire con le cantine e apprezzare la loro produzione.

Inoltre i 100 vini Top Hundred delle cantine presenti nell'area Top Hundred Wines si potranno degustare nell'Enoteca di Papillon, curata dal sommelier Fabio Scarpitti.

Ma i Top Hundred, che sono simbolo della qualità diffusa del vino, calcheranno anche la scena degli eventi di Golosaria. **Domenica 18 novembre, ore 14**, nell'Area Agorà ecco l'appuntamento "Arriva *L'Ascolto del Vino*. Premiazione dei Top Hundred 2012 e presentazione del nuovo volume firmato da Marco Gatti e Paolo Massobrio".

Nel volume edito per la prima volta anche in lingua inglese, sono raccontate le 1.010 cantine scoperte dagli autori in questi 11 anni e che per l'appunto hanno conquistato, con uno dei loro vini, il titolo di Top Hundred di Papillon.

Dal 2002 (anno di ideazione del premio da parte di Marco Gatti) i due giornalisti con il papillon (nome del loro movimento di consumatori) hanno premiato ogni anno 100 cantine. **Quest'anno**, undicesimo anno di selezione, è invece un anno di "affinamento", per usare un gergo enologico, dove sono state **proclamate meritevoli 35 cantine**, numero che ha permesso di compensare le cantine che nel frattempo si sono ritirate dal mercato (poche per la verità, ma in 10 anni era normale che ci fossero) e di raggiungere **quota 1.010**. Questo 10 in più, che i giornalisti non si sono sentiti di limare rispetto al numero tondo prefissato, rimane appunto il **segno che questo lavoro continuerà** anche in futuro e con una rinnovata passione che si può già percepire **nell'app per iPhone e iPad** de *L'Ascolto del vino*, in uscita nel 2013.

L'elenco completo dei Top Hundred è pubblicato sul sito del Club di Papillon, www.clubpapillon.it e su quello di Golosaria, dove appaiono anche i 35 riconoscimenti di quest'anno.

Per maggiori informazioni sull'evento www.golosaria.it

Di seguito, le 35 cantine che riceveranno il riconoscimento quest'anno.

CASCINA ROCCALINI – BARBARESCO (CN) – **Barbaresco "Roccalini" 2007**
PODERE AI VALLONI – BOCA (NO) – **Boca "Vigna Cristiana" 2000**
BERA VITTORIO E FIGLI – CANELLI (AT) – **Barbera d'Asti "Ronco Malo" 2009**
MONTALBERA – TERRA DEL RUCHÉ – CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) – Ruché di Castagnole M.to "Laccento"
LA CHIARA – GAVI (AL) – **Gavi Brut "La Chiara"**
CONTERNO GIACOMO – MONFORTE D'ALBA (CN) – **Barolo "Monfortino" 2004**
ISABELLA – MURISENGO (AL) – **Grignolino del M.to Casalese "Montecastello" 2009**
BUSSO PIERO – NEIVE (CN) – **Barbaresco "Vigna Borgese" 2007**
CASCINA LA BARBATELLA SOC. AGR. – NIZZA MONFERRATO (AT) – **Barbera d'Asti Superiore Nizza "La Vigna dell'Angelo" 2009**
BISSON SOCIETÀ AGRICOLA – CHIAVARI (GE) – **Brut "Abissi" (bianchetta genovese, vermentino)**
PERI BIGOGNO – CASTENEDOLO (BS) – **Montenetto di Brescia "Gobbo" (cabernet s., merlot, marzemino) 2008**
PROVENZA – DESENZANO DEL GARDA (BS) – **Lugana "Fabio Contato" 2010**
COSTARIPA – MONIGA DEL GARDA (BS) – **Valtènesi Chiaretto "RosaMara" 2011**

LE MARCHESINE – PASSIRANO (BS) – **Franciacorta Brut "Secolo Novo"**
LORENZO BONALDI – CASCINA DEL BOSCO – SORISOLE (BG) – **Valcalepio Bianco 2011**
RUMO – VINI DEI GIOP – VILLA DI TIRANO (SO) – **Valtellina Superiore Riserva "Al Regiur" 2007**
VIGNETO DUE SANTI DI ZONTA – BASSANO DEL GRAPPA (VI) – **Breganze Torcolato 2007**
FERRAGÙ CARLO – CELLORE DI ILLASI (VR) – **Valpolicella Superiore 2007**
TENUTE TOMASELLA – MANSUÈ (TV) – **Spumante Rosato Demi- Sec "Osè"**
GIULIETTA DAL BOSCO – SISURE – MEZZANE DI SOTTO (VR) – **Amarone della Valpolicella "Le Guaite" 2008**
CAVAZZA DOMENICO E F.LLI – MONTEBELLO VICENTINO (VI) – **Gambellara Vin Santo Classico "Capitel Santa Libera Selva" 2003**
VIGNETI PITTARO – CODROIPO (UD) – **Spumante Brut Metodo Classico "Etichetta Argento"**
TENUTA STELLA – DOLEGNA DEL COLLIO (GO) – **Collio Ribolla Gialla 2010**
TENUTA DI FRASSINETO – AREZZO (AR) – **Spumante Brut Millesimato "Tenuta di Frassineto" 2007**
PIEVE VECCHIA – CAMPAGNATICO (GR) – **Montecucco Sangiovese "Chorum" 2008**
STEFANO AMERIGHI – FOIANO DELLA CHIANA (AR) – **Cortona Syrah 2009**
TIEZZI – MONTALCINO (SI) – **Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso" 2007**
FATTORIA DELLA TALOSA – MONTEPULCIANO (SI) – **Vino Nobile di Montepulciano "Filai Lunghi" 2007**
LA MONACESCA – MATELICA (MC) – **Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2007**
BOCCELLA – CASTELFRANCI (AV) – **Campi Taurasini "Rasott" 2007**
ROSA DEL GOLFO – ALEZIO (LE) – **Rosa del Golfo Brut Rosé**
DUCA CARLO GUARINI – SCORRANO (LE) – **Salento Malvasia Nera "Malìa" 2009**
SPIRITI EBBRI – SPEZZANO PICCOLO (CS) – **Calabria Bianco "Neostòs" (pecorello, greco bianco, mantonico) 2011**
CAMBRIA – FURNARI (ME) – **Nocera "Mastronicola" 2010**
ARIANNA OCCHIPINTI – VITTORIA (RG) – **Sicilia "Il Frappato" 2010**



Per la prima volta Go Wine promuove un appuntamento a **Milano** dedicato al vino **Barbera**, in programma per **giovedì 10 novembre p.v.** presso le sale del **Westin Palace Hotel******* di piazza della Repubblica.

Un evento per comunicare lo speciale legame di questo vino con tanti territori piemontesi. Per dare voce alla grande rinascita che il **Barbera** ha registrato negli ultimi dieci anni e riaffermarne il ruolo, le peculiarità (non un semplice vino di tradizione, ma un vino che può dare prodotti anche di grande eccellenza), il rapporto con la storia anche culturale del vino piemontese. Il banco d'assaggio verrà organizzato per aree omogenee di denominazione, per meglio rappresentare la presenza vinicola del Barbera sul territorio, distribuendo materiale informativo con l'ausilio dei consorzi di produzione.

Programma e orari:

Ore 16.00 - 18:00: Anteprima: degustazione riservata ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche, Wine Bar)

Ore 18.00: Breve conferenza di presentazione

Ore 18.30 – 22.00: Apertura del banco d'assaggio

Le aziende che animeranno il **banco d'assaggio:**

ALARIO CLAUDIO – Diano d'Alba (Cn); **BILETTA F.LLI** - Casorzo (At);
CASCINA CHICCO – Canale (Cn); **CASCINA GARITINA** - Castel Boglione (At);
DEZZANI – Cocconato (At); **DOSIO VIENETI** – La Morra (Cn);
FORTI DEL VENTO – Ovada (Al); **FRANCO MONDO** - San Marzano Oliveto (At);
FRATELLI NATTA – Grazzano Badoglio (At); **GAUDIO MAURO** – Vignale M.to (Al);
GIORGIO CANTAMESSA - Casorzo (At); **GUASTI CLEMENTE & FIGLI** - Nizza Monferrato (At); **IVALDI DARIO** - Nizza Monferrato (At); **LA MORANDINA** – Castiglione Tinella (Cn);
LA TENAGLIA - Serralunga di Crea (Al); **MONTALBERA** - Castagnole M.to (At);
MOSSIO FRATELLI – Rodello (Cn); **NICOLA FEDERICO** – Cocconato (At);
PESCAJA – Cisterna d'Asti (At); **RESSIA FABRIZIO** – Neive (Cn);
TENUTA CASTELLO DI RAZZANO – Alfiano Natta (Al);
TENUTA DELL'ARBIOLA - San Marzano Oliveto (At);
TENUTA SAN MAURO – Castagnole Lanze (At); **VICARA** – Rosignano M.to

**OSPITE SPECIALE: I BISCOTTI E LE FARINE DEL MULINO
DELLA RIVIERA DELLA FORNERIA CAVANNA – Villar San Costanzo (Cn)**

Completano la degustazione in **enoteca** i vini delle aziende:

*ARALDICA - Castel Boglione (At); CESTE VINI – Govone (Cn);
CRIOLIN - Castagnole Lanze (At); FRANCO M. MARTINETTI – Torino;
IL CROTIN 1897 – Mareto (At); LA CAUDRINA – Castiglione Tinella (Cn);
MARCHESI ALFIERI – San Martino Alfieri (At); MICHELE CHIARLO – Calamandrana (At);
OLIVERO PIETRO – Vezza d’Alba (Cn); ORESTE BUZIO – Vignale M.to (Al);
PODERI A. BERTELLI – Costigliole d’Asti (At); REVELLO F.LLI – La Morra (Cn);
TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno (At); UMBERTO FRACASSI – Cherasco (Cn)*

Il costo della degustazione è di €15 (€10 Soci Go Wine, €12 Fisar, Onav, Ais) e darà diritto ad avere in omaggio un piattino degustazione.

L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (prima di accedere al banco d’assaggio, iscrizione già valida per il 2012).

ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è **consigliabile confermare la presenza** alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all’Associazione Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di giovedì 10 novembre.

Barolo Levoluzione Montalbera 2008



Montalbera evolve.

UN BAROLO CHE RUCHEGGIA.

E se una delle cantine più importanti per il Ruchè decidesse un bel giorno di guardare oltre al roseto del proprio giardino? Se decidesse che è arrivato il momento per raccontare una storia ancora più antica, una storia sviscerata da molti e ovviamente non raccontata nel modo migliore da tutti coloro che si sono cimentati nella narrazione. Se questa cantina, acquistasse terreni tra Castiglione Falletto e la Morra, ovviamente vorrebbe dire che il vento sta soffiando in un'altra direzione, o quasi.

Ed eccolo, il Barolo di Montalbera, Levoluzione 2008. Tralascieremo le note tecniche che vogliono una attentissima vinificazione a temperatura controllata, lunga macerazione e passaggio sia in botti piccole che in quelle tradizionali, tralascieremo la volontà di non andare a snaturare quel racconto secolare e il territorio, ma solo per cercare di descrivere le sensazioni di questo "nuovo" Barolo.

Rubino dai riflessi granati, intenso ed elegante si mostra al naso, con la stessa finezza che veste le altre etichette della cantina, AfterEight, menta e cioccolato arricchiti da more e lamponi, polvere di cannella e Sukai, vivace e per nulla scontroso, **in punta di piedi** entra in bocca dove la sottile trama tannica, sinuosa in un valzer di freschezza avvolge e rimane, rimane, rimane... Un Barolo da Bere, non intimorisce nonostante le sue antiche origini, fatto per goderlo adesso o aspettarlo, in entrambi i casi, vi sembrerà di conoscerlo da sempre.

30-11-2012
MONTALBERA

Anche Montalbera «It's Wonderful»!

Lumiq Studios di Torino, Giovedì 29 novembre

«It's Wonderful», è meraviglioso, è il «charity event» organizzato dall'Associazione Area onlus, da trent'anni punto di riferimento per bambini e ragazzi con disabilità e per le loro famiglie.

Il 29 novembre, presso i Lumiq Studios di corso Lombardi, saranno tanti i personaggi famosi presenti, tutti riuniti per raccogliere fondi da destinare alla Mediateca di Area onlus che lavora con le nuove tecnologie per facilitare l'apprendimento e l'autonomia nelle situazioni di disabilità.

Un appuntamento importante, cui Montalbera non ha voluto mancare in qualità di sponsor tecnico della serata. Durante la cena, i 700 invitati potranno infatti brindare con il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011 firmato Montalbera, per 3 anni consecutivi eletto Miglior Vino Rosso Italiano dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni.

Un vino che saprà allietare anche i palati dei tanti volti noti presenti all'evento: ad alternarsi sul palco ci saranno infatti il cantante Mario Biondi, Valerio Staffelli di Striscia la notizia che condurrà una pesca di beneficenza, Boy Gorge in veste di Dj, ed Andrea Pezzi, ex Vee Jay che si occuperà dell'intrattenimento. Madrina della serata sarà la bellissima Eva Herzigova, mentre tra gli ospiti saranno presenti molti nomi famosi del cinema italiano, quali: Gianni Amelio, Alberto Barbera, Luca Argentero e Cristiana Capotondi.

Una serata che si preannuncia davvero «Wonderful»!

AREA ONLUS: Dal 1982 l'Associazione torinese Area onlus, presieduta da Giovanna Recchi, offre i suoi servizi gratuiti a bambini e adolescenti con disabilità, accogliendo oltre 300 famiglie ogni anno. Per questa occasione, organizzando «It's Wonderful» a favore di Area, hanno collaborato, con la presidente Recchi, Emma Agnelli, Marida Cravetto, Ilaria Marsiaj, tre giovani che sono l'anima dell'evento, i cui obiettivi sono: ottenere risorse per Area e dare visibilità a questo tipo di ricerca di fondi, promuovendone in Italia la crescita.

Barbera e Terroir

Con Go Wine a Milano

Go Wine prosegue il suo calendario di appuntamenti nella città di Milano e ripropone nel mese di novembre un evento dedicato al vino Barbera e ai suoi terroir di produzione in Piemonte.

Un evento esclusivo per comunicare lo speciale legame di questo vino con tanti territori piemontesi. Per dare voce alla grande rinascita che il Barbera ha registrato negli ultimi dieci anni e riaffermarne il ruolo, le peculiarità (non un semplice vino di tradizione, ma un vino che può dare prodotti anche di grande eccellenza), il rapporto con la storia anche culturale del vino piemontese.

Il banco d'assaggio verrà organizzato per aree omogenee di denominazione, per meglio rappresentare la presenza vinicola del Barbera sul territorio, distribuendo materiale informativo con l'ausilio dei consorzi di produzione.

Evento di promozione e degustazione

GIOVEDÌ 8 NOVEMBRE 2012

Hotel Melià***** Via Masaccio, 19 – Milano

Le aziende che partecipano al banco d'assaggio:

ALARIO CLAUDIO – Diano d'Alba (Cn); BOLMIDA SILVANO – Monforte d'Alba (Cn);
CASTELLO DI RAZZANO – Alfiano Natta (Al); CASCINA CASTLET – Costigliole d'Asti (At);
CANTAMESSA GIORGIO – Casorzo (At); CAUDRINA – Castiglione Tinella (Cn);
CLAUDIO MARIOTTO – Tortona (Al); CROTA D'CALOS – Calosso (At);
DEZZANI – Cocconato (At); POGGIO RIDENTE - Cocconato (At);
DROCCO LUIGI – Alba (Cn); DOSIO VIGNETTI - La Morra (Cn);
GUASTI CLEMENTE & FIGLI – Nizza Monferrato (At); LA MORANDINA – Castiglione Tinella (Cn);
MONTALBERA – Castagnole Monferrato (At); PRUNOTTO – Alba (Cn);
RINALDI VINI – Ricaldone (Al); TENUTA LA TENAGLIA – Serralunga di Crea (Al);
TERRE DA VINO – Barolo (Cn); VICARA – Treville (Al)

Consorzio PiedmOntop con le aziende:

Bric Cenciurio – Barolo (Cn), Dogliotti 1870 – Castagnole Lanze (At),

Rizieri - Diano d'Alba (Cn), Tenuta Montemagno – Montemagno (At)

Completano la degustazione in Enoteca le aziende:

ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO – Vezza d'Alba (Cn);
ARALDICA – Castel Boglione (At); AVEZZA PAOLO – Canelli (At);
BERSANO CAV. DARIO – S. Marzano Oliveto (At); BOERI ALFONSO – Costigliole d'Asti (At);
ORESTE BUZIO – Vignale M.to (Al); CANATO MARCO – Vignale M.to (Al);
CASCINA GIOVINALE – Nizza Monferrato (At); CASCINA VAL DEL PRETE – Priocca (Cn);
LA FIAMMENGA – Cioccaro di Penango (At); MICHELE CHIARLO – Calamandrana (At);
CROTIN 1897 – Mareto (At); DELTETTO – Canale (Cn); LA GIRONDA – Nizza Monferrato (At);
MALABAILA - Canale (Cn); FRANCO MONDO – S. Marzano Oliveto (At);
PIETRO RINALDI – Alba (Cn); TRE SECOLI – Mombaruzzo (At);

Programma e orari:

ore 16,00-18,30: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

ore 18,30: breve conferenza di presentazione della serata

ore 19,00-22,00: apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati

Il costo della degustazione per il pubblico è di €15,00 (€10,00 Soci Go Wine, Rid. soci associazioni di settore €13,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2013.

Annuario Casale, Fiera Milano, Fiera Brescia, Onlus Milano, Corsi Enologi



29 Novembre 2012 - 15:37
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 228 volte

ANCHE MONTALBERA «IT'S

WONDERFUL»!

Lumiq Studios di Torino. Giovedì 29 novembre 2012. «It's Wonderful», è meraviglioso, è il «charity event» organizzato dall'Associazione Area onlus, da trent'anni punto di riferimento per bambini e ragazzi con disabilità e per le loro famiglie.

 [Ess](#)  [Invia a un amico](#)  [Condividi su Facebook](#)  [Condividi su Twitter](#)

Il 29 novembre, presso i Lumiq Studios di corso Lombardi, saranno tanti i personaggi famosi presenti, tutti riuniti per raccogliere fondi da destinare alla Mediateca di Area onlus che lavora con le nuove tecnologie per facilitare l'apprendimento e l'autonomia nelle situazioni di disabilità.

Un appuntamento importante, cui Montalbera non ha voluto mancare in qualità di sponsor tecnico della serata. Durante la cena, i 700 invitati potranno infatti brindare con il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO

2011 firmato Montalbera, per 3 anni consecutivi eletto Miglior Vino Rosso Italiano dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni.

Un vino che saprà allietare anche i palati dei tanti volti noti presenti all'evento: ad alternarsi sul palco ci saranno infatti il cantante Mario Biondi, Valerio Staffelli di Striscia la notizia che condurrà una pesca di beneficenza, Boy Gorge in veste di Dj, ed Andrea Pezzi, ex Vee Jay che si occuperà dell'intrattenimento. Madrina della serata sarà la bellissima Eva Herzigova, mentre tra gli ospiti saranno presenti molti nomi famosi del cinema italiano, quali: Gianni Amelio, Alberto Barbera, Luca Argentero e Cristiana Capotondi.

Una serata che si preannuncia davvero «Wonderful»!

AREA ONLUS: Dal 1982 l'Associazione torinese Area onlus, presieduta da Giovanna Recchi, offre i suoi servizi gratuiti a bambini e adolescenti con disabilità, accogliendo oltre 300 famiglie ogni anno. Per questa occasione, organizzando «It's Wonderful» a favore di Area, hanno collaborato, con la presidente Recchi, Emma Agnelli, Marida Cravetto, Ilaria Marsiaj, tre giovani che sono l'anima dell'evento, i cui obiettivi sono: ottenere risorse per Area e dare visibilità a questo tipo di ricerca di fondi, promuovendone in Italia la crescita.

Offida DOCG Pecorino

Colle Vecchio - uve Pecorino
vinificate in purezza
www.tenutarocciptoni.it

Cantinette in offerta

In legno, belle e robuste, fatte in Italia. Compra Ora on line dal sito
www.cemab.com/cantinette

Corso Pasticceria

Mestiere senza disoccupazione! Corso
professionale di pasticceria
www.corsopasticceria.it

AcchiappaVIP

Una serata con la Carlucci per raccogliere fondi destinati ai bimbi non udenti

DA MILLY, I VINI MIGLIORI PER I DIRITTI DEI SORDI



UNITI PER LA SOLIDARIETÀ

Roma. Una serata all'insegna della solidarietà per Milly Carlucci (58 anni, al centro), accompagnata dall'analista sensoriale Luca Maroni (51, a sinistra) e dal presidente e direttore generale dell'hotel Hassler Roberto Wirth (62, a destra), nato sordo. I proventi della vendita dei vini sono stati devoluti al Cabss Onlus per i bambini sordi e sordociechi.

Manfredi Lamartina

Roma - Dicembre

Un evento di beneficenza per aiutare i bambini sordi e sordociechi attraverso l'impegno di alcune importanti aziende vinicole. La serata, presentata da Milly Carlucci, ha permesso di raccogliere fondi, tramite la vendita di bottiglie di vino pregiato, che sono stati poi devoluti al Cabss Onlus (Centro assistenza per bambini sordi e sordociechi).

Presente anche Roberto Wirth

Alla serata romana hanno partecipato anche Roberto Wirth, presidente e direttore generale dell'hotel Hassler, sordo profondo dalla nascita e sempre attivo nella promozione dei diritti dei non udenti. I vini sono stati selezionati dall'analista sensoriale Luca Maroni. **V**



SECONDI

FILETTO DI AGNELLO IN CROSTA DI SPEZIE DOLCI

INGREDIENTI (6 PERSONE)

- 1,5 kg di filetto di agnello
- 150 ml di brodo di carne
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 pizzico di anice in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 3 rametti di prezzemolo
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 200 °C. Lavare, asciugare e tritare sottilmente il prezzemolo e poi mescolarlo, in una ciotola, con tutte le spezie, un pizzico di sale e l'olio.

Legare il filetto di agnello con dello spago da cucina e ricoprire la superficie con la miscela di spezie. Versare il brodo sul fondo della teglia e infornare per 45 minuti, controllando che il liquido non venga completamente assorbito.

Estrarre il filetto dal forno e lasciar riposare per 10 minuti avvolto in un foglio d'alluminio, affettare e servire accompagnando a piacere con delle carote stufate al burro.

ABBINIAMOLO CON

Semplice ma gustoso, questo piatto chiama a gran voce un bel vino rosso pieno, morbido e persistente. Pieno, generoso, armonico, vellutato. Profumo intenso con sentori di noce moscata e spezie. Il Barolo "evoluzione" di Montalbera è uno dei prodotti di eccezione dell'azienda di Castagnole Monferrato, un vino elegante e convincente che sarà straordinario con questo arrosto.

DIFFICOLTÀ: facile

TEMPO: 15 min. la preparazione | 45 min. la cottura | 10 min. il riposo

CALORIE: 370 per porzione



56 | Dicembre 2012



IN CANTINA



● **Prosecco Superiore DOCG.** Spumante Extra dry, armonico e fruttato. Ideale per l'aperitivo e per accompagnare cibi leggeri (Jeio Colmei Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Bisol, 75 cl, a circa 10 €).



● **Nero d'Avola e Merlot IGP (Moon)** Indicato con formaggi e sfiziosi antipasti. Accompagna primi sapidi e carni rosse.
● **Insolia - Chardonnay IGP (Star)** Perfetto con frutti di mare e piatti di pesce (Moon e Star, Duca di Salaparuta, 75 cl, entrambi a 6,30 €).



● **Cabernet Sauvignon**
Vino rosso eccezionale (l'annata 2009 merita 3 bicchieri dal Gambero Rosso). Intenso, ricco e strutturato, è ideale con carni rosse, alla griglia o arrosto, e selvaggina (Cabernet Sauvignon Lafôa, Colterenzio, 75 cl, in enoteca).



● **Barolo DOCG**
Trova nei brasati e negli stracotti i partner migliori; si abbina bene a carni rosse elaborate e a piatti con selvaggina da pelo (Barolo Docg Levoluzione, Cantine Montalbera, 75 cl, da 27 €).



● **Bombardino** Liquore dolce al rum e alla vaniglia. Ottimo caldo o freddo, e nei cocktail.
● **Chokito** Liquore in crema al cioccolato. Provatelo caldo con la panna, freddo sui dessert (Bombardino 70 cl, a 12,10 €; Chokito, 70 cl, a 12,30 €, Roner).

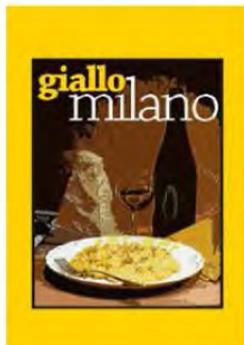


Trattoria
Masuelli
S.Marco
dal 1921

01/12/2012

Milano si colora di giallo

Dicembre 2012



Dal 14 al 16 dicembre quinta edizione di Giallo Milano, il concorso per il miglior risotto alla milanese, che si terrà anche quest'anno a Milano e in alcune province lombarde.

Assaggio gratuito del nostro risotto giallo agli ospiti già a cena nel locale nelle serate del 14 e 15 dicembre.

Il Ruché a Milano

Dicembre 2012



VIAGGIO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Martedì 11 Dicembre ore 20,00

Alla Trattoria Masuelli serata enogastronomica tra cucina tradizionale piemontese e vini del Monferrato e Langa dell'azienda agricola Montalbera.

Menu della serata:

Carne cruda di Fassone all'albese
Bollicine Leycos

Risotto al Ruché
Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2010

Guancia di Fassone cotta a vapore e polenta ottofile
Barolo Levoluzione Docg 2008

Panettone artigianale con zabaione caldo
Moscato d'Asti Docg San Carlo

Caffè

Prezzo euro 55,00

Info e prenotazioni