

RASSEGNA STAMPA

2013





rassegna stampa

Gennaio 2013



INDICE

GENNAIO

QUOTIDIANI E PERIODICI

In Città ed. Verona – 22 gennaio 2013

La Circolare – gennaio 2013

SITI E BLOG

www.attualità.ilbloggatore.com

www.bionotizie.com

www.cibvs.com

www.laculturadelcibo.it

www.limegator.it

www.nanopress.it

www.operbacco.it

www.viniesapori.net

www.vinievino.com

www.winicjatywa.pl

PREMI E MENZIONI

Go Wine – Cantine d'Italia 2013



SENSE OF WINE, «LACCENTO» È IL MIGLIOR ROSSO

■ È tornata nel cuore di Roma, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, nel fine settimana, l'ottava edizione di SenseofWine, i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni, in libera degustazione al pubblico; tra le aziende premiate dalla Guida 2013 anche Montalbera, che porterà in degustazione il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, cui Luca Maroni ha assegnato il Premio Miglior Vino Rosso Italiano, attribuendogli ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio e descrivendolo come "Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione". Un risultato eccezionale se si considera che solo due

cantine italiane possono fino a oggi vantare di vedersi assegnare da Luca Maroni il premio di miglior vino rosso italiano per ben due volte.

Un riconoscimento che premia la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruchè il proprio vino simbolo. Si tratta di un vino che il pubblico di Sense of Wine ha potuto scoprire durante i quattro giorni dell'evento. E nel fitto calendario degli eventi offerti da Sense of Wine anche un ospite speciale: nella serata d'apertura, Maroni ha conferito infatti il "Premio Merito" al cantante Andrea Bocelli. ■



14 settembre

Un pomeriggio nelle terre del Ruchè

Oggi pomeriggio sono in mezzo ai vigneti, con le uve mature sopra ai tralci. Sono a Castagnole Monferrato, ospite della famiglia Morando, titolare dell'azienda Montalbera, che è l'azienda maggior produttrice di Ruchè: circa il 60%. Franco presenta la nuova versione del suo Ruchè Laccento, che nel campione 2011 subisce un leggero appassimento, ma anche la novità di un Barolo che lui ha voluto battezzare Levoluzione. Barolo e Ruchè: un simbolo riconosciuto nel mondo e una chicca da scoprire. In platea tanti ristoratori, qualche giornalista. Mi chiedono di dire qualcosa sul Ruchè e lo prendo, letteralmente, come un invito a nozze, non solo perché è il vino con cui mi sono sposato, ma è anche quello della mia prima rubrica su un giornale nazionale, dopo che avevo conosciuto don Giacomo Cauda, il parroco del Ruchè. Fu lui il "flatus vocis" che diede il via al percorso di questo vino che si stacca dai prototipi piemontesi e ricorda più certi vitigni della Francia. Don Giacomo lo conobbi che avevo 22 anni, nella sua sacrestia di Castagnole dove imbottigliava Grignolino e Ruchè. Ricordo che scrissi anche a Veronelli, anni dopo, per segnalarglielo. Quanta strada, da allora, ha fatto il Ruchè...

☛ Certo che trovare una famiglia come questa, che crede espressamente in questo vino, è una fortuna, non solo per chi ama il Ruchè, ma per tutto il territorio. E non è un pallino di Franco, ma anche di suo padre, simpaticissimo (amante come me della Barbera vivace) che ho conosciuto un giorno a pranzo e persino di suo nonno, che quel giorno era felice, in mezzo a quella gente che festeggiava una nuova tappa del Ruchè. Be', trovare tanto entusiasmo di questi tempi, scoprire in un giovane

una visione, è una cosa molto rara. Queste persone vanno sostenute in tutti i modi, affinché non perdano l'entusiasmo che, molto spesso, un certo provincialismo è pronto ad affossare. Per ora, cari Morando, vi dico, semplicemente e sentitamente, bravi!



Franco Morando presenta il suo Ruchè Laccento



Con nonno Morando

Vino, Montalbera al SensofWine di Roma

21 gennaio 2013

Grande successo per l'azienda Montalbera all'ottava edizione di SensofWine, in programma a Roma dal 17 al 20 gennaio 2013. Tra i protagonisti della serata di premiazione anche il direttore generale dell'azienda Franco Morando salito sul palco per ricevere il riconoscimento assegnato al suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011, premiato come MIGLIOR VINO ROSSO [...]

Vini, Montalbera a SensofWine 2013



In degustazione a Roma il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, premiato da Luca Maroni come Miglior Vino Rosso Italiano.

Torna nel cuore di Roma, presso il Complesso

Monumentale di Santo Spirito in Sassia, dal 17 al 20 gennaio 2013, l'ottava edizione di SensofWine, i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni, in libera degustazione al pubblico; tra le aziende premiate dalla Guida 2013 anche Montalbera, che porterà in degustazione il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, cui Luca Maroni ha assegnato il Premio Miglior Vino Rosso Italiano, attribuendogli ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e descrivendolo

come "Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione".

Un risultato eccezionale se si considera che solo due cantine italiane possono fino ad oggi vantare di vedersi assegnare da Luca Maroni il premio di miglior vino rosso italiane per ben due volte.

Un riconoscimento che premia la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruchè il proprio vino simbolo.

Un vino che il pubblico di Sense of Wine potrà scoprire durante i quattro giorni dell'evento, che per il 2013 cambia sede: la prossima edizione si terrà a pochi metri da San Pietro e da Castel Sant'Angelo, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, prestigiosa struttura architettonica risalente al 1470. Il Complesso accoglierà il pubblico romano in un'atmosfera suggestiva, testimone della ricchezza artistica del nostro Paese gemellata a giusta ragione al vino.

E nel fitto calendario degli eventi offerti da Sense of Wine ci sarà anche un ospite speciale: il 17 gennaio, in occasione della serata d'apertura, Luca Maroni conferirà infatti il "Premio Merito" al cantante Andrea Bocelli. E così, sulle note interpretate dal grande tenore, si aprirà nel migliore dei modi Sense of Wine, vera celebrazione dell'eccellenza enologica italiana. La stessa sera il 17 Gennaio Franco Morando alle ore 20,00 verrà premiato con il Suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011 come MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO proprio da Luca Maroni alla presenza di ANDREA BOCELLI.

Vi lasciamo con le note di degustazione di Luca Maroni: Ruchè 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 pureità 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, ventosamente 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 vividamente, 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.

Per informazioni: www.sensofwine.it

Vini e Sapori: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola.

Web: www.viniesapori.net

Argomenti: cantine, EcoTurismo, enogastronomia, natura, roma, vino

Riciclo Della Plastica

www.esorecyclingsrl.it/

Recupero e Riciclo Plastica Valorizziamo il 100% degli scarti



Come vendo la mia energia

www.forgreen.it

Scopri come guadagnare vendendo energia al Consorzio WeForGreen



Quinto Conto Energia

fotovoltaiconordest.it/ContoEnergia

Dubbi Sugli Incentivi ? Ecco Cosa Devi Sapere !



prodotti tipici pugliesi

www.varrett.it

selezioni di alta qualità
buono, sano, deciso, genuino



Scegli Tu ►



15/01/2013

Vini, Montalbera a SensorWine 2013

dal 15 January 2013 su www.viniesapori.net

In degustazione a Roma il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, premiato da Luca Maroni come Miglior Vino Rosso Italiano.

Torna nel cuore di Roma, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, dal 17 al 20 gennaio 2013, l'ottava edizione di SensorWine, i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni, in libera degustazione al pubblico; tra le aziende premiate dalla Guida 2013 anche Montalbera, che porterà in degustazione il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, cui Luca Maroni ha assegnato il Premio Miglior Vino Rosso Italiano. attrib [...leggi]

Articolo pubblicato il 15 Gennaio 2013 su www.laculturadelcibo.it

MONTALBERA A SENSOFWINE 2013: In degustazione a Roma il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, premiato

Torna nel cuore di Roma, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, dal 17 al 20 gennaio 2013, l'ottava edizione di Sense of Wine, i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni, in libera degustazione al pubblico; tra le aziende premiate dalla Guida 2013 anche Montalbera, che porterà in degustazione il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, cui Luca Maroni ha assegnato il Premio Miglior Vino Rosso Italiano, attribuendogli ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e descrivendolo come "Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione".

Un risultato eccezionale se si considera che solo due cantine italiane possono fino ad oggi vantare di vedersi assegnare da Luca Maroni il premio di miglior vino rosso italiane per ben due volte.

Un riconoscimento che premia la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruchè il proprio vino simbolo.

Un vino che il pubblico di Sense of Wine potrà scoprire durante i quattro giorni dell'evento, che per il 2013 cambia sede: la prossima edizione si terrà a pochi metri da San Pietro e da Castel Sant'Angelo, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, prestigiosa struttura architettonica risalente al 1470. Il Complesso accoglierà il pubblico romano in un'atmosfera suggestiva, testimone della ricchezza artistica del nostro Paese gemellata a giusta ragione al vino.

E nel fitto calendario degli eventi offerti da Sense of Wine ci sarà anche un ospite speciale: il 17 gennaio, in occasione della serata d'apertura, Luca Maroni conferirà infatti il "Premio Merito" al cantante Andrea Bocelli. E così, sulle note interpretate dal grande tenore, si aprirà nel migliore dei modi Sense of Wine, vera celebrazione dell'eccellenza enologica italiana. La stessa sera il 17 Gennaio Franco Morando alle ore 20,00 verrà premiato con il Suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011 come MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO proprio da Luca Maroni alla presenza di ANDREA BOCELLI.

Vi lasciamo con le note di degustazione di Luca Maroni: 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, ventosamente 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 vividamente, 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.

Per informazioni: www.sensofwine.it



21/01/2013

Vino, Montalbera al SensofWine di Roma

Grande successo per l'azienda Montalbera all'ottava edizione di SensofWine, in programma a Roma dal 17 al 20 gennaio 2013. Tra i protagonisti della serata di premiazione anche il direttore generale dell'azienda Franco Morando salito sul palco per ricevere il riconoscimento assegnato al suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011, premiato come MIGLIOR VINO ROSSO [...]. L'articolo [Vino, Montalbera al SensofWine di Roma](#) sembra essere il primo su BioNotizie.

Vino. Montalbera al SensofWine di Roma

salito sul palco per ricevere il riconoscimento assegnato al suo Ruchè di **Castagnole Monferrato** d.o.c.g. LACCENTO 2011, premiato come MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO proprio da Luca Maroni che gli ha attribuito ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità...

Sens of Wine 2013 – Recensione operbacca



Posted by : Alessandro Posted date : **31 gennaio 2013**In **Degustazioni**0

Sens of Wine 2013: dal 18 al 20 gennaio a pochi passi dalla Basilica di San Pietro, nella bellissima cornice di Santo Spirito in Sassia – complesso monumentale risalente al 1470 – si è tenuto l'ormai consueto appuntamento annuale di Sens of Wine, importante kermesse romana sui vini organizzata da Luca Maroni. È stata una buona occasione per incontrare diversi produttori italiani, degustare le nuove annate di grandi vini e conoscerne di nuovi.



All'evento hanno partecipato molte delle principali aziende vinicole del paese, tantissimi i vini presentati. Davvero difficile provarli tutti o soltanto recensire quelli degustati: la disamina che segue non è assolutamente esaustiva ed è esclusivamente da considerare come un percorso personale condotto all'interno della manifestazione.

Cominciamo da **Mirabella**, un'azienda della Franciacorta che non conoscevo prima. Ho degustato due bellissimi Franciacorta: il Brut senza solfiti dal bellissimo perlage, molto interessante, fresco e piacevole; e il DOM dosaggio zero 2004, che trascorre ben 60 mesi sui lieviti e che viene rabboccato esclusivamente con lo stesso spumante (quindi senza aggiunta di liqueur d'expedition). Secco ma vellutato al tempo stesso, con bollicine finissime dalla mostruosa persistenza che si misura in minuti. Un vino davvero impegnativo ma meraviglioso al tempo stesso.

Restando agli spumanti con rifermentazione in bottiglia, ho degustato un Alta Langa di **Bera**, fatto in prevalenza con uve Chardonnay, con profumi di lievito e crosta di pane. Di Bera ho anche apprezzato il Langhe Sassisto 2008, fatto con uve Barbera in prevalenza, fresco e consistente, fruttato ma con evidenti note scure di china e caffè. Ottimo il Barbaresco 2008, dall'usuale colore granato tipico del Nebbiolo e sentori di rosa appassita, di mora in confettura, cioccolato e balsamici. Per terminare con il Moscato d'Asti 2012, dal delicato perlage, con sentori aromatici, agrumati e fruttati di pesca.

Sempre per il Piemonte ho provato due versioni di Barbera d'Asti dell'azienda Bellicoso. La Barbera 2011, fresca e godibile, ma soprattutto la Barbera Merum 2010, vino maestoso e fruttato, di estrema concentrazione estrattiva con lunghissime note mentolate e tostate. E i due **Ruché Di Montalbera. DOCG** dal 2010, il Ruché esprime soprattutto sentori aromatici e floreali. L'accento 2011 da solo acciaio, delicato e profumatissimo e Limpronta 2010, che trascorre un anno in legno, più potente e persistente con un bouquet più complesso e sentori fruttati e speziati.

Una realtà toscana molto di notevole interesse è Maremma Alta, azienda vinicola condotta biologicamente. Ho degustato un vino che già lo scorso anno mi aveva entusiasmato, il Vermentino Le Strisce 2009, che rimane sui propri lieviti per non meno di un anno per poi riposare in bottiglia per un periodo equivalente. Si presenta di un colore giallo intenso con riflessi verdi, olfatto complesso, con note minerali e fruttate, caratterizzandosi per la struttura e la lunghezza al palato. Molto profondo il Sangiovese Guardamondo riserva 2009, mentre il passito Diba 2007 è un vino dedicato a un noto personaggio scomparso è un vino talmente esclusivo da non essere nemmeno commercializzato.

Non ho potuto fare a meno di degustare il grande Costa d'Amalfi Furore bianco Fiorduva 2011 di Marisa Cuomo, da uve autoctone Fenile, Ripoli e Ginestra, con straordinari profumi di fico e albicocca ben maturi, salvia e fragranti note di altre erbe aromatiche e macchia mediterranea.

Una realtà valdostana di considerevole importanza è La Source, azienda che presenta un'offerta di vini affilati e sorprendenti. Il Petit Arvine 2011 è un vino color giallo oro con bagliori verdolini e delicati sentori floreali e fruttati. Il Torrette 2010 da uve Petit Rouge è un vino potente, con leggero passaggio in legno e chiare note di frutta rossa. Davvero sorprendente il Torrette Superiore 2010, che sosta in legno più a lungo e che presenta profumi intensi di frutta rossa matura, rosa e mandorla.

Nella zona delle colline e dei castelli intorno a Jesi, Montecappone rappresenta una realtà vinicola tra le più importanti. Ho degustato: il Sauvignon La Breccia 2011, cristallino con bagliori verdolini, che presenta sentori di pompelmo ed erbe aromatiche, minerale e gran morbidezza in bocca; quindi il Verdicchio Castelli di Jesi Classico Riserva Utopia 2009, potente e avvolgente, con naso complesso di camomilla, tiglio, timo e salvia; il Tabano bianco 2010 un uvaggio di Verdicchio, Moscato e Sauvignon, dall'alto profilo olfattivo con sottili profumi di ananas e poi floreali e vegetali; per concludere con il Tabano Rosso 2009 da uve Montepulciano, di grande struttura e affinato in legno per un anno, con sentori fruttati, speziati e balsamici.

Passo in rassegna alcuni vini di cantine dell'Italia centrale. Mi hanno particolarmente colpito il Montepulciano d'Abruzzo 2011 della cantina Terzini, dal gusto elegante e vellutato con profumi di confettura di amarena e liquirizia. Il Montiano 2009 di Falesco, grande Merlot in purezza concentrato e profondo, con tannini setosi e sentori di prugne e mora in confettura, tabacco ed eucalipto. Il Baccarossa 2010 di Poggio le Volpi da uve Nerobuono autoctone del Lazio, vino che sprigiona intensi profumi floreali e fruttati con belle sfumature di erbe aromatiche. Il grande Mater Matuta di Casale del Giglio, da uvaggio a prevalenza Syrah, con naso che unisce note pepate e di confettura di piccoli frutti di bosco. Di Casale del Giglio ho degustato anche l'interessante Tempranillo 2011, prodotto con l'omonima uva simbolo della Spagna, vino emblema della costante attività di sperimentazione che questa cantina laziale di primo piano conduce da sempre.

Una menzione a parte va fatta per l'Amarone della Valpolicella 2006 di Trabucchi d'Illasi, vino che nasce dalla vinificazione soprattutto di uve Corvina e Corvinone con piccole quantità di Rondinella, Oseleta e Croatina appassite per oltre tre mesi prima della vinificazione. Di impressionante potenza e struttura, questo campione colpisce per la pulizia e la morbidezza del gusto e le note floreali e fruttate.

Andando al sud, mi soffermo su Cantine del Notaio, celebre cantina lucana che ha fatto del Vulture la sua zona di produzione d'eccellenza e dell'Aglianico la pregiata materia prima capace di regalare vini dalla straordinaria personalità. Cominciamo dalla Stipula 2009, spumante rosé metodo classico che rifermenta per 18 mesi in bottiglia, dall'elegante fragranza che si caratterizza per sentori di fiori bianchi e frutta croccante, crosta di pane e lievito. Il Rogito 2010, potente rosato che sosta per un anno in barrique di diversi passaggi, con sentore di rosa e lampone e sottile speziatura. Il Preliminare 2011, l'unico dei vini degustati che unisce all'Aglianico anche Malvasia, Moscato e Chardonnay, che presenta accattivanti profumi di mandorla, ananas, mango e papaya. L'Atto 2010 che matura per 12 mesi in tonneaux, che presenta una bellissima veste rosso intenso, con freschi sentori fruttati e speziati. Per chiudere con un campione assoluto, La Firma 2009, profondo e complesso, caratterizzato da profumi di piccoli frutti a bacca nera in confettura, liquirizia su un fondo speziato.

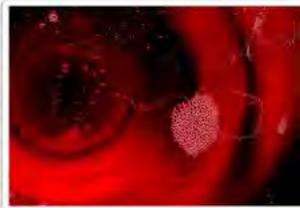
Della vicina Puglia, do un cenno degli splendidi vini di Gianfranco Fino. Il Negramaro Jo 2011, da uve leggermente appassite in pianta, che effettua una lunga macerazione e successivo passaggio in legno. Il vino presenta aromi di rosa canina, macchia mediterranea, cacao e tabacco. Il Primitivo Es 2011, il vino pluripremiato che da un paio d'anni mette d'accordo tutte le principali guide di settore, anche in questo caso prodotto con uve appassite in pianta. Vino di grandissimo lignaggio, dopo una lunga macerazione e conseguente maturazione in legno, si presenta potente ma raffinato al tempo stesso, dai tannini setosi, un frutto suadente e sentori di cuoio, tabacco e cioccolato. Finale lungo e coerente con il naso.

Per terminare la degustazione con due grandissimi vini siciliani. Di Cusumano ho degustato il Noà 2008, magnifico vino rosso realizzato con uve Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon. Affinato per 12 mesi in legno e poi in bottiglia, presenta un naso potente, dall'intenso e fresco frutto e dai nitidi sentori mediterranei e balsamici. La corroborante acidità lo farà certamente durare assai a lungo. E lo stupendo Passito di Pantelleria Ben Ryé 2010 di Donnafugata dal colore ambrato a dir poco spettacolare, intenso, carico, luminosissimo. Il naso è di una complessità totale, con note di albicocca matura e in confettura, uva passa, miele d'arancio, sentori minerali e di erbe mediterranee. E' al palato però che esplose in tutta la sua potenza, vellutato e dolce, equilibrato da una vena fresca e quasi salmastra che lo rende di beva elegante, armonica e lunghissima. Infiniti i ritorni fruttati e di agrumi canditi. Stupendo.

Un vino assoluto della mia terra.



[Annunci Google](#) [Fiera Olio](#) [Degustazione](#) [Fiere Food](#) [Asti Barbera](#)



15 Gennaio 2013 - 14:33
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 146 volte

Vini, Montalbera a SensofWine 2013

In degustazione a Roma il Ruchè di
Castagnole Monferrato LACCENTO
2011, premiato da Luca Maroni

come Miglior Vino Rosso Italiano.



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Torna nel cuore di Roma, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, dal 17 al 20 gennaio 2013, l'ottava edizione di SensofWine, i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni, in libera degustazione al pubblico; tra le aziende premiate dalla Guida 2013 anche Montalbera, che porterà in degustazione il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, cui Luca Maroni ha assegnato il Premio Miglior Vino Rosso Italiano, attribuendogli ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e descrivendolo come "Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione".

Un risultato eccezionale se si considera che solo due cantine italiane possono fino ad oggi vantare di vedersi assegnare da Luca Maroni il premio di miglior vino rosso italiane per ben due volte.

Un riconoscimento che premia la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruchè il proprio vino simbolo.

Un vino che il pubblico di Sense of Wine potrà scoprire durante i quattro giorni dell'evento, che per il 2013 cambia sede: la prossima edizione si terrà a pochi metri da San Pietro e da Castel Sant'Angelo, presso il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, prestigiosa struttura architettonica risalente al 1470. Il Complesso accoglierà il pubblico romano in un'atmosfera suggestiva, testimone della ricchezza artistica del nostro Paese gemellata a giusta ragione al vino.

E nel fitto calendario degli eventi offerti da Sense of Wine ci sarà anche un ospite speciale: il 17 gennaio, in occasione della serata d'apertura, Luca Maroni conferirà infatti il "Premio Merito" al cantante Andrea Bocelli. E così, sulle note interpretate dal grande tenore, si aprirà nel migliore dei modi Sense of Wine, vera celebrazione dell'eccellenza enologica italiana. La stessa sera il 17 Gennaio Franco Morando alle ore 20.00 verrà premiato con il Suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011 come MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO proprio da Luca Maroni alla presenza di ANDREA BOCELLI.

Vi lasciamo con le note di degustazione di Luca Maroni: Ruchè 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 pureità 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, ventosamente 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 vividamente,

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.

Per informazioni: www.sensofwine.it

Vendi Vino Pregiato?

www.vendereaicinesi.it

I cinesi amano il vino italiano
Aumenta le tue vendite!



· [Annunci Google](#) · [Fiere Rimini](#) · [Fiera Roma](#) · [Fiera Olio](#) · [Teatro Roma](#)



21 Gennaio 2013 - 16:59

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 201 volte

Vino, Montalbera al SensofWine di Roma

**Grande successo per l'azienda
Montalbera all'ottava edizione di
SensofWine, in programma a Roma**

dal 17 al 20 gennaio 2013.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Tra i protagonisti della serata di premiazione anche il direttore generale dell'azienda Franco Morando salito sul palco per ricevere il riconoscimento assegnato al suo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO 2011, premiato come MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO proprio da Luca Maroni che gli ha attribuito ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e descrivendolo come "Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione". Un risultato che premia la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruchè il proprio vino simbolo. Un vino che il pubblico di Senso of Wine ha potuto apprezzare durante i quattro giorni dell'evento, nell'atmosfera suggestiva del Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia a Roma. Tra gli ospiti illustri anche Andrea Bocelli.



GROUPON

Coupon Ristoranti*

fino a **-70%***

Offerte del giorno

*Esempio di un'offerta in arrivo

Il carnevale di Mirano con i vini Mazzolada

quando: dal 01-02-2013 al 17-02-2013
dove: Mirano
ente: Tenuta Mazzolada, Osterie ed Enotecche aderenti

Un cichetò e un buon bicchiere di vino Mazzolada, per scoprire il lato gourmet dei dintorni di Venezia in tempo di Carnevale.

Mazzolada, azienda di Lison Pramaggiore, guiderà infatti turisti e appassionati della buona cucina e del bere bene alla scoperta dei locali e sapori più caratteristici di Mirano, splendida cittadina, nota per il suo carnevale. Dall' 1 al 17 febbraio 2013, nei bacari che aderiscono all'iniziativa, il River Pub di Via Mariutto 10; Osteria Nova di Via Cavin di sala 12; El Bacaro di Via Bastia Entro 12; Bar Monet di Via Matteotti 28 e Jasi srl in Via della Vittoria 59, ai buongustai sarà consegnato un coupon con una mappa per partire alla caccia del gusto nel circuito delle osterie ed enoteche aderenti. Ad ogni tappa, coloro che degusteranno i cichetò accompagnati dai vini di Mazzolada, potranno timbrare la scheda che una volta completata, permetterà di ricevere subito in omaggio un cavatappi o uno stopper firmato dall'azienda di Portogruaro. Presentando questo gadget, gli amanti del nettare di Bacco riceveranno uno sconto del 5% su tutti gli acquisti effettuati nell'azienda che si trova in via Triestina, 66 a Portogruaro, nella frazione che porta il suo stesso nome. L'idea di dare vita a questo tour alla scoperta dei classici cichetò veneziani nasce dallo stretto legame dell'azienda con il suo territorio e dalla volontà di promuovere il turismo in uno degli angoli più belli del Veneto, che per il tradizionale carnevale si illuminerà di luci e colori e stupirà con maschere provenienti da tutto il mondo.

Cantina

TENUTA MAZZOLADA L'azienda si trova a Portogruaro (Ve), tra il Veneto Orientale e la Bassa Friulana, in una delle zone più vocate alla viticoltura d'eccellenza. La Famiglia Genovese

acquista la proprietà nel 1985, ereditando con essa la tradizione e la cultura millenaria della produzione di vini pregiati. Oggi la tenuta si estende per 126 ha, di cui 95 ettari a vigneto interamente coltivati in zona a denominazione di origine controllata.

Osterie ed Enotecche aderenti

RIVER PUB (Via Mariutto, 10)
OSTARIA NOVA (Via Cavin Di Sala, 12)
EL BACARO (Via Bastia Entro, 12)
BAR MONET (Via Matteotti, 28/A)
JASI SRL (Via Della Vittoria, 59-61).

Książę Monferrato

Na [Gambero Rosso](#) do hotelu Sheraton wpadam jak po ogień. Jest za późno na spokojne wertowanie listy win, zbyt tłoczno, duszno, większość kolegów zde gustowała już wszystko, co zamierzali i stoją teraz w małych grupkach kiwając się z zadowoleniem i relaksując small – talkiem. „Co pić, co pić?” – pytam z obłędem w oku, bo przecież mam tylko chwilę, muszę lecieć, a poza tym i tak już zaraz koniec, kelnerzy zbierają puste kieliszki i kątem oka widzę, że pierwsze niedopite flaszki giną w przepastnych czeluściach torbaczy. „Tam w rogu [Bisol](#) ma dobre prosecco. A nie, już zdaje się nie ma”. „Ja jakoś tak dziś nic nie mogę znaleźć... Zaraz... jest tam jedno ciekawe. Czekaj, jak ono... no patrz, uciekła mi nazwa. O tam, u tej ślicznej brunetki z broszką”. „Napij się [Volpai](#), Volpaię zawsze warto”. Świetne rady, ale zaczynać od Toskanii nie chcę, tym bardziej nie od [amarone](#) do którego mi najbliższej, bo obok niego właśnie stoję. Ciśnienie mam coraz większe, jak ten osiołek, co mu w żłoby dano. „Spróbuj Ruché, jak nie dziś to pewnie długo nie będziesz miała okazji...”. Idę chociaż nie wiem w ogóle czego się spodziewać, prawdę mówiąc nawet nie wiem, jaki ma kolor. Wysoki przystojniak nalewa mi, chlup, wino do kieliszka, wacham...



Bukiet Ruché.

...I cały zgłęb sali, brzęk kieliszków, rozmowy ludzi dookoła, duchota, pęd i pozostałe 50 kilka win jakby przestają istnieć. Stoję zamroczona, gdyby nie ten tłok padłabym jak długa. Jestem odurzona niezmiernym zapachem, tą słodczą róż, którą uwielbiam od pierwszego zaciągnięcia się, która zniewala i nie daje o sobie zapomnieć. Drobnokolorowe kwiatki pachnącego groszku wyciągają się do mnie z tego kieliszka, oplątuje mnie powój, przypomina mi się z dzieciństwa

geranium w glinianej doniczce, którego wtedy tak nie lubiłam a teraz przyprawia mnie o zawrót głowy i nie mogę się od niego oderwać. Usta są soczyste, napięte ale i zwiewne, jak sukienka włoskiej dziewczynki łopocząca na wietrze, truskawkowo-pieprzne. I ta wspaniała, idealna kwasowość, która pozwala mi otrząsnąć się z tego szoku, pozbierać się trochę i wziąć w garść. Czuję, że to nie przelewki, że to nie pierwszy lepszy wyperfumowany włoski fircyk w zalotach. Wiem, że to wino szukało mnie, że przebyło długą drogę, żeby mnie tu znaleźć, zatrzymać i zniewolić. Jakby całe wieki poszukiwało swojej ostatecznej tożsamości, żeby omamić mnie i odejść w zapomnienie. Co to jest? – pytam odurzona.

I wszystko staje się jasne. Stary, [rdzenny szczep](#); pradawny, szlachezny, wrośnięty w okolice Asti i od stuleci gryzący tę piemoncką ziemię. Dziś na wymarcu, podupadający na zdrowiu, zapomniany, wydający ostatnie tchnienie. Jakby ostatkiem sił, niemalże *post mortem* odznaczony orderem D.O.C.G., wydający łabędzi śpiew piemoncki książe. Ruché di Castagnole Monferrato.



Zamek Księcia.

[Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011](#): niesamowicie pachnący nos, przyprawiający o zawrót głowy. Olejek różany (babcia przywoziła taki z Bułgarii w małej, drewnianej fioleczce), płatki kwiatów, mięta, truskawki, pieprz. Usta wyważone, kwasowość jest świetną przeciw wagą dla odurzających zapachów. Całość bardzo ciekawa, niecodzienna. Właśnie, niecodzienna – dobre słowo. Nie na co dzień.

Montalbera [Ruché di Castagnole Monferrato Lacceto 2011](#): 95% przejrziałych gron, 5% zrodzinkowanych, winifikacja w stali. Bardziej dystyngowane, duszniejsze, dojrzałe, jakby starsze i ciemniejsze. To raczej księżna w burgundowej atłasowej sukni niż księżniczkę w jasnym muślinie. Czuć dużo słońca, miękkości. Zero tandety, zero taniocy. Wszystko rasowe choć mocno perfumowane i dość alkoholowe (14%).

Wina Montalbera nie mają jeszcze importera w Polsce.

Degustowałam na zaproszenie organizatorów – Gambero Rosso i Magazynu Wino.



17/01/2013

Pag. 1/4

Krewetka na diecie

[Gambero Rosso](#) to słynny [włoski przewodnik winiarski](#). Ongiś niezwykle wpływowy, wciąż opiniotwórczy (w pewnych kręgach), słynie przede wszystkim z przyznawania Tre Bicchieri, czyli „Trzech Kieliszków”, najwyższej noty dla ok. 350 najlepiej punktowanych win każdego roku. Jeden Kieliszek to dobre wino na co dzień, Dwa – wino bardzo dobre klasy, zdecydowanie wyróżniające się; od paru lat funkcjonują też Tre Bicchieri Rossi, czyli coś jakby „dwa i pół kieliszka” dla win dopuszczonych do finału, ale które ostatecznie nie zdobyły złotego medalu.

Tyle teorii, przewodnik wydawany po włosku i angielsku czytany (czy raczej przeglądany) jest na całym świecie, chociaż – jak to zwykle bywa – najbardziej przez samych winiarzy. W dążeniu do umocnienia swojej marki, propagowania przyznawanej przez siebie nagrody, a także „monetyzacji kontentu” wydawnictwo Gambero Rosso od kilku lat organizuje również [objazdową degustację](#) wyróżnionych przez siebie winiarni po całym świecie. Warszawa już po raz czwarty znalazła się na trasie tej wycieczki. (O pierwszej edycji pisałem [tutaj](#), a tutaj o [drugiej](#)). Kto był na poprzednich degustacjach „Krewetki” i ostrzył sobie zęby na repetę, mógł poczuć się zawiedziony. Dwa razy mniej producentów, cztery razy mniej win (tylko 52) niż poprzednio, z czego zaledwie 10 butelek nagrodzonych „Trzema Kieliszkami”, z prawdziwych sław tylko [Jermann](#) i [Volpaia](#), reszta to była druga i trzecia liga włoskiego wina, winiarnie na dorobku albo jeszcze kompletnie nieznane. Ciekawych win trochę było, ale jak na wydarzenie reklamowane jako „najlepsze wina włoskie 2012 roku”, budziło raczej uśmiech, szczególnie że wśród tych najlepszych nie znalazło się żadne Brunello (!), jedno mało istotne Barolo, żadna musująca Franciacorta, ani jedno Soave, ani jeden producent z Alto Adige... Wina po stronie Gambero Rosso, który od kilku lat przykręca producentom finansową śrubę i większość marynarzy z tego statku już po prostu zrejterowała.

Mimo wszystko, jak kiedyś pisałem, „nie ma degustacji tak złej, żeby nie można się było na niej dobrze napić”, polecam zatem kilka najciekawszych znalezisk:



Oczywiście etykietę projektuje artysta i oczywiście co roku inną.

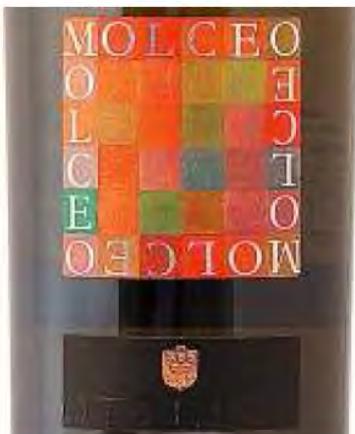
Najbardziej postrzelone wino – [Cantina Produttori Cormòns Vino della Pace 2010](#), produkowane z 848 (!!)

różnych szczepów zebranych ze wszystkich stron świata, ciekawe wino, bardzo aromatyczne i bogate, jak trzy wina w jednej butelce. Żeby się go napić, trzeba być prezydentem, premierem albo zapisać się dwa lata wcześniej na listę oczekujących.



Kwiatowy odlot.

Najpyszniejsze – [Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011](#) – różano-
fiolkowo-liliowy odlot posypany cynamonem i czekoladą. Zdobywa też nagrody specjalne w
kategoriach: Najbardziej Aromatyczne, Najlżejsze Wino Czerwone oraz Rdzenny Szczep Włoski o
Którym Nikt w Polsce Nie Słyszał.



100% soli.

Najbardziej mineralne – [Ottella Lugana Superiore Molceo 2010](#), dla tych, którzy nie wierzą w mineralność i wciąż ją podważają, wino składające się smakowo tylko z soli mineralnych.



Faktycznie jedno z „najlepszych”.

Najlepsze białe – [Jermann Capo Martino 2010](#), świetna intensywność, głębia smaku, wielowymiarowość; podobno fermentuje i dojrzewa w beczkach, ale tak pełne mocy, że tego nie czuć. Jedyne z próbowanych win faktycznie zasługujące na miano jednego z „najlepszych w Italii”.



Pinot Noir z Lombardii?

Najbardziej zaskakujące – [Tenuta Mazzolino Oltrepò Pavese Noir 2009](#), czyli Pinot Noir z zapomnianej przez Boga i konsumentów apelacji Oltrepò Pavese, poważne, mocarne, burgundzkie i coś więcej zarazem, a przede wszystkim stylowe i intrygujące. Jako jedyne z 5 wymienionych win dostępne w Polsce – już wkrótce w katalogu nowego importera [Pavese & Pavese](#) wyspecjalizowanego (nie zgadniecie) w winach z Oltrepò Pavese.

Degustowałem na zaproszenie organizatora – Magazynu Wino.

Go Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Go Wine – Cantine d'Italia 2013

Montalbera - Terra del Ruchè

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

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438

montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it - www.montalbera.it



130



300.000



Franco Morando

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

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

VINO TOP Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 8

RAPPORTO Q/P Barbera del Monferrato Vivace € 3,9

DA CONOSCERE Accanto agli altri due Ruchè della casa - Limpronta e La Tradizione - spicca il carattere sapido e sottile del Grignolino d'Asti Grignè.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Ancora recentemente l'azienda ha ampliato di ulteriori dieci ettari la coltura del vitigno ruchè, a conferma della grande opera svolta a favore della valorizzazione di questo vino. Si è infatti aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di "integrazione" nell'élite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. Poi c'è tutto il resto del progetto, a cominciare dal lancio della nuova etichetta di Barolo, con una viticoltura curata e un'ospitalità cordiale, che contribuisce a valorizzare i luoghi caratterizzati da un paesaggio gradevole che merita essere conosciuto. Merita una visita anche la graziosa Castagnole Monferrato, bel fazzoletto di colline nonché culla del vitigno ruchè.



rassegna stampa

Febbraio 2013

INDICE

FEBBRAIO

QUOTIDIANI E PERIODICI

Il Gazzettino – 22 febbraio 2013

Il Punto – 14 febbraio 2013

In Città ed. Vicenza – 12 febbraio 2013

In Città ed. Brescia – 12 febbraio 2013

Il Mio Vino – 1 febbraio 2013

SITI E BLOG

www.atnews.it

www.intravino.com

www.lucianopignataro.it

www.metemag.com

www.newsfood.com

www.tiguido.net

www.vinodaburde.com



LA BOTTIGLIA



Montalbera esalta lo storico Ruchè

Dal Piemonte un rosso da scoprire

Oggi andiamo in Piemonte giusto per ribadire come la nostra penisola sia ricca di peculiarità tutte da scoprire. A tal proposito ecco il Ruchè, unicità del Monferrato, interessante vitigno storico il cui nome deriva anche dalla sua capacità di arroccarsi con forza e vigore, qualità che ritroviamo nel suo nettare.

Degustiamo quindi la selezione Lacceto 2011, Ruchè Castagnole Monferrato DOCG, 14% alcol, di Montalbera C.M. (At), produttore d'eccellenza. Rubino-granato vivido, unicità al naso per ricchezza profumi rossi dolci, visciola nera, rosa carnosa, e innumerevoli richiami. Piacevolezza pura il sorso, per equilibrio e richiami tattili vellutati, lungo il ricordo di frutta. A 12 gradi in ampio calice su ravioli al brasato, burro e tartufo. A 13 euro all'Enoteca Ca' del vino Isola Rizza (Vr).

(Associazione Italiana Sommelier Veneto)



Esce l'Annuario 2013 di Luca Maroni

Torna l'Annuario 2013 dei vini italiani di Luca Maroni, fra gli appuntamenti amati dagli appassionati del settore. Sono 5 i "fuoriclasse" secondo la nuova edizione: il bianco Donnaluce 2011 e il rosso Baccarossa 2010 di Poggio Le Volpi; i rossi Montepulciano d'Abruzzo Janù 2007 di Jasci & Marchesani; Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2011 di **Montalbera** - Terra

del Ruchè; Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurasini Cru 2009 di Nativ. Si tratta dei vini che hanno ottenuto il punteggio massimo in fase di valutazione (99/99) e che costituiscono una categoria a sé in quanto "fuoriclasse assoluti". Inoltre, l'azienda Poggio Le Volpi di Monteporzio Catone (Roma) è il miglior produttore per: il Donnaluce 2011 e il Baccarossa 2010.



Montalbera protagonista a Food and Wine Festival

Tra i protagonisti della nuova edizione di Food and Wine Festival che si è svolto nei giorni scorsi presso Mi.Co - Milano Congressi, anche l'azienda Montalbera - Terra del Ruchè.





Montalbera protagonista a Food and Wine Festival

Tra i protagonisti della nuova edizione di Food and Wine Festival che si è svolto nei giorni scorsi presso Mi.Co - Milano Congressi, anche l'azienda Montalbera - Terra del Ruch .



VINO TOP***Ruché di Castagnole Monferrato Docg
"Laccento" 2010
Montalbera***

Vino rosso ottenuto da uve ruche diffuse esclusivamente nel Monferrato e più precisamente nella zona di Castagnole. Alla vista si presenta rubino chiaro. Al naso i profumi sono puliti e di buona intensità. Note di bacche nere con sfumature floreali di violetta e accenti speziati di cannella e chiodi di garofano. Asciutto, corposo in bocca e con un tannino robusto ma morbido. Alcol molto bene integrato, percepibile solo nel finale, grazie alla sua marcata acidità. Buona intensità e persistenza dei sapori fruttati, floreali e di spezie. In sintesi un vino eccellente, robusto e persistente ma di ottima bevibilità in grado di accompagnare anche piatti saporiti di pesce, come il cacciucco. Da servire alla temperatura di 16 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro.

voto 8.4/10 - 13 €**PIEMONTE**

Castagnole Monferrato (At)

Tel. 011.9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

vitigni: ruche 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Consegna del premio "Bere il territorio, vino d'autore" alla scrittrice Isabella Bossi Fedrigotti

- Lunedì, 04 Febbraio 2013



Si svolgerà domani (martedì) a Torino presso StarHotels Majestic in corso Vittorio Emanuele 54 a Torino la cerimonia di consegna del premio "*Bere il territorio - Vino d'Autore*" a Isabella Bossi Fedrigotti.

Il programma della serata si snoderà nel seguente modo: alle 17 l'apertura del banco d'assaggio per operatori e giornalisti; alle 18.30 con l'intervento di Isabella Bossi Fedrigotti intervistata dal giornalista Bruno Quaranta e con la consegna del premio "Vino d'Autore"; dalle 19.30 alle 22 con il banco d'assaggio e la degustazione.

L'evento culturale è organizzato dall'associazione Go Wine che apre il 2013 a Torino con una serata speciale dedicata al concorso letterario nazionale "Bere il Territorio" e a tutti coloro che hanno contribuito a rendere l'iniziativa un punto di riferimento per i giovani appassionati al mondo del vino e della scrittura.

Le aziende protagoniste del banco d'assaggio:

Aglanica Associazione culturale – *Rionero in Vulture (Pz)*
Antica Distilleria Sibona – *Piobesi d'Alba (Cn)*
Cantine Briamara – *Caluso (To)*
Cantine del Barone – *Cesinali (Av)*
Cantine dell'Angelo – *Tufo (Av)*
Cascina del Pozzo – *Castellinaldo (Cn)*
Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave – *Soave (Vr)*
Drocco Luigi, Cascina Pontepietra – *Alba (Cn)*
Emo Capodilista – La Montecchia – *Selvazzano Dentro (Pd)*
Fattoria Santo Stefano – *Greve in Chianti (Fi)*
Francone – *Neive (Cn)*
Gostolai – *Oliena (Nu)*
La Tordera – *Valdobbiadene (Tv)*
Agricola Monforte – *Monforte d'Alba (Cn)*
Montalbera, Terra del Ruchè – *Castagnole Monferrato (At)*
Pileum – *Piglio (Fr)*
Planeta – *Menfi (Ag)*
Podere il Carnasciale – *Mercatale Valdarno (Ar)*
Poderi Moretti – *Monteu Roero (Cn)*
Vietti – *Castiglione Falletto (Cn)*
Ciccio Zaccagnini – *Bolognano (Pe)*

G.G.



QUESTIONI DI STILE

Luca Maroni e un Ruché da 99 punti. Restando seri

La letteratura Maroniana conquista, a ogni guida enoica, vette sempre più alte e irraggiungibili che a noi, comuni mortali, appaiono avvolte nelle nebbie di un linguaggio talvolta ostico. Una quinta elementare strappata con l'inganno, d'altronde, non aiuta la penetrazione dei concetti di un sì grande poeta, ed ecco perchè la redazione tutta ha chiesto aiuto all'eminantissimo Prof. Aristarco Scannabue. Forte delle sue 12 lauree — tutte in lettere e filosofia — il Professore ci ha regalato un'analisi stilistica dotta e comprensibile anche a quelli che, come noi, hanno copiato dal compagno di banco per tutto il liceo. L'analisi si riferisce ad una recensione fondamentale pubblicata dal sommo poeta Luca Maroni nel suo capolavoro letterario "Annuario dei migliori Vini d'Italia 2013", nel quale il nostro, assegna il massimo punteggio (99 centesimi) al **Ruché di Castagnole Monferrato Laccento Docg 2011**, con parole di struggente bellezza che qui riportiamo. A seguire, la dotta analisi del Prof. Scannabue e, infine, la nostra ben più modesta recensione ad opera del mastro sommelier Andrea Gori.

Eccovi dunque, doverosamente per prima, la perla del Maestro:

Ruchè di Castagnole Monferrato Lacceto Docg 2011

“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 pureità e integrità d’espressione. S’ode il distillato della polpa del frutto a spirto 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 vividamente, 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.”

Luca Maroni: 99 punti

Lasciamo quindi la parola al Prof. Scannabue:

L’urto dirompente dell’attacco ricorda la dannunziana fusione panica con la Natura nella strabiliante personificazione delle nari, che sineddochicamente alludono all’esperienza inebriante dell’assaggio. Il ritmo cadenzato dell’enumerazione asindetica di frutti e fiori evoca i cembali e i liuti di un dionisiaco tripudio olfattivo. La sintassi si fa nominale, ellittica, come sincopata, a rappresentare la meraviglia dell’autore; ed ecco che le personificazioni si snocciolano una di seguito all’altra, con effetto straniante: il distillato della polpa eleva al cielo i suoi lamenti e il lampone e la rosa “s’insertano” in un odoroso amplesso. L’anafora martellante (“s’ode”... “lo si ode”) trasfigura il dato sonoro nell’audace sinestesia (il rumore linfatico della polpa). L’ossimorico “suadentemente stordite” crea un corto circuito semantico di rara potenza. L’omeoteleuto degli avverbi in “-mente” tesse una fitta trama fonica che si puntella sul crescendo dei termini aulici, post-grammaticali (“inserta”, “spirto”, “clangore”,) per chiudere nell’utilizzo dell’auspicabile hapax “omore”.

Nondimeno, l’eccesso esornativo a tratti nuoce alla perspicuità del dettato, pregiudicandone la scorrevolezza. Punteggiatura non sempre adeguata.

Prof. Aristarco Scannabue: 7-

E infine la recensione in stile modernista di Andrea Gori che, impertinente, si spinge oltre “la mora e la ciliegia” del Maestro, affermando di aver sentito colle sue nari nello stesso vino, ben 10 profumi.

Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto Docg 2011

Rosso limpido mai cupo, naso fresco e intenso di ribes rosso, amarena e durone nero di Vignola, che poi evolve in cotognata di mele e rabarbaro, floreale passito e vinaccia, con ricordi di lavanda e menta, resine e tostatura di caffè. Bocca compatta ma non arcigna, tannino appena avvertibile con alcol che fa capolino. Bella sapidità e notevole equilibrio per un vino che non tradisce i suoi 14°, felpato e suadente ma non lunghissimo. Discreta prova di classe su un vitigno poco conosciuto.

Andrea Gori: 88 punti

I vini da non perdere

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato 2011 di Montalbera

26 febbraio 2013



Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato 2011 di Montalbera

Forse la famiglia Morando di Castagnole Monferrato mai avrebbe immaginato che il loro Ruchè Laccento avrebbe accompagnato un piatto di salsicce e friarielli. Anzi, molto probabilmente non sanno proprio cosa siano i friarielli. Sono una varietà di broccoli napoletani dal sapore ricco e amarognolo che a Napoli spesso si abbinano alle salsicce saltate in padella.

Laccento è un vino che tende alla morbidezza, pur essendo corredato da un buon timbro di acidità. Pertanto l'abbinamento con la verdura amara è risultato piacevolissimo. La famiglia Morando ha creduto ed investito moltissimo su questo vitigno minore del Monferrato, tanto da ricoprire più del 50% dell'intera produzione locale. E' caratterizzato da un animo gentile, con tannini discreti, pur mantenendo una identità decisa, con corredo aromatico piuttosto espressivo. Laccento è prodotto con uve maturate tardivamente, particolare che rende più intensi e profondi i profumi. E' avvolgente al naso con prevalenza di toni floreali di viola seguiti da sentori di buccia d'arancia rossa, fragole e accenti speziati di cannella. Il sorso è agile e scorrevole, ricco nel sapore, tende alla morbidezza pur offrendo una buona freschezza che lo fa risultare particolarmente appetibile.

Az. Agr. Laccento via Montalbera 1 Castagnole Monferrato (AT) tel. 011 9433311

www.montalbera.it montalbera@montalbera.it

Tutto su: [ruchè](#), [Montalbera.](#), [Franco Morando](#), [castagnole](#), [Cino Tortorella](#), [Identità Golose 2013](#)



06/02/13

Montalbera al Food&Wine Festival

Dal 9 all'11 febbraio 2013 presso Mi.Co – Milano Congressi, i grandi protagonisti della cucina saranno di scena al **FOOD&WINE Festival**. Non solo: al centro del Milano FOOD&WINE Festival soprattutto il mondo del vino, proposto in degustazione in uno spazio che supererà i 1400 mq. L'evento sarà una golosa interazione tra cantina, cucina e sala, grazie alle **100 aziende vinicole provenienti dalle selezioni del Merano WineFestival 2012** e alle 50 cantine internazionali che, insieme ad una selezione di aziende di Culinaria, faranno da contorno all'evento per avvicinare foodies e wine lovers ai grandi protagonisti del vino e della cucina d'autore! Saranno ben 450 le etichette che verranno proposte ai tavoli d'assaggio, tre per cantina, per un totale di 150 aziende selezionate da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival. E tra le prestigiose cantine selezionate, sarà presente anche Montalbera che potrà far degustare le sue migliori interpretazioni del **Ruchè di Castagnole Monferrato**. Nello specifico le etichette selezionate dalla commissione per la partecipazione alla pregiata kermesse enologica saranno: Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. Laccento 2011, Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. Limpronta 2009, Barbera d'Asti d.o.c.g. Lequilibrio 2009 – Barolo d.o.c.g. Levoluzione 2008 .Info <http://www.foodwinefestival.it/>

L'azienda Montalbera sarà presente al FOOD&WINE Festival

Montalbera potrà far degustare le sue migliori interpretazioni del Ruchè di Castagnole Monferrato

Publicato il 08/02/2013 alle 12:58



Torna il **Milano FOOD&WINE Festival!** Dal 9 all'11 febbraio 2013, presso Mi.Co - Milano Congressi, i grandi protagonisti della cucina più nuova e buona saranno di scena al FOOD&WINE Festival. Non solo: al centro del Milano FOOD&WINE Festival ci sarà soprattutto il mondo del vino, proposto in degustazione in uno spazio che supererà i 1400 mq.

L'evento sarà una golosa interazione tra cantina, cucina e sala, grazie alle 100 aziende vinicole provenienti dalle selezioni del Merano WineFestival 2012 e alle 50 cantine internazionali che, insieme ad una selezione di aziende di Culinaria, faranno da contorno all'evento per avvicinare foodies e wine lovers ai grandi protagonisti del vino e della cucina d'autore! Saranno ben 450 le etichette che verranno proposte ai tavoli d'assaggio, tre per cantina, per un totale di 150 aziende selezionate da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival.

E tra le prestigiose cantine selezionate, sarà presente anche **Montalbera** che potrà far degustare le sue migliori interpretazioni del **Ruchè di Castagnole Monferrato**. Nello specifico le etichette selezionate dalla commissione per la partecipazione alla pregiata kermesse enologica saranno: Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. Laccetto 2011 - Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. Limpronta 2009 - Barbera d'Asti d.o.c.g. Lequilibrio 2009 - Barolo d.o.c.g. Levoluzione 2008.

Ora dopo ora, giorno dopo giorno, appassionati di Food&Wine potranno dunque gustare, in un unico contesto, la grande cucina d'autore e le migliori produzioni vitivinicole di tutto il mondo.

Per informazioni: www.foodwinefestival.it

Ruché Montalbera: Il Principe Rosso del Monferrato (Video)

Franco Morando con Cino Tortorella raccontano la storia del Ruché di Castagnole

Publicato il 12/02/2013 alle 11:17



Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G. ulteriore riconoscimento alla gran qualità di questo rosso autoctono. Seppure poco conosciuto, considerato una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi, il Ruchè di Castagnole Monferrato si produce con le uve del vitigno omonimo. Questa particolare coltivazione ha origini incerte così come il Suo nome. La denominazione di origine controllata arriva solo nel 1987 per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti e confinanti tra loro. Questo è un piccolo territorio d' eccellenza in cui la sapienza dei vignaioli ha saputo creare una miscela fra la passione per la vite, il rapporto con il territorio e la ricerca d' innovazione enologica. Ciascuno dei sette paesi del Ruchè ha una qualche Sua magnificenza, forse un castello, una Chiesa, un borgo particolare, sicuramente svariati ristoranti raffinati e ottime cantine da cui "sgorga" il tanto amato autoctono. Il Ruchè di Castagnole Monferrato. Un tempo, per la gente, il Ruchè 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 e lo rendono una vera perla della viticoltura di questa regione, descritto da più come "l'altra faccia del Piemonte".

Tutto su: [ruchè](#), [Montalbera.](#), [Franco Morando](#), [castagnole](#), [Cino Tortorella](#), [Identità Golose 2013](#)



Food&Wine Festival: Milano Congressi ospiterà la 2^o edizione del Festival dedicato alle eccellenze enologiche e culinarie. A rappresentare il Piemonte ci saranno anche i vini di Franco Morando

Dal 9 all'11 febbraio 2013, presso Mi.Co – Milano Congressi, i grandi protagonisti della cucina sono di scena al **FOOD&WINE Festival**. Non solo: al centro del Milano

FOOD&WINE Festival c'è soprattutto il **mondo del vino**, proposto in degustazione in uno spazio che supera i 1400 mq.

L'evento assomiglia ad una golosa interazione tra cantina, cucina e sala, grazie alle 100 aziende vinicole provenienti dalle selezioni del Merano WineFestival 2012 e alle **50 cantine internazionali** che, insieme ad una selezione di aziende di Culinaria, fanno da contorno all'evento per avvicinare foodies e wine lovers ai grandi protagonisti del vino e della cucina d'autore. Sono ben **450 le etichette** proposte ai tavoli d'assaggio, tre per cantina, per un totale di **150 aziende selezionate da Helmuth Köcher**, presidente e fondatore del **Merano WineFestival**.

E tra le tante prestigiose cantine selezionate presente anche Montalbera con le sue migliori interpretazioni del **Ruchè di Castagnole Monferrato**. Nello specifico le etichette selezionate dalla commissione per la partecipazione alla pregiata kermesse enologica sono: Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. Laccento 2011 -Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c. Limpronta 2009 – Barbera d'Asti d.o.c.g. Lequilibrio 2009 – Barolo d.o.c.g. Levoluzione 2008 .Ora dopo ora, giorno dopo giorno, appassionati di Food&Wine potranno dunque gustare, in un unico contesto, la grande cucina d'autore e le migliori produzioni vitivinicole di tutto il mondo.

Per informazioni: www.foodwinefestival.it

La Redazione

Il frutto ineffabile del Ruchè, 4 declinazioni di vitigno aromatico

BY ANDREA GORI – 13/02/2013

POSTED IN: BEVUTE



Che il Piemonte non sia solo Nebbiolo, Moscato e Barbera è cosa nota ma non ancora così accettata dal grande pubblico. Così come forse pochi si rendono conto che è forse la regione con il maggior numero di ettari piantati con vitigni aromatici primari (brachetto, moscato): a questi va aggiunto anche il ruchè del quale grazie soprattutto a Montalbera non ne conosciamo solo una versione (quella dolce) ma tante declinazioni particolari che rappresentano un assaggio interessante per capire cosa si possa ottenere oggi da un vitigno aromatico.

In realtà Montalbera, attiva da più di cento anni dopo essere stata fondata dalla famiglia Enrico Morando ai primi del '900, è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato (Monferrato) dedicata in toto al Ruché, mentre la seconda a Castiglione Tinella (Langa) con Moscato d'Asti e altre uve autoctone piemontesi.



L'idea di vinificazione che guida la famiglia ancora oggi è l'ideale del vino-frutto, un concetto caro a Luca Maroni ma che si trovava già negli scritti dell'enologo francese Oudart. L'applicazione di questo concetto ad un vitigno come il Ruchè da un lato pare logica ma in realtà esaltare note fruttate e intensità in un vitigno che già le porta di suo può portare ad eccessi spiacevoli. Ecco gli assaggi:

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011 la tradizione

Brillante e trasparente, intensità floreale di viola e rosa impressionante, frutta rossa lampone e fragolina di bosco al limite dello stucchevole, bocca facile e semplice, scorre via e graffia appena ma lo si ricorda con piacere anche se l'alcol si avverte un poco. 83

Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto Docg 2011

Rosso limpido mai cupo, naso fresco e intenso di ribes rosso, amarena e durone nero di Vignola, cotognata di mele e rabarbaro, floreale passito e vinaccia, lavanda e menta, resine e tostatura di caffè, bocca compatta ma non arcigna, tannino appena avvertibile con alcol che fa capolino, bella sapidità e notevole equilibrio per un vino che non tradisce i suoi 14%, felpato e suadente con sapidità discreta ma non lunghissimo. Discreta prova di classe su un vitigno poco conosciuto 88

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato 2009 Montalbera

Forse il vino più curioso che la sfida del vitigno aromatico in evoluzione è sempre rischiosa. Qui però funziona bene con un naso invitante di frutta rossa fresca amarena e un bel floreale di rosa classico piemontese poi china cardamomo e anice. Bocca dal tannino lieve e buona struttura, non potente ma intrigante. 86

**Lacento Passito Montalbera Vino da uve di Ruchè stramature dal Bricco Montalbera**

Colore che vira al granato, naso che spinge su marasca visciola e marron glacé, bocca felpata contornata da pepe e frutta secca, datteri nocciole e candito. Non troppo dolce, lo pensi notevole su qualche formaggio stagionato anche se l'intensità del Ruchè esce molto ridimensionata dall'appassimento 81

Dicevamo degli eccessi in agguato e in qualche prodotto si sentono chiaramente soprattutto ne La Tradizione e Lacento ma chi ama queste sensazioni non resterà deluso da questi prodotti non faticando a porli ai vertici della categoria. Per tutti gli altri consigliabile assaggiare Limpronta molto più equilibrato e tradizionale ma capace al tempo stesso di offrire una alternativa originale ad altri vini da invecchiamento italiani. Meno convincente il passito da cui ci saremmo aspettati più dinamicità e freschezza ma in complesso l'approccio al questo vitigno rende davvero giustizia al Ruchè che in tanti anni sul territorio piemontese crediamo non sia mai stato espresso in maniera così completa e appassionante.



rassegna stampa

marzo - aprile 2013



INDICE

QUOTIDIANI E PERIODICI

Corriere Economia – 15 aprile 2013

La Nuova Provincia – 9 aprile 2013

La Stampa – 7 aprile 2013

Spirito di Vino – aprile 2013

Più Cucina – aprile 2013

Oggi Cucino – aprile 2013

Valée Notizie – 2 marzo 2013

SITI E BLOG

www.ciboevini.wordpress.com

www.cibvs.com

www.cosasifa.it

www.fai.informazione.it

www.ilmoncalvini.blogspot.it

www.italyfood24.it

www.luxgallery.it

www.metemag.com

www.nanopress.it

www.turismodelgusto.com

www.viniesapori.net

www.vinitaly.com

GUIDE E MENZIONI

BERLINER WEIN TROPHY

Medaglia d'oro Berlin a Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2011

VINS DE TERROIR - BRIGNOLES

Lacento - Ruchè di Castagnole Monferrato DOC - Rouge 2011

CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS À LYON

DOCG Barbera d'Asti - Italia Montalbera - Lequilibrio - Red 2010

GUSTO IN SCENA

Attestato di partecipazione al congresso di alta cucina "Chef in Concerto" durante Gusto in Scena

TASTED JOURNAL

Risultati della degustazione alla cieca condotta Markus Del Monego e Andreas Larsson

SAN DIEGO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

2011 Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Italy



La storia/Piemonte

Quel rosso misterioso va lontano

Chi l'avrebbe mai detto che un vino italiano, prodotto solo in 7 Comuni dell'Astigiano, sarebbe diventato uno dei rossi più premiati degli ultimi anni e tra i più sorseggiati dai giovani di tutto il mondo? Anche a Tokyo dove accompagna piatti a base di sushi. «Negli happy hour, i giovani di oggi preferiscono sempre più un buon bicchiere di vino al Mojito e alla Caipiroska». Franco Morando, 33 anni, che oltre a essere titolare dell'azienda vinicola piemontese Montalbera (130 ettari di vitigni), è il nipote del fondatore della Morando, primo gruppo a produrre in Italia prodotti per cani e gatti.

Ma il giovane imprenditore ha deciso di non rimanere nel business familiare, preferendo partire da zero puntando tutto sul vino e recuperando una varietà in via di estinzione: il Ruché di Castagnole Monferrato Docg.

«È un vino che fa tendenza, prezioso, piacevole al palato — spiega —, molto gradito dagli under 40, sempre più attenti ed esigenti. A Milano si sposa con formaggi a media stagionatura e selvaggina, in Piemonte con il classico tajarin al sugo di arrosto, mentre a temperatura normale si abbina ai piatti piccanti asiatici». Insomma un'etichetta in linea con i tempi, perfetta per una serie infinita di momenti e abbinamenti enogastronomici, per questo molto amata anche dalle donne. Il tutto in una fase storica in cui i consumi si contraggono. «Negli anni 70 — ricorda Morando — il consumo pro-

capite di vino si aggravava attorno ai 50 litri annui, quest'anno si attesta sui 18 litri. I motivi sono tanti. C'è stata l'introduzione dell'etilometro, di nuovi stili di vita legati sempre più a concetti di benessere e salute, a cui si aggiungono numerose varietà di cocktail



Monferrato
Franco Morando

che ormai ogni bar serve». A garantire fascino a questo vino c'è anche l'aura di mistero, perché non è ben chiaro quali siano le origini del vitigno (la tesi più accreditata è l'Alta Savoia).

La cantina del Monferrato, dove lavorano in 22 persone, che diventano 55 in vendemmia, fattura 8 milioni di euro. Il successo dell'azienda segue una strategia nettamente in controtendenza rispetto alla maggior parte dei vignaioli italiani: «Più che puntare tutto sull'estero — continua l'imprenditore — rimaniamo fedeli al mercato italiano, perché il lancio di una nuova etichetta va prima testata qui, poi esportata fuori, altrimenti sarebbe una goccia nell'oceano. Inoltre, il nostro rosso ha risentito molto meno della crisi, perché è meno impegnativo rispetto ad altri vini, come il Barolo, che ormai si stappa solo in occasioni particolari».

BARBARA MILLUCCI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La nuova provincia

Giornale
quotidiano
Piemonte

Spec. in A.P. - Dt. 3/5/2001
Edizione L.23/02/2004 n. 46/Art.
L. comma 2, DGR 48/

DAL 1953 IL BISETTIMANALE INDIPENDENTE DI ASTI E PROVINCIA

LA NUOVA PROVINCIA
MARTEDÌ 9 APRILE 2013

PRIMO PIANO VINITALY

IL RUCHÈ DI MONTALBERA

Laccento, miglior vino per Maroni

I vini astigiani sono buoni ma quelli albesi di solito hanno i migliori riconoscimenti. Perché "i san fe cumerci", si diceva una volta, sono bravi a vendersi. Vecchio adagio che pian piano si sta rivelando falso perché i produttori astigiani stanno correndo verso la qualità ma con un occhio a cosa bisogna fare per affermare i propri prodotti in giro per il mondo. Anche sulle guide. Perché se è vero che forse solo "wine advocat" di Parker è in grado di cambiare la fortuna di un produttore, un risultato eccellente in termini di punteggio di sicuro aiuta tutto il settore. Come sta capitando al Laccento 2011 Ruchè dell'azienda agricola Montalbera miglior vino italiano 2013 secondo Luca Maroni. «Il nostro prodotto - spiega Franco Morando - viene lavorato in sovrasmaturazione coniugando consistenza equilibrio e integrità per arrivare all'eccezionale risultato dei 99 punti. Il Ruchè è così passato anche per merito di altri produttori da prodotto di nicchia a vino ormai conosciuto e apprezzato».



MONTALBERA

«Con il Ruché conquistiamo giovani e mercati»

■ Franco Morando ha le idee molto chiare: vuole seguire con il Ruché la strada tracciata per il Barbaresco e il Sagrantino di Montefalco da Angelo Gaja e Marco Caprai. «Il primo traguardo lo taglieremo quando

tutti avranno capito che il vino si chiama Ruché e non "ruscé", dice. E intanto investe su un vitigno piemontese emergente: con il marchio «Montalbera» ha per le mani 65 ettari di produzione sui cento totali del territorio. «Mio nonno diceva sempre - continua Morando - che la quantità non fa la qualità ma da la possibilità di scegliere e scegliendo offriamo ai nostri clienti il meglio di un vitigno che piace ai giovani e ora anche ai mercati».





(SAPORI DIVINI)

Il Grignolino di Papa Francesco

di Daniele Cernilli

Il Bergoglio, come i Bergaglio, sono nomi familiari molto comuni nelle province del Piemonte sud-orientale, Asti ed Alessandria, e ci sono persino degli sconfinamenti in territori genovesi. Nella fattispecie i Bergoglio, ai quali appartiene Papa Francesco, sono presenti a Stazione di Portacomaro, che è in comune di Asti, in pianura, e non a Portacomaro che dista di lì pochi chilometri ma si trova già sulle colline. I vigneti di famiglia, quelli del bisnonno, ancora coltivati da lontani parenti, sono a Brico Marmorito, sulle alture di fronte, e da quelle parti si è sempre coltivato il Grignolino, un vitigno «anarchico e testaborda» come lo definiva Luigi Veronelli, che doveva maturare a lungo su pianta per evitare che i tannini risultassero troppo verdi e aggressivi, ma che nel frattempo subiva l'onta di possibili piogge che creavano problemi alle bucce dei chicchi e

potevano determinare muffe acide n diversi grappoli. Oggi il Grignolino è quasi scomparso in zona. Basti pensare che neanche la Cantina di Portacomaro ne produce più, lasciando a quella di Govone il pressoché totale monopolio. Di Grignolino ne fanno da altre parti, in Monferrato, soprattutto, ma dalle parti di Asti e di Portacomaro ne è rimasto pochissimo. Un vero peccato, perché il migliore fra i Grignolino lo produceva un tempo l'avvocato Paolo Biggio a Migliandolo, che poi vendette il marchio e le uve ai Ceretto che lo produssero fino al 1989. «Dopo di allora» dice Giacolino Gillardi, enologo dell'azienda «il comune di Portacomaro pensò di allargare il cimitero ed espropriò le vigne. Oggi sarà rimasto qualche filare, ma di quel Grignolino, un vino eccezionale, non ne rimane più». Sul Catalogo Bolaffi dei Vini d'Italia del 1977 Veronelli citava come produttori di Grignolino di Portacomaro, oltre a Paolo Biggio e a Giuseppe Marchesini anche Eugenio Margarino della Cascina Prete, Novellone Berruti Vigliani del Podere Borlotto ed Aldo Margarino di Serra del Castellazzo, che produceva anche un rosso frizzante e dolce, «festivo», che era chiamato Balsamina. Retaggi di un passato oggi scomparso o quasi. Un vero peccato.

Quei Grignolino, vini autenticamente contadini, erano un pezzo di cultura materiale vera. A Portacomaro, ad Asti, e anche in altri luoghi del Piemonte. Il Grignolino faceva parte della gamma di molti famosi produttori piemontesi, che avevano vigneti o compravano uve. Da Bruno Giacosa a Cavallotto, da Giacomo Conterno a Scarpa, da Marchesi di Barolo a Pio Cesare, da Giacomo Bologna ai Ceretto e a Elvio Cagno. Oggi a tenere alto l'onore del Grignolino restano i Gaudio di Brico Mondalino a Vignale Monferrato e il Castello di Gabiano dei Marchesi Cattaneo Adorno, forse i migliori interpreti rimasti di un vino quasi scomparso, e tornato quasi miracolosamente alle cronache per merito, uno dei tanti, di Papa Francesco. 🍷

LA FORZA DELLE RADICI

Le principali denominazioni legate al Grignolino sono il Grignolino del Monferrato Casalese, intorno a Casale Monferrato e a Vignale Monferrato e che arriva fino al Po e si trova in provincia di Alessandria, ed il Grignolino d'Asti, tra Portacomaro, Mombercelli, Rocchetta Tanaro, Incisa Scapaccino e Castagnole Monferrato, in provincia di Asti. Pochi i produttori rimasti e soprattutto pochi coloro che si applicano sul serio nella produzione di un vino difficile, dal colore scarico, rosato talvolta, dal sapore grintoso, persino tannico in certe versioni. Oltre ai citati Castello di Gabiano e Brico Mondalino, che fanno Grignolino del Monferrato Casalese, da ricordare nella zona David Beccaria con il suo Grignò a Ozzano Monferrato, Vicara, a Rosignano Monferrato, La Tenaglia a Serralunga di Crea, Ermanno Accornero con il Brico del Bosco e Il Mongetto, con il Vigna Solin a Vignale Monferrato. Per la denominazione Grignolino d'Asti, oltre a Prunotto, ora del Marchesi Antinori, e che è forse l'ultimo dei grandi nomi dell'enologia piemontese a proporlo, ci sono Barbara Incisa della Rocchetta a Rocchetta Tanaro, La Gribaldina a Calamandrana, Olim Bauda con l'Isolavilla a Incisa Scapaccino, Cascina La Ghersa con lo Spineira a Moasca, Montalbera di Riccardo Morando, con il Grignò a Castagnole Monferrato e Luigi Spertino a Mombercelli. Reduci di una più vasta schiera che solo fino a vent'anni fa contava decine di produttori e milioni di bottiglie prodotte.



SPIRITO di VINO

62

Olycom

La Tradizione Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2011



Siamo in pieno Monferrato dove viene coltivata l'uva Ruché, vitigno autoctono della zona.

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi di fiori rossi. Il vino al gusto risulta morbido, piacevole, lievemente tannico. L'abbiamo assaggiato con il "Croissant integrale veloce" di pag. 4. La temperatura suggerita è tra i 17-18°.

**Società Agricola
Montalbera srl -
Castagnole Monferrato (At)
www.montalbera.it**





ZITI AL FORNO

50 MINUTI 1 ORA

FACILE OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone

- * 300 g di pasta ziti
- * 1 spicchio di aglio
- * 6-7 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- * 200 g di salsiccia
- * 1/2 bicchiere di vino bianco
- * 700 g di polpa di pomodoro
- * 1/2 cucchiaino di origano
- * 200 g di polpa di manzo tritata
- * 100 g di pecorino grattugiato
- * 30 g di pangrattato
- * 4 uova
- * 2 cucchiaini di prezzemolo
- * 1 mozzarella di bufala da 300 g
- * 4-5 foglie di basilico
- * sale e pepe in grani



Serviteli con...

...questo vino astigiano dal sapore asciutto, rotondo, armonico, leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno. Da provare anche con piatti speziati, per la sua aromaticità.
Ruché di Castagnole Monferrato
Docg 2010, Lucco,
Montalbera, 8,80 €.





GIOVEDÌ 7 NEL LOCALE DI AOSTA IL VINO RUCHÉ Vinerita, ciclo di degustazioni

AOSTA (fcd) Prosegue il ciclo di degustazioni con i produttori proposto dal locale Vinerita di via Trottechien ad Aosta. Giovedì prossimo, 7 marzo, alle 20, il direttore commerciale della società agricola Montalbera di Castagnole Monferrato in provincia di Asti, Lino Lanfrancone, parlerà delle varie evoluzioni che hanno caratterizzato il vino Ruché. Un percorso di conoscenza dell'intera filiera, dalla coltivazione in vigna alla commercializzazione del prodotto che caratterizza la proposta del locale aostano. Un incontro cui gli interessati, per un massimo di trentacinque posti, possono aderire telefonando alla titolare Rita Vacchina al numero 339 6414242. La prenotazione è richiesta anche per l'appuntamento successivo, il prossimo giovedì 28 marzo alle 20, in cui è previsto l'abbinamento tra champagne Grand Cru e ostriche con William Azenar, entrato nel Guinness dei primati per aver mangiato duemilacinquecento ostriche in un'ora.



Montalbera a Vinitaly Pad. 9 – Piemonte – L4

Posted on [7 aprile 2013](#)



Montalbera a Vinitaly Pad. 9 – Piemonte – L4

Due eventi durante la kermesse veronese

Montalbera a Vinitaly 2013

Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00 – Pad. 9 – Stand L4

Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera – Terra del Ruchè propone per il prossimo Vinitaly. Protagonista a 360° gradi di questo aperitivo "rigorosamente riservato a chi si sente under 40", sarà il Ruchè Laccento, prodotto di punta dell'azienda e vino a cui Luca Maroni ha assegnato il **Premio Miglior Vino Rosso Italiano**, attribuendogli ben **99 punti, ovvero il massimo del punteggio** (Consistenza 33 – Equilibrio 33 – Integrità 33) e descrivendolo come "*Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione*". L'aperitivo verrà accompagnato dalle proposte di Diego Rossi, chef del ristorante Antiche Contrade di Cuneo, con le sue interpretazioni in cui il Ruchè diventa ingrediente fondamentale. Oltre alle pietanze firmate da Diego, si potranno assaggiare anche le delizie gastronomiche di Valeriano Prunotto, norcino piemontese che per l'occasione presenterà un salame ed un filetto di maiale entrambi profumati al Ruchè. E per completare la coinvolgente atmosfera della "**Lounge Montalbera**" non mancherà la musica, a far da sottofondo all'esclusivo Happy Hour.



02/04/2013

VINO, RISERVATO A CHI SI SENTE UNDER 40!

dal 2 April 2013 su www.viniesapori.net

A Vinitaly con il Ruchè firmato MONTALBERA per un Happy Hour da ricordare. Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00, Pad. 9 - Stand L4.

VERONA - Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera - Terra del Ruchè propone per il prossimo Vinitaly. Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00 al Pad. 9 - Stand L4, l'appuntamento sarà "rigorosamente riservato a chi si sente under 40", un Happy Hour d'eccezione perch [...leggi]

tags : filetto italiana maiale salame vini monferrato piemontese degustazione ingredienti happy hour

Riservato a chi si sente Under 40

Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia: questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera – Terra del Ruchè - propone a Vinitaly.

Lunedì 8 aprile, dalle 17 alle 19, al Pad. 9 – Stand L4, l'appuntamento sarà "rigorosamente riservato a chi si sente under 40", un Happy Hour d'eccezione perché dedicato ad un vino dall'animo giovane: il Ruchè di Castagnole Monferrato, appunto, protagonista a 360° dell'evento.

In degustazione ci sarà infatti nei calici il Ruchè LACCENTO e, per accompagnarlo degnamente, le proposte di Diego Rossi, chef del ristorante Antiche Contrade di Cuneo, che proporrà le sue interpretazioni in cui il Ruchè diventa ingrediente fondamentale.

Oltre alle pietanze firmate da Diego, si potranno assaggiare anche le delizie gastronomiche di Valeriano Prunotto, norcino piemontese, che per l'occasione presenterà un salame ed un filetto di maiale, entrambi profumati al Ruchè. E per completare la coinvolgente atmosfera della "Lounge Montalbera" non mancherà la musica, a far da sottofondo all'esclusivo Happy Hour.

"Abbiamo voluto creare un appuntamento che si discosta dalle classiche degustazioni del Vinitaly - spiega Franco Morando, titolare dell'Azienda Montalbera - per far vivere agli ospiti quella che è la vera anima del Ruchè: un prodotto che sempre più fa tendenza, prezioso ma capace di conquistare tutti palati, che sa creare un'atmosfera amichevole ed intrigante, senza mai perdere la sua innata eleganza".

Il Ruchè è un vino, fresco, agile e di gran piacevolezza, che ben vien gradito dalle nuove generazioni sempre più attente ed esigenti.

Un vino molto particolare, che sempre più diventa la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Info:

www.montalbera.it

montalbera@montalbera.it

Riservato a chi si sente Under 40!

 08/04/2013 - 2.14 Al Vinitaly con il Ruchè firmato MONTALBERA per un Happy Hour da ricordare. Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera – Terra del Ruchè propone per il prossimo Vinitaly.

Il MoncalVini

02/04/2013



Happy hour col Ruché. Montalbera, azienda vinicola protagonista nel Monferrato (www.montalbera.it), promuove un vino di valore eppure ancora poco noto come il Ruché di Castagnole Monferrato. L'happy hour è dedicato "a chi si sente Under 40!". Dalle 17 alle 19 di lunedì 8, pad. 9, stand L4.

Riservato a chi si sente Under 40!

07/04/2013



Immagine: www.montalbera.it

Al Vinitaly con il Ruchè firmato MONTALBERA per un Happy Hour da ricordare. Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera – Terra del Ruchè propone per il prossimo Vinitaly.

Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00 al Pad. 9 – Stand L4, l'appuntamento sarà "rigorosamente riservato a chi si sente under 40", un Happy Hour d'eccezione perchè dedicato ad un vino dall'animo giovane: il Ruchè di Castagnole Monferrato, appunto, protagonista a 360° dell'evento. In degustazione ci sarà infatti nei calici il Ruchè LACCENTO e, per accompagnarlo degnamente, le proposte di Diego Rossi, chef del ristorante Antiche Contrade di Cuneo che proporrà le sue interpretazioni in cui il Ruchè diventa ingrediente fondamentale. Oltre alle pietanze firmate da Diego, si potranno assaggiare anche le delizie gastronomiche di Valeriano Prunotto, norcino piemontese che per l'occasione presenterà un salame ed un filetto di maiale entrambi profumati al Ruchè. E per completare la coinvolgente atmosfera della "Lounge Montalbera" non mancherà la musica, a far da sottofondo all'esclusivo Happy Hour.

"Abbiamo voluto creare un appuntamento che si discosta dalle classiche degustazioni del Vinitaly" spiega Franco Morando, titolare dell'Azienda Montalbera "per far vivere agli ospiti quella che è la vera anima del Ruchè: un prodotto che sempre più fa tendenza, prezioso ma capace di conquistare tutti palati, che sa creare un'atmosfera amichevole ed intrigante, senza mai perdere la sua innata eleganza". Il Ruchè è un vino, fresco, agile e di gran piacevolezza che ben vien gradito dalle nuove generazioni sempre più attente ed esigenti. Un vino molto particolare, che sempre più diventa la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Vinitaly Pad. 9 – Stand L4

www.montalbera.it
montalbera@montalbera.it

Ufficio stampa
Gheusis.com
anna@gheusis.com

18 aprile 2013

Ruchè di Castagnole Monferrato

Principe Rosso



Il *Ruchè di Castagnole Monferrato* è stato definito come la rinascita dell'enologia piemontese.

Si tratta di un vino di carattere che è impossibile confondere con qualsiasi altra realtà per i piacevolissimi sentori floreali di rosa e viola e le note fruttate di albicocca.

In bocca convince per la grande morbidezza ed eleganza e per quella sensazione di confidenza con il consumatore che, in taluni casi, non ne percepisce la struttura importante ma solo la raffinatezza dei gusti fruttati, talvolta esotici, con evoluzioni nel tempo che si spingono fino allo speziato.

Sostanzialmente si tratta di un vino adatto ad una serie infinita di momenti e di abbinamenti enogastronomici e per questo molto amato dal mondo femminile che trova nel *Ruchè* la più alta espressione enologica tra i grandi Vini rossi del Piemonte.

Il *Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG* è prodotto per almeno il 90% da uve Ruchè, mentre per il restante 10% può esser congiunto a uve Barbera o Brachetto.





09/03/2013

Venezia, torna “Gusto in Scena”

9 marzo 2013

Anche il Ruchè dell'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato tra le tante perle dell'enologia che si sveleranno a **Gusto in Scena**, l'evento in programma il **17, 18 e 19 marzo 2013 presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia**. Durante la kermesse ideata e curata da Marcello Coronini, giornalista e critico enogastronomico, si potranno così conoscere le diverse sfumature del vino nato da questo autoctono piemontese. Montalbera condurrà in un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso le diverse declinazioni del vitigno aromatico che si appresta a conquistare sempre più la scena internazionale con le degustazioni de La Tradizione, Laccento e Limpronta, ciascuno con la sua anima. Info www.gustoinscena.it, tel 02.71091871, ingresso giornaliero euro 20, per 2 giorni euro 25, per 3 giorni euro 45)

E in un evento che vedrà grandi chef mettersi alla prova nella realizzazione di dessert senza zucchero, non poteva mancare il lato elegante del Ruchè interpretato da Laccento Passito Montalbera. «E' per noi un onore essere gli ambasciatori del Ruchè in un evento di questa importanza- afferma Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera Terra del Ruchè – Perché da sempre crediamo nella grande ricchezza intrinseca di questo autoctono, fino a qualche tempo fa poco conosciuto e che oggi riscuote sempre più consensi sia in Italia che all'estero. Lo studio per creare un prodotto all'avanguardia, che comunque restasse fedele alle tradizioni del territorio e alle peculiarità tipiche del Ruché, è stato fin dall'inizio il nostro primo obiettivo. Questo vino non poteva quindi mancare a Gusto in Scena, dove si metteranno in mostra le migliori produzioni della nostra enologia, valorizzandone anche gli aspetti storico culturali». La presenza di questi vini aggiunge ulteriore pregio ad un evento che si propone sempre più come un palcoscenico dell'enogastronomia a 360 gradi: da Chef in Concerto – Il congresso di alta cucina che chiamerà circa 20 cuochi di fama internazionale a interpretare il tema del “Cucinare con... Cucinare senza... Zucchero” , passando per i Magnifici Vini di Mare Montagna, Pianura e Collina, si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie – mare, montagna, pianura e collina – a seconda dell'ambiente di produzione (classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo), arrivando fino a Seduzioni di Gola, una selezione di numerose specialità gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio.

Castagnole Monferrato



[Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato 2011 di Montalbera](#)

Forse la famiglia Morando di **Castagnole Monferrato** mai avrebbe immaginato che il loro Ruche Laccento avrebbe accompagnato un piatto di [Salsicce](#) e friarielli. Anzi, molto probabilmente non sanno proprio cosa siano i friarielli. Sono una varietà di [Broccoli](#) napoletani dal sapore ricco e amarognolo che a Napoli spesso accompagnano le...



04 Aprile 2013

Montalbera

Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera – Terra del Ruchè ha ideato per il prossimo Vinitaly.

L'azienda guidata da Franco Morando propone infatti un appuntamento "rigorosamente riservato a chi si sente under 40". Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00 al Pad. 9 – Stand L4, si svolgerà un vero Happy Hour dedicato ad un vino dall'animo giovane: il Ruchè di Castagnole Monferrato, protagonista a 360° dell'evento. In degustazione ci sarà infatti nei calici il Ruchè LACCENTO e, per accompagnarlo degnamente, le proposte di Diego Rossi, chef del ristorante Antiche Contrade di Cuneo che proporrà le sue interpretazioni in cui il Ruchè diventa ingrediente fondamentale. Oltre alle pietanze firmate da Diego, si potranno assaggiare anche le delizie gastronomiche di Valeriano Prunotto, norcino piemontese che per l'occasione presenterà un salame ed un filetto di maiale entrambi profumati al Ruchè. E per completare la coinvolgente atmosfera della "Lounge Montalbera" non mancherà la musica, a far da sottofondo all'esclusivo Happy Hour.

"Abbiamo voluto creare un appuntamento che si discosta dalle classiche degustazioni del Vinitaly" spiega Franco Morando, titolare dell'Azienda Montalbera *"per far vivere agli ospiti quella che è la*

vera anima del Ruchè: un prodotto che sempre più fa tendenza tendenza, prezioso ma capace di conquistare tutti palati, che sa creare un'atmosfera amichevole ed intrigante, senza mai perdere la sua innata eleganza".

Il Ruchè infatti piace molto ai giovani e alle donne, che ne apprezzano la caratteristica vena di "freschezza" e le note di rosa e violetta che, con l'affinamento, si evolvono per raggiungere i sentori tipici delle più calde spezie orientali.

Un vino molto particolare, che sempre più diventa la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Ufficio Stampa Gheusis srl



2 Aprile 2013 - 14:29
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 55 volte

VINO, RISERVATO A CHI SI SENTE UNDER 40!

A Vinitaly con il Ruchè firmato
MONTALBERA per un Happy Hour da ricordare. Lunedì 8 aprile, dalle
17.00 alle 19.00, Pad. 9 - Stand L4.

VERONA - Vino eccellente, musica, prodotti gastronomici di qualità, ambientazione Lounge e tanta compagnia. Questi gli ingredienti perfetti dell'Happy Hour che l'azienda Montalbera - Terra del Ruchè propone per il prossimo Vinitaly.

Lunedì 8 aprile, dalle 17.00 alle 19.00 al Pad. 9 - Stand L4, l'appuntamento sarà "rigorosamente riservato a chi si sente under 40", un Happy Hour d'eccezione perchè dedicato ad un vino dall'animo giovane: il Ruchè di Castagnole Monferrato, appunto, protagonista a 360° dell'evento. In degustazione ci

sarà infatti nei calici il Ruchè LACCENTO e, per accompagnarlo degnamente, le proposte di Diego Rossi, chef del ristorante Antiche Contrade di Cuneo che proporrà le sue interpretazioni in cui il Ruchè diventa ingrediente fondamentale. Oltre alle pietanze firmate da Diego, si potranno assaggiare anche le delizie gastronomiche di Valeriano Prunotto, norcino piemontese che per l'occasione presenterà un salame ed un filetto di maiale entrambi profumati al Ruchè. E per completare la coinvolgente atmosfera della "Lounge Montalbera" non mancherà la musica, a far da sottofondo all'esclusivo Happy Hour.

"Abbiamo voluto creare un appuntamento che si discosta dalle classiche degustazioni del Vinitaly" spiega Franco Morando, titolare dell'Azienda Montalbera "per far vivere agli ospiti quella che è la vera anima del Ruchè: un prodotto che sempre più fa tendenza, prezioso ma capace di conquistare tutti palati, che sa creare un'atmosfera amichevole ed intrigante, senza mai perdere la sua innata eleganza".

Il Ruchè è un vino, fresco, agile e di gran piacevolezza che ben vien gradito dalle nuove generazioni sempre più attente ed esigenti. Un vino molto particolare, che sempre più diventa la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.



05/04/2013

MONTALBERA – TERRA DEL RUCHÈ:RESERVED FOR THOSE WHO FEEL LIKE THEY'RE UNDER 40!

MONTALBERA – TERRA DEL RUCHÈ:RESERVED FOR THOSE WHO FEEL LIKE THEY'RE UNDER 40!At Vinitaly with the Ruchè from Franco Morando, for a Happy Hour you'll always remember Pavilion 9 – Stand L 4

VERONA – Outstanding wine, music, top-quality foods, a Lounge-style ambience and lots of good company: these are the perfect ingredients of the Happy Hour that the Montalbera – Terra del Ruchè estate is offering at this year's Vinitaly.

On Monday 8th April, from 5 p.m. to 7 p.m. on Stand L 4 in Pavilion 9, there will be an appointment "strictly reserved for those who feel like they're under 40". This will be an exceptional Happy Hour because it is dedicated to a wine that's young at heart: the Ruchè from Castagnole Monferrato, the absolute protagonist of the event. On tasting there will in fact be our Ruchè LACCENTO and, as a worthy accompaniment, delicacies prepared by Diego Rossi, chef of the Antiche Contrade restaurant in Cuneo, who will offer some of his specialities in which Ruchè is a fundamental ingredient. Apart from the dishes created by Diego, you will also be able to try the gastronomic delicacies of Piedmontese pork butcher Valeriano Prunotto, who for the occasion will present salami and pork tenderloin both of which have been aromatized with Ruchè. And to complete the enthralling atmosphere of the "Montalbera Lounge" there will also be music, acting as a background for this exclusive Happy Hour.

"We wanted to create an appointment that was different from the classic tastings at Vinitaly", explains Franco Morando, owner of the Montalbera Estate "to allow our guests to experience the real spirit of Ruchè: a product that is becoming increasingly fashionable, because it's special but capable of conquering all palates; it's able to create a friendly and intriguing atmosphere, without ever losing its innate elegance".

Indeed, Ruchè is very popular with young people and with female drinkers, who enjoy its characteristic vein of "freshness" and its notes of roses and violets which, over time, evolve into the typical warmer aromas that are reminiscent of oriental spices.

It is a very particular wine, which is increasingly becoming an ideal choice as an aperitif, as well as being a perfect foil for oriental dishes such as sushi. However, it can also go wonderfully well with many traditional Italian dishes.

Press Office: Gheusis srl – +39 0422 928954 – E-mail: info@gheusis.com

Verona, 05/04/2013

Berliner Wein Trophy

MEDAGLIA D'ORO

Berliner Wein Trophy 2013

Il concorso vinicolo internazionale nella metropoli Berlino



MEDAGLIA D'ORO BERLIN

2011

**Ruché di Castagnole
Monferrato DOCG**

**Società Agricola Montalbera
Italia**

Reiner Wittkowski

Prof. Dr. Reiner Wittkowski
Ehrenpräsident OIV

Peter Scheib

Peter Scheib
Jury-Leitung

DWM – Deutsche Wein-Marketing
in cooperazione con

Wein
Markt

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR HANDEL UND BEZUGER

L'Organizzazione del Berliner Wein Trophy sotto il Patronato della OIV: Deutsche Wein-Marketing GmbH, Am Borsigturm 1, D-13507 Berlin
info@berliner-wein-trophy.de, www.berliner-wein-trophy.de



BRIGNOLES 2013

Terroir d'argent

décerné à *Soc. Agr. Montalbera SRL*

pour son *Lacento - Ruche di Castagnole Monferrato DOC*

Rouge 2011

La Présidente

Le Commissaire Général

Concours International des Vins de Terroir™
International Competition of Terroir Wines™



Diplôme / Diploma

Concours International des Vins à Lyon
Lyon International Wine Competition

Médaille d'Argent Silver medal

Décerné à / Awarded to

Societa Agricola Montalbera

Pour/ For

Wine n°6713

DOCG Barbera d'Asti - Italia

Montalbera - Lequilibrio

Red 2010

Stock : L03/12



www.concourslyon.com



LYON 2013

Philippe Lefebvre
Président du Concours
International des Vins à Lyon



Mathieu Vial
Président d'Honneur
Chef Sommelier chez
Paul Bocuse





17 / 18 / 19 MARZO 2013 - VENEZIA
Scuola Grande San Giovanni Evangelista

Tre mondi che si incontrano
LE CANTINE - I CUOCHI - LA GASTRONOMIA

Al congresso Chef in Concerto per il tema *Cucinare con... Zucchero il vino*

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG L'accento 2011 Montalbera – Terrà del Ruchè

è stato abbinato da Marcello Coronini al piatto presentato
dallo chef **Giancarlo Morelli** del ristorante **Pomiroueu**

Tarte Tatin di mela con gelato all'avocado, fonduta d'erborinato

Marcello Coronini
Marcello Coronini



www.tastedjournal.com

Best Sommelier of the World 1998

Best Sommelier of the World 2007

100%BLIND

89|Montalbera - LEQUILIBRIO

Barbera d'Asti 2009

AL - Rather deep, ruby red colour; the nose offers butterscotch, spices, sweet berries and red cherry; the palate is supple and juicy with good weight and length. **89**

MdM - Dark, garnet red. Elegant nose with balmy flavour, aromas reminiscent of vanilla and dried prunes, hints of mulberries and elderberries in the background. Fine spiciness. On the palate well structured with mature character and rather convincing length. **89**

88,5|Montalbera - LEVOLU ZIONE

Barolo 2008

AL - Brick/tawny colour; the nose is slightly young and shy; red fruit and ginger notes; medium bodied and tight, youthful structure, good freshness, but slightly closed on the finish. **88**

MdM - Dark, garnet red with brick red hue. Rather restrained fruit, a hint of mild spices and discreet minerality. On the palate well structured with medium weight and length. **89**

86,5|Montalbera - Ruchè di Castagnole

LACCENTO

Monferrato 2011

AL - Dark, ruby colour; very perfumed and sweet nose of strawberry, fresh grapes and orange peel; pleasant and soft palate with juicy freshness and fruity finish. **87**

MdM - Purple, red with violet hue. Very aromatic nose, floral notes. Aromas reminiscent of blackcurrant; on the palate smooth, with a hint of liquorice and a touch of sweetness. **86**

85,5|Montalbera - Ruchè di Castagnole

LACCENTO

Monferrato 2007

AL - Medium, deep, ruby with some development; quite floral nose with hints of roses, red berries, orange peel and spices; medium bodied with present tannin and a balanced bitterness; good freshness, rather long finish and plenty of character. **86**

MdM - Dark, garnet red with violet hue. Clean nose with reductive character, hint of citrus fruit and minerality; on the palate medium weight and length with spicy finish. **85**



Presents after consideration by a jury of wine professionals

Silver

Montalbera

*2011 Laccento, Ruche di Castagnole Monferrato DOCG
Italy*

Robert Whitley, Competition Director



Rassegna stampa
maggio 2013

INDICE

QUOTIDIANI E PERIODICI

Oggi Cucina – maggio 2013

SITI E BLOG

www.atnews.it

www.cucinaevini.it

www.didove.it

www.eventi.langhe.net

www.gowinet.org

www.langhemonferrato.net

www.mole24.it

www.mondodelgusto.it

www.newspettacolo.com

www.opensociety.it

www.rosmarinonews.it

www.tigulliovino.it

www.turismodelgusto.com

www.viniesapori.net

www.vinit.net



TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

25 MIN. + RIPOSO 0 MIN. FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

- * 250 g di fragole
- * 275 g di savoiardi
- * 2 tuorli
- * 250 g di mascarpone
- * 80 g di zucchero semolato
- * 1 bustina di zucchero vanigliato
- * 100 ml di sciroppo di zucchero di canna
- * 2 cucchiaini di liquore fragolino
- * 2 ciuffi di menta

► **Mescolate** lo sciroppo con il liquore. Ricoprite una pirofila quadrata con pellicola trasparente. Lavorate con uno sbattitore i tuorli con lo zucchero semolato, poi unite il mascarpone. Lavate le fragole e dividetele a metà.

► **Tuffate** i savoiardi per 1 secondo nello sciroppo, poi disponeteli in uno strato nella pirofila, ricoprite con la crema, con uno strato di fragole, mettendo il lato tagliato sulla crema, poi ancora con uno strato di crema, e terminate con i biscotti.

► **Ripiegate** la pellicola sul dolce e tenete in frigo per 4 ore. Togliete, eliminate la pellicola, spolverizzate con lo zucchero vanigliato e guarnite con foglioline di menta.



Foto: © JC Amiel / M. Leteuré pour l'ADPn Fraise

1 Bollicine Roseus, Spumante Brut

Ottenuto dalla rifermentazione in purezza di Grignolino d'Asti, ha spuma abbondante con buona persistenza. Si rivela in bocca fresco e setoso, con un richiamo netto alla polpa di fragola e al lampone.

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)
bottiglia da 0,750 l, 5,95 €.

2 Franciacorta Brut Docg Rosé, Solive

Il profumo è intenso, con gradevole sentore di frutti rossi. Il Pinot Nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolari. Va servito fresco a una temperatura di 4-6 °C.

Solive - Erbusco (BS) - bottiglia da 0,750 l, da 22,50 €.

3 Spumante Extra Dry LaVi in Rosa Canevel

Vinificato in bianco con uve Marzemino, presenta un colore "petalo di rosa" e profumo di frutta rossa fragrante e delicata. Servitelo a 12 °C con antipasti, pasta, riso, pesce, carni

bianche e formaggi freschi.

Canevel Spumanti - Valdobbiadene (TV)

- bottiglia magnum da 1,5 l con astuccio, 18-20 €.

4 Spumante Brut Rosé, Bottiglia Scaglietti

Ottenuto da uve Lambrusco (40%), Pinot Nero (45%) e Chardonnay (15%), è caratterizzato da una spuma fine e persistente, da un colore rosato intenso e vivace, e dal profumo fruttato. Ottimo per accompagnare aperitivi e finger food, o con formaggi a pasta molle. Da servire a 8-10 °C.

Donelli Vini - Gattatico (RE) - bottiglie da 0,750 l, 8,50 € e da 0,375 l, 5 €.

You are here : [Home](#) » [Eventi](#) »

Festa del Ruchè di Castagnole Monferrato: edizione da record visitatori guardando al decennale del 2014

Festa del Ruchè di Castagnole Monferrato: edizione da record visitatori guardando al decennale del 2014

Martedì, 14 Maggio 2013 [dimensione font](#) [Stampa](#) [Email](#)



promossa a Castagnole Monferrato dal Comune in collaborazione con l'associazione Go Wine. In attesa del decennale previsto per il prossimo anno passata questa edizione si fa il punto della situazione.

Il commento dell'amministrazione comunale è ottimista: *"Nonostante il momento economico difficile il Ruchè si conferma su buoni livelli e come un vino che rappresenta un'interessante alternativa per i produttori e i consumatori". "Oggi - rilevano i 19 produttori presenti alla manifestazione- il principale obiettivo è estendere ad altre regioni la conoscenza del vino e cogliere le occasioni per presentarlo all'estero".*

Decisamente di ottima beva, aromatico e dal gusto particolarmente sfizioso da accompagnare a pietanze ma anche a dolci il Ruchè prodotto di nicchia con un quantitativo limitato (500 mila bottiglie) è particolarmente apprezzato dal mercato asiatico ma anche di tendenza per i palati europei.

I Ruchè della due giorni sono stati serviti sia ai banchi d'assaggio sia alle degustazioni tecniche aperte ad esperti, giornalisti e semplici appassionati di questo rosso autoctono. Il giudizio finale è ottimo: vini di particolare struttura, aromi ottimi, gradazione equilibrata, ottimo sapore.

Le aziende: **Bersano Nizza, Francesco Borgognone Castagnole M, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Capuzzo Castagnole, Cantina Sant'Agata Scurzolengo, Tavijin Scurzolengo, Terra Felice Castagnole, Crivelli Castagnole, Dezzani Cocconato, Luca Ferraris Castagnole, Garrone Evasio e Figli Grana, Gatto Pierfrancesco Castagnole, Goggiano Refrancore, Il vino dei padri Monale, Marengo Massimo Castagnole, Montalbera Castagnole, Poggio ridente Cocconato, Poncini Castagnole, Tenuta dei Re Castagnole, Tenuta Montemagno.**

Montalbera Laccento: Raro, autoctono, diverso



Degustazione

Montalbera

Laccento

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", coma 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 culturali. 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 RUCHÉ 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 retrofatto 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.

FESTA DEL RUCHE'

📖 Si tratta della sesta edizione di un evento che si propone di promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché: un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

La Festa del Ruché è nata alcuni anni or sono dal desiderio di una nutrita pattuglia di produttori di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine.

Il format si ripete: due giornate di festa e di confronto in cui il Ruché sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni.

La manifestazione si apre nel pomeriggio del sabato con un breve convegno per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione a cui seguirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica.

Inoltre durante la giornata della domenica si svolgerà un wine tasting dedicato ai giornalisti ed agli operatori di settore.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti di Castagnole Monferrato che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù di accompagnamento da gustare in abbinato alla degustazione del Ruché.

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruché si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Il Programma in pillole:

Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile)

ore 17.30: Convegno inaugurale.

ore 18.30 – 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 10.00 e ore 14.30: Wine tasting riservato operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

Ore 12.00: Punto gastronomico a cura della Proloco e dei Ristoranti di Castagnole Monferrato

Ore 10.00 – 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, enoteca (vendita delle bottiglie)

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Partecipano direttamente al banco d'assaggio:

BERSANO - Nizza Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato San Pietro 2012

BORGOGNONE FRANCESCO - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2011

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri 2011

CAPUZZO RENATO – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

CASCINA TAVIJN – Scurzolengo

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

CASCINA TERRA FELICE - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2011

CRIVELLI - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

DEZZANI – Cocconato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

LUCA FERRARIS - Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc 2012
Ruchè di Castagnole Monferrato I Firmati 2012
Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima 2010

GARRONE EVASIO & FIGLI – Grana
Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

GATTO PIERFRANCESCO – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana 2012
GOGGIANO – Refrancore
Ruchè di Castagnole Monferrato Fiurin 2012

IL VINO DEI PADRI – Monale
Ruchè di Castagnole Monferrato 2012
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

MARENCO MASSIMO – Castagnole Monferrato
Ruche di Castagnole Monferrato 2012
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' - Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011

POGGIO RIDENTE - Cocconato
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

PONCINI DOMENICO - Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA DEI RE – Castagnole Monferrato
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno
Ruchè di Castagnole Monferrato Ruchè 2011

Costo della degustazione:

€ 10,00 - Riduzione € 8,00 soci Go Wine e associazioni di settore.

Degustazioni di piatti e prodotti tipici a cura dei Ristoranti e della Proloco di Castagnole Monferrato nei prossimi giorni il menù che presenteranno all'evento

Per informazioni:

Associazione Go Wine – Ufficio Eventi Tel. 0173 364631

stamp.a.eventi@gowinet.it www.gowinet.it

Castagnole Monferrato – Festa del Ruchè

Da Angelo Cassinelli Visitato 94 volte , 1 Visite oggi

Data inizio: maggio 11, 2013

Data di fine: maggio 11, 2013

Ora: 5:30 pm to 11:30 pm

Telefono: + 390173364631

Email: stampa.eventi@gowinet.it

Luogo: Castagnole Monferrato, Asti

Sito Web

 [Rivendica proprietà](#)

Tenuta La Mercantile

VI edizione di un evento che si propone di promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè: un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

La **Festa del Ruchè** è nata alcuni anni or sono dal desiderio di una nutrita pattuglia di produttori di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine.

Il format si ripete: **due giornate di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni.**

La manifestazione si apre nel pomeriggio del sabato con un breve convegno per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione a cui seguirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica.

Inoltre durante la giornata della domenica si svolgerà un **wine tasting dedicato ai giornalisti ed agli operatori di settore.**

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti di Castagnole Monferrato che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù di accompagnamento da gustare in abbinato alla degustazione del Ruchè.

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Programma della giornata

ore 17.30: Convegno inaugurale.

ore 18.30 – 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

Partecipano direttamente al banco d'assaggio:

BERSANO – Nizza Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato San Pietro 2012

BORGOGNONE FRANCESCO – Castagnole Monferrato - Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2011

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - Ruchè di Castagnole Monferrato 2012 e Ruche di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri 2011

CAPUZZO RENATO – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato 2012

CASCINA TAVIUN – Scurzolengo - Ruche di Castagnole Monferrato 2011

CASCINA TERRA FELICE – Castagnole Monferrato - Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2012 e Ruche di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2011

CRIVELLI – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato 2011

DEZZANI – Cocconato - Ruche di Castagnole Monferrato 2011

LUCA FERRARIS – Castagnole Monferrato - Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc 2012, Ruche di Castagnole Monferrato I Firmati 2012 e Ruche di Castagnole Monferrato Opera Prima 2010

GARRONE EVASIO & FIGLI – Grana - Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

GATTO PIERFRANCESCO – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato Caresana 2012

GOGGIANO – Refrancore - Ruche di Castagnole Monferrato Fiurin 2012

IL VINO DEI PADRI – Monale - Ruchè di Castagnole Monferrato 2012 e Ruche di Castagnole Monferrato 2011

MARENGO MASSIMO – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato 2012 – Ruche di Castagnole Monferrato 2011

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011

POGGIO RIDENTE – Cocconato - Ruche di Castagnole Monferrato 2011

PONCINI DOMENICO – Castagnole Monferrato - Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA DEI RE – Castagnole Monferrato - Ruche di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno - Ruchè di Castagnole Monferrato Ruche 2011

A Castagnole Monferrato la "Festa del Ruché" sabato 11 e domenica 12 maggio 2013



Scritto da Redazione Mercoledì 06 Marzo 2013 11:43



Si tratta della sesta edizione di un evento che si propone di promuovere e divulgare la conoscenza del **Ruché**: un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

La **Festa del Ruché** è nata alcuni anni or sono dal desiderio di una nutrita pattuglia di produttori di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il **Comune di Castagnole Monferrato** (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione **Go Wine**.

Il format si ripete: **due giornate di festa e di confronto** in cui il Ruché sarà il protagonista

esclusivo di una serie di importanti degustazioni.

La manifestazione si apre nel pomeriggio del sabato con un breve **convegno** per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione a cui seguirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della Tenuta La Mercantile fino alla tardo pomeriggio della domenica.

Inoltre durante la giornata della domenica si svolgerà un **wine tasting** dedicato ai giornalisti ed agli operatori di settore.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti di Castagnole Monferrato che porteranno le loro specialità direttamente alla **Tenuta La Mercantile**, creando un menù di accompagnamento da gustare in abbinato alla degustazione del Ruché.

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruché si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scuzolengo e Viarigi.

Il Programma in pillole:**Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile)**

ore 17.30: Convegno inaugurale.

ore 18.30 - 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 10.00 e ore 14.30: Wine tasting riservato operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

Ore 12.00: Punto gastronomico a cura della Proloco e dei Ristoranti di Castagnole Monferrato

Ore 10.00 - 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, enoteca (vendita delle bottiglie)

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Partecipano direttamente al **banco d'assaggio** le aziende vinicole:

BERSANO - Nizza Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato San Pietro 2012

BORGOGNONE FRANCESCO - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2011

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri 2011

CANTINA SANT'AGATA - Scurzolengo

Ruchè di Castagnole Monferrato NaVota 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Pronobis 2011

CAPUZZO RENATO - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

CASCINA TAVIJJN - Scurzolengo

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

CASCINA TERRA FELICE - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2011

CRIVELLI - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

DEZZANI - Cocconato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

LUCA FERRARIS - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato I Firmati 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima 2010

GARRONE EVASIO & FIGLI - Grana

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

GATTO PIERFRANCESCO - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana 2012

GOGGIANO - Refrancore

Ruchè di Castagnole Monferrato Fiurin 2012

IL VINO DEI PADRI - Monale

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

MARENGO MASSIMO – Castagnole Monferrato

*Ruche di Castagnole Monferrato 2012
Ruchè di Castagnole Monferrato 2011*

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011

POGGIO RIDENTE - Cocconato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

PONCINI DOMENICO - Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA DEI RE – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno

Ruchè di Castagnole Monferrato Ruchè 2011

Costo della degustazione:

CALICE € 10,00 - Riduzione € 8,00 soci Go Wine e associazioni di settore.

ASTIGIANO | 18/5/2013

Montalbera invitata al Food&Wine Festival di Roma | Articolo

L'azienda di Castagnole Monferrato partecipa al prestigioso appuntamento del fine settimana

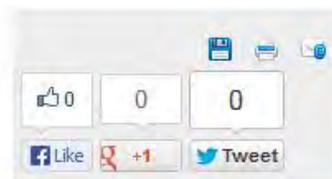


FOTO GALLERY 



Dopo le prime due entusiasmanti edizioni Milanesi, il FOOD&WINE Festival sbarca a Roma all'ultimo piano di Eataly (www.foodwinefestival.it) per una golosa tre-giorni all'insegna della cucina e del vino di qualità.

Tra le cantine partecipanti selezionate da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, figura anche Montalbera – Terra del Ruchè, azienda di Castagnole Monferrato guidata dal giovane ed intraprendente Franco Morando, che commenta così la sua partecipazione alla vetrina romana: "Essere tra le 60 cantine selezionate per l'evento è una grande soddisfazione, soprattutto perchè premia il nostro grande lavoro per la valorizzazione del Ruchè, un vino che sta vivendo una vera riscoperta grazie alla nostra cantina, impegnata in prima persona a promuovere e far conoscere questo vitigno, e tutte le sue indubbie qualità, sui mercati italiani ed esteri. Partecipare ad una vetrina internazionale come il FOOD&WINE Festival è quindi un bel riconoscimento al nostro impegno".

Il Ruchè infatti piace sempre più ai giovani e alle donne, che ne apprezzano la caratteristica vena di "freschezza" e le note di rosa e violetta che, con l'affinamento, si evolvono per raggiungere i sentori tipici delle più calde spezie orientali.

Il Ruchè infatti piace sempre più ai giovani e alle donne, che ne apprezzano la caratteristica vena di "freschezza" e le note di rosa e violetta che, con l'affinamento, si evolvono per raggiungere i sentori tipici delle più calde spezie orientali.

Un vino molto particolare, che sta diventando la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Fino a domenica 19 maggio in degustazione a Roma Montalberà presenterà due versioni del Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G. LACCENTO 2011 e LIMPRONTA 2009, a cui si affiancheranno altri due prodotti simbolo del territorio: il Barbera d'Asti D.O.C.G. LEQUILIBRIO 2010 ed il GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C. GRIGNE' 2011, il vino di Papa Francesco.

E durante l'intera manifestazione, gli chef ospiti si alterneranno preparando e illustrando i loro piatti affiancati dai produttori di vino e dalle loro etichette più rappresentative, per un ideale viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia. L'obiettivo di Roma FOOD&WINE Festival è infatti offrire agli appassionati un'occasione per gustare, in uno spazio dalle caratteristiche uniche, il meglio di due realtà: la grande cucina d'autore e decine fra i più interessanti vini italiani.

MONFERRATO | 27/5/2013

Montalbera, Laccento - Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. |



(/MONFERRATO/bottiglia_laccento.jpg)

E' piuttosto raro , nel panorama vitivinicolo piemontese, che un'azienda si collochi, non solo come vigneti di proprietà ma anche con le cantine produttive, tra Monferrato e Langhe.

Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno in quel Monferrato dove la coltivazione della vite è millenaria. **Franco Morando** è alla guida di questa importante e dinamica realtà produttiva.

Non esistono documenti precisi sull'origine del nome, che quasi certamente si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano l'attuale grande tenuta.

Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione tuttora in atto, acquisendo terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente col vitigno Ruché.

Il risultato di questa crescita è che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e il 12% del Grignolino d'Asti viene prodotto dalle Cantine Montalbera.

Gli ettari di vigneto attualmente sono 130, estensione decisamente grande in un contesto come quello monferrino, storicamente connotato da proprietà molto frammentate, spesso di un ettaro o poco più.

Suddivisi nei vari tipi di vitigno, spicca per importanza il **Ruchè di Castagnole Monferrato** per oltre 60 ettari, vino sul quale l'azienda punta in modo particolare e che ha ancora notevoli possibilità di crescita, nonostante l'area del disciplinare di produzione sia piccola e limitata a pochi comuni.

Le vallette che circondano l'azienda sono ulteriormente coltivate per 14 ettari a Barbera d'Asti, 18 ettari a Grignolino d'Asti, vitigni storici del territorio, nonché per gli alloctoni diversi ettari a Chardonnay, Sauvignon e Vignier, dedicati all'importante produzione dei bianchi.

Montalbera di Castagnole Monferrato è anche la sede della cantina di produzione, in cui si effettua la vinificazione completa di tutte le tipologie di vino prodotto, l'imbottigliamento e lo stoccaggio. Ultimata recentemente la sala di degustazione dalla quale, attraverso ampie vetrate, si può godere di un bellissimo panorama che spazia dal laghetto di proprietà, alla vallata completamente impiantata a Ruchè e Barbera d'Asti.

Il piano inferiore, considerata la temperatura ottimale, è stato riservato alla "barricaia" per l'affinamento delle selezioni. All'interno di queste sale in mattoni "a vista" sono nate le nicchie in cui sono riposte le annate fuori commercio, riservate esclusivamente a degustazioni.

La seconda cantina è a **Castiglione Tinella** (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite Enrico Riccardo, della famiglia che da sei generazioni opera nel settore, che conta su 15 ettari di proprietà in un unico appezzamento a Moscato d'Asti.

Nel 2007 l'occasione di acquisto di alcuni terreni splendidamente vitati tra Serralunga d'Alba e La Morra (Castiglione Falletto), di due ettari di Nebbiolo da Barolo, 1,5 versante Cannubi e 0,5 versante La Morra hanno reso possibile produrre un ottimo Barolo, vino simbolo dell'enologia italiana.

I vini firmati Montalbera ottengono da anni ottime recensioni sulle guide di settore e da parte di tutte le testate cartacee e on-line. Merito di un'attenzione alla qualità che premia un impegno a tutto campo.

Abbiamo scelto il Ruchè "Laccento" perché appunto ci pare ponga bene l'accento su di un vino importante e particolare che, come si è detto, Montalbera pone in evidenza nel suo lavoro. Tutti gli altri che completano la gamma li potete scoprire con calma nel completo sito aziendale

www.montalbera.it (<http://www.montalbera.it>)

Precisiamo infine che la Cantina è visitabile dietro prenotazione ai recapiti riportati in fondo.

Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO

denominazione di origine controllata e garantita - Selezione Bricco Montalbera

Zona di produzione: Montalbera Castagnole Monferrato (At)

Vigneto: sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato. Vigne vecchie di oltre 25 anni.

Vendemmia: parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 95% della produzione) e parte (circa il 5%) anticipata rispetto la maturazione ottimale e riposta su graticci legnosi in camera termo-condizionata e sterilizzata.

Resa per ettaro: 80 q/l.

Vinificazione: per la parte raccolta in sovra-maturazione: in rosso con prematurazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione.

Durata totale a contatto con le vinacce 12-14 giorni.

Per vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia posizionate orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante presenza zuccherina. Longevità 6-8 anni.

Colore: rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo: intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore: caldo, piacevole di rara setosità.

Bottiglia: bordolese serie 15, 750 gr. limited edition, spalla larga vetro colore Verde Antyco. Tappo: sughero extra mono pezzo 26x45.

Formati disponibili: bottiglia Matusalem 5 L. bottiglia Magnum 1,50 L. bottiglia 0,75 L.

Dati analitici: Gradazione alcolica: da 13,50 a 15 gradi in base all'annata; Acidità totale: 4,6-5,5 g/Lt.; Zuccheri residui: 5-6 g/Lt. Estratto secco: 31-33 g/Lt.

Uffici Commerciali

Presso: Morando SpA, via Chieri 61 - 10020 Andezeno (To)

Tel. Uffici : +39 011 9433311

montalbera@montalbera.it (mailto:montalbera@montalbera.it)

Sede operativa:

Cascina Montalbera,1 - Castagnole Monferrato (AT)

(<https://maps.google.it/maps?q=Azienda+Agricola+Montalbera+>

(S.A.S.)

&hl=it&ll=44.984228,8.308067&spn=0.014949,0.033023&cid=5343081994709046675&gl=IT&t=m&z=16)

Montalbera Ruchè alla conquista di Torino



Barbera, barolo, dolcetto e nebbiolo.

Sembra questa, ed anche di piuttosto facile enunciazione, la risposta su quali siano i vini preferiti e quindi maggiormente consumati nella nostra città. Una risposta a cui, solo fino a poco tempo fa, non si sarebbe potuto fare obiezioni e che avrebbe ben descritto la realtà del capoluogo sabauda, dove, da sempre, questi quattro vini rossi spadroneggiavano nelle cucine e nei bicchieri.

Nell'ultimo periodo, o meglio negli ultimi mesi, sembra che le preferenze dei torinesi stiano cambiando e che un altro vino si stia imponendo conquistando sempre più preferenze.

“ Stiamo parlando del Ruchè di Castagnole Monferrato.

Un vino color rosso rubino, con una gradazione alcolica minima di 12,5 gradi, dal gusto deciso, ma e che nasce a Castagnole Monferrato, in un lembo di territorio tra Asti e Alessandria.

Un piccolo Comune, appena poco più a sud della terra del Grignolino, che dalla fine degli anni settanta profonde un grande impegno, con altrettanto entusiasmo, nella produzione del Ruchè, che nel 1987 ha ottenuto il riconoscimento di denominazione d'origine controllata. (DOC).Ruché, e nel 2010 la D.O.C.G. massimo riconoscimento qualitativo enologico per le denominazioni italiane.



Ruchè Montalbera

E parlando di questo vino non possiamo non parlare del Ruchè di Montalbera.

Ma non per discuterne a livello qualitativo, sarebbe, infatti, inutile parlare di un vino leader di mercato il cui pregio è riconosciuto tra gli esperti del settore e non, quanto per l'impegno profuso dalla società agricola per la diffusione di questo prodotto.

“ *Sì, perchè il principale problema del Ruchè è l'ancora scarsa conoscenza della sua esistenza da parte dei consumatori di vino: bevitori abituali con però poche conoscenze enologiche*

E proprio per colmare questa lacuna, e per evitare che il Ruchè resti uno dei tanti vini di nicchia della nostra Regione, la società vinicola Montalbera, negli ultimi anni, si sta prodigando tanto nella produzione, quanto nella diffusione di questo prodotto che si abbina, sposta ai sapori della nostra terra.

Ma non solo con l'organizzazione di serate, aperitivi a Torino in cui il Ruchè è assoluto protagonista, ma anche attraverso la creazione di un "club dei cultori" ,(a cui si può aderire qui <http://www.montalbera.it/ita/club.php>) che consente di partecipare ai tanti eventi che la casa agricola puntualmente propone ai propri soci.



Ruchè Montalbera

Una strategia che sta a cominciando a dare i primi frutti visto che consultando i dati di consumo di vino in Torino e soprattutto la diffusione – facilmente scaricabili e consultabili sul web - si scopre che il Ruchè è sempre più presente in locali e ristoranti , soprattutto nei posti frequentati da giovani.

E andando a parlare con chi lavora dietro un bancone si scopre che questo vino viene consumato abitualmente dal gentil sesso.

Insomma, se per gli intenditori di vino principale era quella di non trovare locali che avessero nella propria cantina questa bevanda un po' di nicchia adesso il problema è che l'abbia finito.

La Redazione di Mole24



10/05/2013
Pag. 1/3

“Salone Internazionale del Libro 2013” di Torino: incontri sulla cucina creativa e CookBook

Fondazione per il Libro, la Musica e la Cultura

(vedi mappa)

Email: info@fondazione libro.it

Date ed orari:

dal 16 Maggio 2013 al 20 Maggio 2013



Dal 16 al 20 maggio 2013 a Torino -

Gualtiero Marchesi apre il Salone del Libro, col primo dei due incontri sulla cucina creativa curati dal **Club Papillon**.

La creatività è il filo conduttore del **Salone internazionale del Libro** e **Paolo Massobrio, Marco Gatti e Fabio Molinari** racconteranno come questo concetto sia stato interpretato nella storia della cucina italiana moderna, chiamandone a raccolta i protagonisti.

Nello spazio **“Tentazione e meditazione”** (Pad. 5) sarà la letteratura, nei suoi generi, ad abbinarsi con il cioccolato e con una bevanda d'eccellenza, attorniata dai magnifici espositori di cioccolato.

cook casa book

A inaugurare lo spazio "CookBook" (Pad. 3) **giovedì 16 maggio alle ore 18.00** sarà il Maestro **Gualtiero Marchesi** con lo *showcooking* dal tema: **"La storia e la modernità della cucina italiana"**.

A partire da giovedì 16 maggio l'area **CookBook** sarà affiancata dallo spazio **Tentazione e meditazione** che vede coinvolti scrittori, cioccolatieri e bevande d'eccellenza.

Ecco di seguito le due aree con il calendario completo degli appuntamenti:**Area Cookbook**

- **Venerdì 17** alle ore 12.00 il re della pizza **Simone Padoan** presenta la "nuova" pizza italiana contemporanea mentre alle 16.00 con Luisa Valazza del Sorriso di Soriso la letteratura della cucina italiana.
- **Sabato 18** appuntamento alle 12.00 **Enrico Bartolini** per parole di "Pasta"; alle 16.00 **Igor Macchia e Giovanni Grasso**: la creatività nella Credenza, ristorante in San Maurizio Canavese.
- **Domenica 19** alle 12.00 è protagonista il re della pasticceria **Iginio Massari** che racconterà la storia della pasticceria italiana attraverso le creme diplomatiche, mentre lunedì 20 alle ore 12.00 ci sarà **Davide Oldani** e la sua cucina "pop"; infine alle 16.00 **Luca Montersino** racconta la pasticceria sostenibile.

Area Tentazione e Meditazione

- **Giovedì 16** alle 16.00 Torino incontra la **Calabria: cioccolato e liquirizia**. Degustazione dei **cioccolati** dei maestri torinesi e delle specialità calabresi a cominciare dalla **liquirizia**. **Paolo Massobrio** intervista **Pina Amarelli** che a sua volta presenterà una penna con inchiostro di liquirizia, creata dall'Aurora di Torino.
- **Venerdì 17** alle ore 11.00 appuntamento con cioccolato e... segreti: **L'abbinamento ideale tra cioccolato, liquori e... misteri**. Ospite **Franco Matteucci** autore de **Il suicidio perfetto (Newton Compton)**; in abbinamento: **cioccolato La Perla e Sangue Morlacco; Genepy Dealp**. Alle ore 17.00 **cioccolato in... versi**. Un viaggio in versi accompagnato dai grandi artigiani torinesi del cioccolato e dai distillati. Sarà ospite **Filippo La Porta** autore di **Poesia come esperienza (Fazi)**; in abbinamento: **cioccolato Guido Gobino e Grappa Berta**.
- **Sabato 18** alle 11.00 **cioccolato e... misteri**: Le ombre nere si mescolano agli aromi di cacao nei vicoli di Torino, con ospite **Walter Brussolo** autore di **Ombre nere su Torino (Applausi)**. In abbinamento: prodotti da forno **Galup e Brachetto d'Acqui Docg, cioccolato Gerla e Turin Chocolat Dealp**. Alle 17.00 **cioccolato e... parole**: Viaggio tra i lemmi scomparsi, salvati e "adottati" della lingua italiana. Un caleidoscopio di idee, ricordi, affetti sulle note di erbe e cioccolato. Ospite **Enrica Caretta**, autrice de **Il passadondolo (Add editore)**; in abbinamento **cioccolato Odilla, cioccolato Piemont e Toccasana Negro**.
- **Domenica 19** alle ore 11.00 appuntamento con **cioccolato in... rosa** Una commedia rosa e le emozioni di un nuovo amore accompagnati dai colori del cioccolato. Ospite **Anna Premoli** autrice di **Ti prego lasciati odiare (Newton Compton)**; in abbinamento **cioccolato De Martini e cioccolato Marino e Ruché Passito Montalbera**. Alla 16.00 **cioccolato e... forme Il cioccolato**, i giovani, il rapporto con il corpo e il benessere; ospite **Matteo Cellini** autore di **Cate, io (Fazi)**. In abbinamento **cioccolato Oxicoa e Mole – cola**.
- **Lunedì 20** ultimo appuntamento alle ore 11.00 **cioccolato e... storie**. Il Mediterraneo si svela attraverso i suoi prodotti. E il cioccolato evoca sapori vicini e lontani. Sarà ospite **Sergio Rossi**, autore de **La cucina dei tabarchini (Sagep)**; in abbinamento **cioccolato Peyrano e Ron Barcelò**.

Castagnole Monferrato News

CASTAGNOLE MONFERRATO, 02 May 2013

Varie **FESTA DEL RUCHE': DEGUSTAZIONI E APPROFONDIMENTI SULL'ULTIMA ANNATA PRODOTTI TIPICI E PROPOSTE GASTRONOMICHE**

A Castagnole Monferrato sabato 11 e domenica 12 maggio la sesta edizione

Saranno 19 i produttori che promuoveranno nella sesta edizione dell'evento la conoscenza del Ruchè, in due giornate di festa e di confronto in cui questo vino sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni.

Castagnole Monferrato terra di origine del Ruchè ospiterà gli appuntamenti in programma aprendo le "porte" agli enoappassionati nel pomeriggio del sabato 11 maggio con un breve convegno per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione.

Nel corso degli anni la Festa del Ruchè è cresciuta e l'interesse verso questo vino in maniera proporzionale. Il Comune di Castagnole ed i produttori sono impegnati per fare crescere l'interesse per il vitigno: la manifestazione rappresenta anche il momento per fare il punto annuale sulla situazione.

"Nonostante il momento economico difficile - si rileva da Castagnole Monferrato - il Ruchè si conferma su buoni livelli e come un vino che rappresenta un'interessante alternativa per i produttori ed i consumatori. Oggi il principale obiettivo è estendere ad altre regioni la conoscenza del vino e cogliere le occasioni di presentarlo all'estero.

A seguire nella giornata di sabato si aprirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle suggestive sale della Tenuta La Mercantile (edificio del '700); l'evento prosegue la domenica 12 maggio con orario 10-18.30.

Le Aziende protagoniste:**BERSANO** - *Nizza Monferrato***BORGOGNONE FRANCESCO** - *Castagnole Monferrato***CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO****CAPUZZO RENATO** - *Castagnole Monferrato***CASCINA TAVIJN** - *Scurzolengo***CASCINA TERRA FELICE** - *Castagnole Monferrato***CRIVELLI** - *Castagnole Monferrato***DEZZANI** - *Cocconato***LUCA FERRARIS** - *Castagnole Monferrato***GARRONE EVASIO & FIGLI** - *Grana***GATTO PIERFRANCESCO** - *Castagnole Monferrato***GOGGIANO** - *Refrancore***IL VINO DEI PADRI** - *Monale***MARENGO MASSIMO** - *Castagnole Monferrato***MONTALBERA TERRA DEL RUCHE'** - *Castagnole Monferrato***POGGIO RIDENTE** - *Cocconato***PONCINI DOMENICO** - *Castagnole Monferrato***TENUTA DEI RE** - *Castagnole Monferrato***TENUTA MONTEMAGNO** - *Montemagno*

Il Wine tasting:

Giornalisti, operatori di settore ed enoappassionati saranno protagonisti dei due appuntamenti fissati entrambi nella giornata di domenica 12 maggio (ore 10 e ore 14.30), dedicati alla degustazione alla cieca delle etichette di Ruchè messe a disposizione dalle aziende. In particolare si potranno assaggiare e confrontare le annate 2011 e 2012.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con una selezione degli artigiani che operano in questa splendida zona del Monferrato. Animazioni musicali, ospitalità nei ristoranti, passeggiate nei vigneti completano e arricchiscono la proposta per chi deciderà di immergersi in un week end in un territorio di particolare fascino che sta conoscendo nuovo sviluppo anche proprio grazie al vino.

Il Programma:

Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile):

ore 17.30: Convegno inaugurale, consegna del Premio Vin DiVino.

ore 18.30 - 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura dei Ristoranti e della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile):

Ore 10.00 e ore 14.30: wine tasting riservato a titolari di enoteche, ristorati ed agli enoappassionati

Ore 12.00: Punto gastronomico a cura dei Ristoranti e della Proloco di Castagnole Monferrato

Ore 10.00 - 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, enoteca (vendita delle bottiglie)

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio: € 10 - Riduzione € 8 soci Go Wine e associazioni di settore.

Per informazioni:

Associazione **Go Wine**

Silvia Pezzuto

Ufficio Eventi Go Wine

Tel. 0173 364631 Fax. 0173 361147

stampa.eventi1@gowinet.it

www.gowinet.it

Festa del Ruchè a Castagnole Monferrato (AT)

Eventi, Eventi Piemonte



Si terrà a **Castagnole Monferrato (AT)**, **sabato 11 e domenica 12 maggio 2013**, la **Festa Del Ruchè 2013**, sesta edizione di un evento che si propone di promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè: un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli

enoappassionati.

La **Festa del Ruchè** è nata alcuni anni or sono dal desiderio di una nutrita pattuglia di produttori di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il **Comune di Castagnole Monferrato** (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione **Go Wine**. Il format si ripete: **due giornate di festa e di confronto** in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni.

La manifestazione si apre nel pomeriggio del sabato con un breve **convegno** per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione a cui seguirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della **Tenuta La Mercantile** fino alla tardo pomeriggio della domenica. Inoltre durante la giornata della domenica si svolgerà un **wine tasting** dedicato ai giornalisti ed agli operatori di settore. Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con la presenza dei ristoranti di Castagnole Monferrato che porteranno le loro specialità direttamente alla **Tenuta La Mercantile**, creando un menù di accompagnamento da gustare in abbinato alla degustazione del Ruchè. E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Costo della degustazione:

€ 10,00 – Riduzione € 8,00 soci Go Wine e associazioni di settore.

Il programma:

Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile)

ore 17.30: Convegno inaugurale.

ore 18.30 – 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile)

Ore 10.00 e ore 14.30: Wine tasting riservato operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enoteche e Wine Bar)

Ore 12.00: Punto gastronomico a cura della Proloco e dei Ristoranti di Castagnole Monferrato

Ore 10.00 – 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, enoteca (vendita delle bottiglie)

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Partecipano direttamente al **banco d'assaggio:**

BERSANO - Nizza Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato San Pietro 2012

BORGOGNONE FRANCESCO – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2011

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri 2011

CANTINA SANT'AGATA – Scurzolengo

Ruchè di Castagnole Monferrato NaVota 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Pronobis 2011

CAPUZZO RENATO – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

CASCINA TAVIJJN – Scurzolengo

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

CASCINA TERRA FELICE – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa 2011

CRIVELLI – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

DEZZANI – Cocconato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

LUCA FERRARIS – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato I Firmati 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima 2010

GARRONE EVASIO & FIGLI – Grana

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

GATTO PIERFRANCESCO – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana 2012

GOGGIANO – Refrancore

Ruchè di Castagnole Monferrato Fiurin 2012

IL VINO DEI PADRI – Monale

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

MARENGO MASSIMO – Castagnole Monferrato

Ruche di Castagnole Monferrato 2012

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2011

POGGIO RIDENTE – Cocconato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

PONCINI DOMENICO – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA DEI RE – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno

Ruchè di Castagnole Monferrato Ruchè 2011

Per informazioni:

Associazione Go Wine – Ufficio Eventi Tel. 0173 364631 stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it

Festa del Ruchè. Un vino che non è secondo ai grandi piemontesi



maggio 1, 2012 - Il vinacciolo - Redazione

Il Comune di Castagnole Monferrato, d'intesa con l'Associazione Go Wine, promuove la quinta edizione della Festa del Ruchè, in programma sabato 12 e domenica 13 maggio 2012 presso la Tenuta La Mercantile.

Due giornate di festa e di confronto in cui il Ruchè sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni; nella serata del sabato e nella giornata della domenica, dopo momenti riservati a giornalisti e operatori (domenica 13 maggio), aprirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle belle sale della Tenuta La Mercantile.

“La Festa del Ruché negli anni è cresciuta” – dichiara il **Sindaco Francesco Marengo** – “e l'interesse verso questo vino in maniera proporzionale. Il Comune di Castagnole ed i produttori sono riuniti per fare crescere l'interesse per il vitigno e per fare in questa occasione di festa, il punto annuale sulla situazione. La manifestazione rappresenta il momento in cui confrontarsi con i produttori sull'andamento del mercato, che in un clima generale di crisi, si mantiene su livelli buoni, confermando il Ruché come un vino che rappresenta un' interessante alternativa per i produttori ed i consumatori. Vogliamo estendere ad altre regioni la conoscenza del nostro vino e cogliere le occasioni di presentarlo all'estero dove sappiamo esserci interesse e gradimento” – conclude.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

> Le aziende protagoniste del banco d'assaggio

BERSANO – Nizza Monferrato

BORGOGNONE FRANCESCO – Castagnole Monferrato

CANTINA SANT'AGATA – Scurzolengo

CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CASCINA TERRA FELICE – Castagnole Monferrato

CRIVELLI – Castagnole Monferrato

DEZZANI – Cocconato

LUCA FERRARIS – Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLI – Grana

GATTO PIERFRANCESCO – Castagnole Monferrato

IL VINO DEI PADRI – Monale

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' – Castagnole Monferrato

POGGIO RIDENTE – Cocconato

PONCINI DOMENICO – Castagnole Monferrato

TENUTA DEI RE – Castagnole Monferrato

TENUTA MONTEMAGNO – Montemagno

> Il Ruchè di Castagnole Monferrato, note sul vitigno e qualche curiosità...

Il Piemonte, terra di eccellenza enologica, possiede una invidiabile varietà di vitigni autoctoni e tra questi il Ruchè, che si sta facendo conoscere nel mercato enologico.

Vitigno singolare, con una vegetazione molto rigogliosa e difficile da gestire, produce una forte quantità di germogli secondari, le cosiddette femminelle. Per generazioni è stato relegato a produzione secondaria nell'azienda agricola dove la Barbera ed il Grignolino costituivano la produzione più importante.

Quando il vino era la bevanda tradizionale del pasto di persone, contadini e operai, impegnati in pesanti fatiche fisiche, il Ruchè, con il suo grado alcolico elevato e la sua morbidezza, poteva solo essere il vino della domenica e della conversazione, non certo il vino dell'intermezzo quotidiano.

Anche se coltivato e vinificato da generazioni di produttori, solo recentemente si è scoperto che il Ruchè ha caratteristiche sensoriali intense e particolari, caratteristiche che, fra i vitigni autoctoni, immediatamente piacciono al consumatore.

Fu il compianto Parroco di Castagnole Monferrato, Don Giacomo Cauda, ^hinsieme con alcuni produttori di Castagnole Monferrato, a credere nel successo di questo vino: circa 25 anni fa ne diffusero la produzione confortati dalla richiesta di mercato.

Da allora i numeri sono stati in crescita costante, comprovati dai dati produttivi della Camera di Commercio che registra le produzioni dei vini a DOC.

Ad oggi la produzione potenziale si attesta sulle 400.000 bottiglie/anno; poche se rapportate ai dati produttivi di tanti altri vini o alla produzione di molte aziende vitivinicole di media grandezza. Ma sono molte le bottiglie che rappresentano l'eccellenza della zona di produzione poichè diversi produttori hanno creduto in questo prodotto e ne hanno fatto la produzione di punta della loro azienda vitivinicola.

In rapporto all'area circostante, la zona della DOC Ruchè di Castagnole Monferrato ha, nettamente, una maggiore incidenza di aziende con giovani imprenditori.

Festa del Ruchè 2013

Tweet 2

di Sergio Ronchi

 Articolo georeferenziato

I giorni **11 e 12 maggio 2013** si è svolta la **Festa del Ruchè a Castagnole Monferrato**, organizzata, come sempre molto bene, da **GoWine**.

La manifestazione è riuscita ad avere due giornate particolarmente fortunate dal punto di vista meteorologico, cielo azzurro e sole splendente hanno fatto da sfondo a questi 2 giorni.

La manifestazione è stata l'occasione per approfondire la conoscenza delle diverse realtà produttive del Ruchè DOCG.

La cornice è stata quella della "**Tenuta La Mercantile**" di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti, una bellissima villa con anche stanze affrescate dove erano posizionati i banchi di assaggio dei produttori. All'esterno e nel giardino si poteva mangiare prodotti tipici e acquistare formaggi e altre prelibatezze locali (non mi sono lasciato sfuggire il Seirass del fen e neppure la Robiola di Roccaverano, due ottimi formaggi).

Iniziamo col dire che la manifestazione ha avuto un notevole afflusso di visitatori che hanno apprezzato molto la manifestazione.

Per venire ai vini presenti, erano 19 le aziende presenti con i loro vini del 2011 e del 2012.

Il Ruchè sarà magari un vino poco conosciuto nel panorama vitivinicolo piemontese ma è qualche cosa di differente rispetto al "gusto" piemontese. E' un vino che da sempre è considerato un prodotto da bere giovane, ma ho potuto constatare come alcune aziende hanno voluto "spingersi" a un invecchiamento in legno e con ottimi risultati.

Sdoganata quindi l'idea che il Ruchè possa essere bevuto solo nei primi 2-3 anni, sono passato all'assaggio dei vari vini proposti e alla discussione su questo vitigno fatta con i produttori sempre molto attenti e interessati ai commenti dei visitatori.

Ho potuto raccogliere qualche differente informazione sulla **DOCG** che, come descritto già nel mio precedente articolo (http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=7786), prevede l'uso del 90% del vitigno ruchè con una possibile aggiunta del 10% di barbera e/o brachetto. Ebbene, i produttori si dividono tra i "puristi" che usano ruchè 100% e gli altri che aggiungono principalmente brachetto per dare maggiore aromaticità al vino.

La cosa che più colpisce entrando nelle sale è questo intenso profumo di rose e di vinosità che inebria.

Sono riuscito ad assaggiare tutti i campioni proposti dalle varie aziende e il livello è risultato molto buono con qualche notevole differenza tra i vini proposti, non soltanto per l'annata di produzione.

Tra i vini prodotti con affinamento in acciaio, vorrei segnalare i seguenti:

Crivelli, con note di frutti rossi, rosa e geranio, buona acidità e tannini dolci, bell'equilibrio. Si presenta con una bella etichetta molto riconoscibile e che fa intuire un vino "allegro" e profumato.

Goggiano, notevoli le fruttate e floreali

Il Vino dei Padri, un 2011 molto pulito ed equilibrato e un 2012 ancora acerbo (non è ancora andato in bottiglia).

Cascina Terra Felice, molto fruttato con note di ciliegie e bassa acidità, in bocca risulta lungo e piacevole.

Montalbera Terra del Ruchè, un vino molto interessante con sentori di frutti rossi e rosa, note di pepe verde. Non è particolarmente lungo ma fine ed equilibrato.

Tenuta Montemagno, con note di ribes e fragola, rosa e geranio, finale di pepe verde.

Altri produttori:

Poncini Domenico, Bersano, Capuzzo Renato, Cascina Tavjin, Massimo Marengo, Tenuta dei Re, Dezzani Poggio Ridente, Garrone Evasio e Figli, Gatto Pierfrancesco (un 15% che però non si percepisce).

Cantine Sant'Agata ha presentato i 3 vini di punta, con 60% barbera e 40%ruchè ecco il "Genesis", con fermentazione e affinamento in barriques per 30 mesi (in realtà è un Monferrato DOC), grandi profumi di frutta matura e speziatura; il "Na Vota" 100% ruchè con fermentazione in acciaio e affinamento in botti grandi dove i profumi floreali sono di geranio, rosa e violetta e fruttati di piccoli frutti rossi. Il terzo vino è il Pro Nobis che utilizza uve parzialmente appassite sui graticci che danno al vino una nota di frutta matura e spezie dolci. 3 differenti vini molto buoni e che possono dare grandi soddisfazioni anche nel tempo.

Luca Ferraris, altro produttore che ha sperimentato i vini con invecchiamento in legno.

"I Frimati", nasce da ruchè con resa per ettaro di 60 quintali; profumi intensi floreali e fruttati con un bel corpo e notevole finezza, giusta acidità e tannicità.

"Opera Prima", vino prodotto con resa di sole 35 quintali per ettaro. Il vino viene lasciato invecchiare in tonneau di rovere da 500 litri per 24 mesi. E' un ottimo prodotto con note fruttate di frutti rossi maturi e note speziate, cuoio e pepe in particolare. Un grandissimo vino anche da invecchiamento.

Ho terminato con l'unico **passito**, prodotto dalla **Cantina Sociale** e che oltre ad essere un prodotto molto ben fatto e assolutamente non troppo dolce, ha anche un rapporto prezzo qualità veramente invidiabile dato che la bottiglia da 0,5 l viene commercializzata a € 8.

Per quasi tutti i vini il titolo alcolometrico totale in etichetta risulta essere del 14% con qualche punto a 15%. Anche se il vitigno ruchè è un'uva precoce, le estati calde e la carenza di piogge danno spesso ai vini Ruchè DOCG una alcolicità elevata anche se la discreta acidità la nasconde bene.

6a Festa del Ruchè

di Virgilio Pronzati

Tweet 0

 Articolo georeferenziato



Il Piemonte vitivinicolo è l'unica regione caratterizzata da grandi e piccole DOCG. L'Astigiano, oltre ad avere la maggiore superficie vitata dell'intera regione, vanta vini dagli aromi esclusivi come l'Asti, il Moscato d'Asti e il Brachetto d'Acqui, seguiti dal Ruchè di Castagnole Monferrato. Un vino rosso semiaromatico, nato in una ristretta zona comprendente solo sette comuni: Castagnole Monferrato "il Cuore del Ruchè", Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Attualmente il Ruchè di Castagnole Monferrato deve essere prodotto con almeno il 90% delle uve omonime (il

10% barbera o brachetto).

Dal censimento del 2011 risultano solo 103 ettari con 499.401 bottiglie, che fanno di questo vino una delle più piccole e particolari DOCG nazionali. A conferirgli la meritata notorietà, due illustri castagnolesi, il parroco don Giacomo Cauda che lo riscoprì negli anni '70, e il sindaco Lidia Bianco che contribuì all'ottenimento della DOC nel 1987.

Incerta l'etimologia di questo vitigno autoctono. Ci sono alcune ipotesi. La prima legata ad una chiesetta benedettina di Portacomaro dedicata a San Rocco, la seconda da rocche, irte posizioni collinari, dove questo vitigno dà il meglio di sé, mentre la terza, propende che sia originario della Savoia. Se le sue origini sono misteriose, certamente è il vino con cui i castagnolesi brindano nelle feste.

L'evento

E proprio per valorizzare e promuovere la conoscenza del Ruchè, sei anni fa è nata la Festa del Ruchè. Un evento articolato in due giorni, dall'11 al 12 maggio, mirato ad accrescere l'interesse attorno alla nuova annata da parte della stampa specializzata, ristoratori, enotecari ed enoappassionati. Promotori il Comune e produttori, con la regia dell'Associazione Go Wine presieduta dal Dr Corrado, che sigla le maggiori e qualificate iniziative di settore. A valutare 11 campioni anonimi di Ruchè di due annate diverse, una ventina di giornalisti di settore provenienti da varie regioni. La sede del Wine Tasting non poteva essere migliore: la sala del settecentesco Palazzo dei conti Rogeri di Villanova, oggi Tenuta La Mercantile. La degustazione degli 11 Ruchè di Castagnole Monferrato, comprendente due annate, di cui cinque del 2012 e sei del 2011, è stata condotta magistralmente dall'enotecnico Daniele Eberle.

Il tasting con le mie valutazioni

Ruchè di Castagnole Monferrato 2012

1° Garrone Evasio e Figlio - Limpido e di color rubino vivo. Al naso netti sentori d'iris quasi appassito, corbezzolo, nocciola e pepe bianco. In bocca è secco, fresco e sapido, piacevolmente tannico, caldo, di equilibrata struttura e persistenza.

2° Vigna Caresana - Gatto Pierfrancesco - Limpido e di color rubino tendete al granato. Al naso netti sentori di rosa, geranio, mora, nocciola e cannella. In bocca è secco, sufficientemente fresco e sapido, caldo, leggermente tannico, persistente.

3° Fiurin - Goggiano - Limpido e di color rubino. Al naso leggeri sentori varietali, floreali, fruttati e speziati. In bocca è secco, appena fresco e sapido, lievemente tannico, caldo, di sufficiente struttura e persistenza.

4° Marengo Massimo - Limpido e di color rubino intenso. Al naso leggeri sentori di mandorla tostata, mora e cannella. In bocca è secco ma morbido, sufficientemente fresco e sapido, caldo, appena tannico, di media struttura e persistenza.

5° I Firmati - Ferraris Luca - Limpido e di color granato. Al naso è un po' opulento, con sentore di frutti rossi selvatici molto maturi. In bocca è secco, appena fresco e sapido, giustamente tannico, caldo, pieno ma di sufficiente persistenza.

Ruchè di Castagnole Monferrato 2011

6° Poncini Domenico - Limpido e di color rubino tendete al granato. Al naso netti sentori d'iris e geranio essiccati, frutti rossi selvatici maturi e leggermente avvizziti. In bocca è secco, poco fresco ma sapido, caldo, appena tannico, pieno e persistente.

7° Montiò - Dezzani - Limpido e di color rubino tendete al granato. Al naso sentori d'arancia amara candita, nocciola e mandorla secche. In bocca è secco, appena fresco ma sapido, caldo, leggermente tannico, pieno ma sufficientemente persistente.

8° Terre dei Roggeri - Cantina Sociale di Castagnole Monferrato - Limpido e di color granato con orlo aranciato. Al naso sentore di frutti rossi selvatici molto maturi e quasi secchi, e lieve nota vegetale. In bocca è secco, appena fresco e sapido, giustamente tannico, caldo, pieno e persistente.

9° Il Vino dei Padri - Limpido e di color rubino tendete al granato. Al naso sentori varietali, fruttati e speziati. In bocca è secco, fresco e sapido, caldo, giustamente tannico, discretamente pieno e persistente.

10° Ruchè - Tenuta Montemagno - Limpido e di color granato. Al naso sentori varietali, fiori essiccati, frutti maturi e un po' disidratati, erbe secche e cannella. In bocca è secco, sufficientemente fresco e sapido, caldo, poco tannico, discretamente pieno e persistente.

11° Marengo Massimo - Limpido e di color granato intenso. Al naso sentori varietali, floreali, fruttati, speziati e balsamici. In bocca è secco, fresco e sapido, giustamente tannico, caldo, discretamente pieno e persistente.

Il giudizio complessivo è senz'altro positivo: l'ottima l'annata 2012 ha espresso bene il tipico bagaglio olfattivo e struttura. Deve giustamente maturare. Mentre la buona annata 2011, ha espresso dei vini di buona tipicità e discreta armonia.

Elenco dei vini delle aziende presentati ai banchi d'assaggio

Bersano di Nizza Monferrato; Borgognone Francesco di Castagnole Monferrato; Cantina Sociale di Castagnole Monferrato; Capuzzo Renato di Castagnole Monferrato; Cantina Sant'Agata di Scurzolengo; Cascina Tavijn di Scurzolengo; Cantina Terra Felice di Castagnole Monferrato; Crivelli di Castagnole Monferrato; Dezzani di Cocconato; Luca Ferraris di Castagnole Monferrato; Garrone Evasio & Figli di Grana; Gatto Pierfrancesco di Castagnole Monferrato; Goggiano di Refrancore; Il Vino dei Padri di Monale; Marengo Massimo di Castagnole Monferrato; Montalbera Terra del Ruchè di Castagnole Monferrato; Poggio Ridente di Cocconato; Poincini Domenico di Castagnole Monferrato; Tenuta dei Re di Castagnole Monferrato; Tenuta Montemagno di Montemagno.

Il programma

Due giornate di festa e di confronto in cui il Ruchè è stato il protagonista esclusivo di una serie d'importanti degustazioni. Nel pomeriggio della prima giornata, l'interessante convegno inaugurale sull'ultima annata e sulle tecniche di produzione, con presenti tutti i produttori, nonché operatori del settore e della stampa. Di seguito la consegna del prestigioso Premio Vin Di Vino 2013, assegnato meritatamente a Marco Maria Crivelli presidente del Consorzio del Ruchè. Dalle 18,30 alle 24, c'è stata l'apertura dei banchi d'assaggio, la festa con i produttori e, per i buongustai, il punto gastronomico curato dai ristoranti e della pro Loco di Castagnole Monferrato, l'enoteca per l'acquisto delle bottiglie. Degna conclusione con musica e balli. La domenica, dalle 10 alle 14 il wine tasting riservato a operatori del settore e della stampa. Seguito dalle stesse iniziative svoltesi il giorno prima. I punti golosi: i ristoranti Da Geppe e Il Crivello d'Oro, Pro Loco di Castagnole Monferrato, il Circolo Silenzio si mangia, Selezione Damiani Formaggi e Azienda Valvi

Alcuni cenni sul vitigno Ruchè

Distribuzione geografica

È un vitigno poco diffuso coltivato principalmente in provincia di Asti, nella zona di Castagnole Monferrato ed in pochi comuni limitrofi.

Caratteri morfologici: La foglia adulta è di dimensioni medio-piccole, cuneiforme e dotata di tre o cinque lobi. Il lembo, di colore verde chiaro, si presenta nettamente piegato a coppa e poco bolloso. Il grappolo a maturità è medio-grande o grande, cilindrico con ali ben sviluppate delle quali una risulta talvolta lungamente pedunculata. L'acino è medio-piccolo di colore nero-blu con buccia molto pruinosa e caratterizzato da un sapore lievemente aromatico.

Fenologia

Germogliamento: media epoca (seconda decade di aprile). **Maturazione dell'uva:** medio-precoce o media epoca (fine settembre).

Attitudini culturali e utilizzazione

È un vitigno che presenta media vigoria, fertilità elevata e produzioni abbondanti. Il Ruchè si adatta bene a potature corte ma è generalmente allevato a controspalliera con potatura Guyot; è un vitigno tollerante nei confronti della peronospora. Dal Ruchè si ottiene un vino alquanto particolare, lievemente aromatico, dalla relativa bassa acidità, di buona alcolicità e di corpo equilibrato dall'originale impatto gusto-olfattivo.



18 Maggio 2013

Montalbera a Roma

Dopo le prime due entusiasmanti edizioni Milanesi, il FOOD&WINE Festival sbarca a Roma all'ultimo piano di Eataly (www.foodwinefestival.it) per una golosa tre-giorni all'insegna della cucina e del vino di qualità.

Tra le cantine partecipanti selezionate da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, figura anche Montalbera – Terra del Ruchè, azienda di Castagnole Monferrato guidata dal giovane ed intraprendente Franco Morando, che commenta così la sua partecipazione alla vetrina romana: "Essere tra le 60 cantine selezionate per

l'evento è una grande soddisfazione, soprattutto perchè premia il nostro grande lavoro per la valorizzazione del Ruchè, un vino che sta vivendo una vera riscoperta grazie alla nostra cantina, impegnata in prima persona a promuovere e far conoscere questo vitigno, e tutte le sue indubbie qualità, sui mercati italiani ed esteri.

Partecipare ad una vetrina internazionale come il FOOD&WINE Festival è quindi un bel riconoscimento al nostro impegno".

Il Ruchè infatti piace sempre più ai giovani e alle donne, che ne apprezzano la caratteristica vena di "freschezza" e le note di rosa e violetta che, con l'affinamento, si evolvono per raggiungere i sentori tipici delle più calde spezie orientali.

Un vino molto particolare, che sta diventando la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Da venerdì 17 a domenica 19 maggio in degustazione a Roma Montalbera presenterà due versioni del Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. LACCENTO 2011 e LIMPRONTA 2009, a cui si affiancheranno altri due prodotti simbolo del territorio: il Barbera d'Asti D.O.C.G. LEQUILIBRIO 2010 ed il GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.G. GRIGNE' 2011, il vino di Papa Francesco.

E durante l'intera manifestazione, gli chef ospiti si alterneranno preparando e illustrando i loro piatti affiancati dai produttori di vino e dalle loro etichette più rappresentative, per un ideale viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia.

L'obiettivo di Roma FOOD&WINE Festival è infatti offrire agli appassionati un'occasione per gustare, in uno spazio dalle caratteristiche uniche, il meglio di due realtà: la grande cucina d'autore e decine fra i più interessanti vini italiani.

[Scegli Tu! >](#)[► Vino](#)**2 Maggio 2013 - 16:38**

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI

ENOGASTRONOMICI - Letto: 123 volte

Vini, Festa del Ruchè

A Castagnole Monferrato sabato 11 e domenica 12 maggio 2013 la sesta edizione. Festa del Ruchè: degustazioni e approfondimenti

sull'ultima annata prodotti tipici e proposte gastronomiche.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Saranno 19 i produttori che promuoveranno nella sesta edizione dell'evento la conoscenza del Ruchè, in due giornate di festa e di confronto in cui questo vino sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni.

Castagnole Monferrato terra di origine del Ruchè ospiterà gli appuntamenti in programma aprendo le "porte" agli enoappassionati nel pomeriggio del sabato 11 maggio con un breve convegno per fare il punto sui vini dell'ultima vendemmia e sulla produzione.

Nel corso degli anni la Festa del Ruchè è cresciuta e l'interesse verso questo vino in maniera proporzionale. Il Comune di Castagnole ed i produttori sono impegnati per fare crescere l'interesse per il vitigno: la manifestazione rappresenta anche il momento per fare il punto annuale sulla situazione.

"Nonostante il momento economico difficile - si rileva da Castagnole Monferrato - il Ruchè si conferma su buoni livelli e come un vino che rappresenta un'interessante alternativa per i produttori ed i consumatori. Oggi il principale obiettivo è estendere ad altre regioni la conoscenza del vino e cogliere le occasioni di presentarlo all'estero.

A seguire nella giornata di sabato si aprirà il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle suggestive sale della Tenuta La Mercantile (edificio del '700); l'evento prosegue la domenica 12 maggio con orario 10-18.30.



*Esempio di un'offerta in arrivo

Le Aziende protagoniste:

BERSANO - Nizza Monferrato
BORGOGNONE FRANCESCO - Castagnole Monferrato
CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO
CAPUZZO RENATO - Castagnole Monferrato
CASCINA TAVIJJN - Scurzolengo
CASCINA TERRA FELICE - Castagnole Monferrato
CRIVELLI - Castagnole Monferrato
DEZZANI - Cocconato
LUCA FERRARIS - Castagnole Monferrato
GARRONE EVASIO & FIGLI - Grana
GATTO PIERFRANCESCO - Castagnole Monferrato
GOGGIANO - Refrancore
IL VINO DEI PADRI - Monale
MARENGO MASSIMO - Castagnole Monferrato
MONTALBERA TERRA DEL RUCHE' - Castagnole Monferrato
POGGIO RIDENTE - Cocconato
PONCINI DOMENICO - Castagnole Monferrato
TENUTA DEI RE - Castagnole Monferrato
TENUTA MONTEMAGNO - Montemagno

Il Wine tasting:

Giornalisti, operatori di settore ed enoappassionati saranno protagonisti dei due appuntamenti fissati entrambi nella giornata di domenica 12 maggio (ore 10 e ore 14.30), dedicati alla degustazione alla cieca delle etichette di Ruchè messe a disposizione dalle aziende. In particolare si potranno assaggiare e confrontare le annate 2011 e 2012.

Uno spazio sarà riservato ai prodotti tipici, con una selezione degli artigiani che operano in questa splendida zona del Monferrato. Animazioni musicali, ospitalità nei ristoranti, passeggiate nei vigneti completano e arricchiscono la proposta per chi deciderà di immergersi in un week end in un territorio di particolare fascino che sta conoscendo nuovo sviluppo anche proprio grazie al vino.

Il Programma:**Domenica 12 maggio (Tenuta La Mercantile):**

Ore 10.00 e ore 14.30: wine tasting riservato a titolari di enoteche, ristoranti ed agli enoappassionati

Ore 12.00: Punto gastronomico a cura dei Ristoranti e della Proloco di Castagnole Monferrato

Ore 10.00 - 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, enoteca (vendita delle bottiglie)

In mattinata: passeggiata nei vigneti

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio: € 10 - Riduzione € 8 soci Go Wine e associazioni di settore.

Sabato 11 maggio (Tenuta La Mercantile):

ore 17.30: Convegno inaugurale, consegna del Premio Vin DiVino.

ore 18.30 - 24.00: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori; punto gastronomico a cura dei Ristoranti e della Proloco di Castagnole Monferrato; enoteca (vendita delle bottiglie); intrattenimento musicale.

[Scegli Tu! >](#)[Vino](#)[Cucina](#)[Sushi Roma](#)[Donne Roma](#)

17 Maggio 2013 - 16:53
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 75 volte

VINI, MONTALBERA TRA I PROTAGONISTI DI ROMA

FOOD&WINE FESTIVAL

Roma FOOD&WINE Festival: MONTALBERA TRA I PROTAGONISTI DELLA TRE GIORNI ALL'INSEGNA DEL GUSTO E DELLA QUALITÀ!
Eataly Roma, 17-19 maggio.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Dopo le prime due entusiasmanti edizioni Milanesi, il FOOD&WINE Festival sbarca a Roma all'ultimo piano di Eataly (www.foodwinefestival.it) per una golosa tre-giorni all'insegna della cucina e del vino di qualità.

Tra le cantine partecipanti selezionate da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, figura anche Montalbera - Terra del Ruchè, azienda di Castagnole Monferrato guidata dal giovane ed intraprendente Franco Morando, che commenta così la sua partecipazione alla vetrina romana: "Essere tra le 60 cantine selezionate per l'evento è una grande soddisfazione, soprattutto perché premia il nostro grande lavoro per la valorizzazione del Ruchè, un vino che sta vivendo una vera riscoperta grazie alla nostra cantina, impegnata in prima persona a promuovere e far conoscere questo vitigno, e tutte le sue indubbie qualità, sui mercati italiani ed esteri. Partecipare ad una vetrina internazionale come il FOOD&WINE Festival è quindi un bel riconoscimento al nostro impegno".

Il Ruchè infatti piace sempre più ai giovani e alle donne, che ne apprezzano la caratteristica vena di "freschezza" e le note di rosa e violetta che, con l'affinamento, si evolvono per raggiungere i sentori tipici delle più calde spezie orientali.

Un vino molto particolare, che sta diventando la scelta ideale per l'aperitivo, oltre che come accompagnamento perfetto di pietanze orientali, come il sushi, ma capace di esaltare al meglio anche i piatti della tradizione italiana.

Da venerdì 17 a domenica 19 maggio in degustazione a Roma Montalbera presenterà due versioni del Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. LACCENTO 2011 e LIMPRONTA 2009, a cui si affiancheranno altri due prodotti simbolo del territorio: il Barbera d'Asti D.O.C.G. LEQUILIBRIO 2010 ed il GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C. GRIGNE' 2011, il vino di Papa Francesco.

E durante l'intera manifestazione, gli chef ospiti si alterneranno preparando e illustrando i loro piatti affiancati dai produttori di vino e dalle loro etichette più rappresentative, per un ideale viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia. L'obiettivo di Roma FOOD&WINE Festival è infatti offrire agli appassionati un'occasione per gustare, in uno spazio dalle caratteristiche uniche, il meglio di due realtà: la grande cucina d'autore e decine fra i più interessanti vini italiani.

Informazioni sul programma e sulle modalità di partecipazione: www.foodwinefestival.it.



Exportgate.gr GO
Le Domestici

Your online gate to the
Greek Market!

Register today and explore
its potential!

Festa del Ruchè

A Castagnole Monferrato (AT) sabato 11 e domenica 12 maggio la sesta edizione con degustazioni e approfondimenti sull'ultima annata, prodotti tipici e proposte gastronomiche



Si svolgerà **sabato 11 e domenica 12** maggio a Castagnole Monferrato (AT) la sesta edizione della **Festa del Ruchè**, due giornate di festa e di confronto in cui questo vino sarà il protagonista esclusivo di una serie di importanti degustazioni per gli enoappassionati di questo "gioiello del territorio".

Appuntamento nel bellissimo scenario della **Tenuta La Mercantile**: alla presenza diretta dei 19 produttori aderenti si potrà degustare il Ruchè e assaggiare piatti tipici del territorio con un piacevole sottofondo musicale.

L'appuntamento annuale con la Festa del Ruchè di sabato 11 maggio rappresenterà anche l'occasione per fare il punto sulla denominazione e sui vini in uscita dopo l'ultima vendemmia attraverso un breve convegno: il Ruchè sta godendo buona salute grazie anche ad un'indiscussa crescita di qualità del prodotto, a cui ha fatto seguito un trend di gradimento in ascesa da parte dei consumatori, grazie al comune impegno del Comune di Castagnole e dei produttori .

"Nonostante il momento economico difficile" – affermano all'unisono gli stessi produttori – "il Ruchè si conferma su buoni livelli, rappresentando un'interessante alternativa per i consumatori. Oggi il principale obiettivo è estendere ad altre regioni la conoscenza di questo vino e cogliere le occasioni di presentarlo all'estero.

Sempre nella giornata di sabato si aprirà il banco d'assaggio, con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle suggestive sale della Tenuta La Mercantile (edificio del '700) fino alle ore 24; l'evento proseguirà la domenica 12 maggio con orario 10-18,30.

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio 10 euro, ridotto a 8 euro per i soci Go Wine e delle associazioni di settore.

Le aziende protagoniste saranno Bersano (Nizza Monferrato), Borgognone Francesco (Castagnole Monferrato), Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Capuzzo Renato (Castagnole Monferrato), Cascina Tavijn (Scurzolengo), Cascina Terra Felice (Castagnole Monferrato), Crivelli (Castagnole Monferrato), Dezzani (Coconato), Luca Ferraris (Castagnole Monferrato), Garrone Evasio & Figli (Grana), Gatto Pierfrancesco (Castagnole Monferrato), Goggiano (Refrancore), Il Vino Dei Padri (Monale), Marengo Massimo (Castagnole Monferrato), Montalbera Terra Del Ruche' (Castagnole Monferrato), Poggio Ridente (Coconato), Poncini Domenico (Castagnole Monferrato), Tenuta dei Re (Castagnole Monferrato) e Tenuta Montemagno (Montemagno).

Nell'ambito del convegno inaugurale in programma sabato 11 maggio sarà assegnato il premio "Vin DiVino". Il riconoscimento nasce nel 2004, su iniziativa dell'Amministrazione Comunale e in collaborazione con i produttori vitivinicoli, con l'obiettivo di rendere omaggio al vino Ruchè e verso personalità che, nel corso del tempo, hanno operato a favore del prestigio e del miglioramento di questo vino.

Nel 2013 il premio sarà assegnato a Marco Maria Crivelli, presidente del Consorzio del Ruchè, una designazione che conferma lo spirito di squadra che anima da tempo i produttori di questo vino, convinti delle sue grandi potenzialità e molto attenti a valorizzarne le qualità, sotto più profili. Sarà infatti il produttore Luca Ferraris a consegnare il premio Vin DiVino a Marco Crivelli, in segno di stima ed in rappresentanza di tutti i viticoltori di Ruchè di Castagnole Monferrato.

L'albo d'oro del Premio "Vin Divino" con i premiati delle scorse edizioni: Don Giacomo Cauda Parroco del Ruche', Azienda F.lli Dezzani, Tipografia Viglongo di Torino, Luca Ferraris e Francesco Gatto, Guido Bosco, Enrico Morando, Maurizio Conti, Claudio Delfini e Paolo Desana.

Maggiori informazioni presso Associazione Go Wine – Ufficio Eventi Tel. 0173 364631, via mail stampa.eventi@gowinet.it o sul sito internet www.gowinet.it

Luciano Pavesio



Rassegna stampa
giugno 2013

QUOTIDIANI E PERIODICI

Avvenire – 26 giugno 2013

Corriere dell' Alto Adige – 22 giugno 2013

Corriere del Trentino – 22 giugno 2013

Il Gazzettino – 21 giugno 2013

Corriere dell' Alto Adige – 16 giugno 2013

Corriere di Chieri – 14 giugno 2013

Industria & Finanza – 11 giugno 2013

Dolcesalato – giugno 2013

Beverage Machines – giugno 2013

SITI E BLOG

www.atnews.com

www.bluarte.it

www.cibvs.com

www.circegourmet.it

www.golosoecurioso.it

www.ilgiornale.ch

www.ilgiornale.leonardo.it

www.marketpress.info

www.milanopress.it

www.saporiepiaceri.it

www.valdichianaoggi.it

www.viaggi.tuttogratis.it

www.viniesapori.net



**«INVESTIRE NEI MERCATI EMERGENTI»
VINO MONTALBERA IN ORIENTE E AFRICA**

Avere più coraggio nell'investire sui mercati emergenti. È questo il consiglio rivolto dal giovane imprenditore Franco Morando, direttore dell'azienda agricola Montalbera, alle cantine italiane che insistono ancora troppo sul mercato ormai saturo del Vecchio Continente. La sfida verso i Paesi lontani sta portando grandi risultati all'azienda produttrice di Ruchè, vino espressione del territorio di Castagnole Monferrato e altri comuni della provincia di Asti che si fregia della denominazione docg. Nel progressivo 2013 – dice Morando al Vinoforum a Roma – l'export di Montalbera è balzato del 180% a valore e del 170% a volume. Il prezzo medio è aumentato del 7%. «Parliamo di un vino da vitigno autoctono che i mercati apprezzano perché ne riconoscono la particolarità – osserva – Cina, India e Giappone sono senz'altro mercati promettenti ma anche l'Africa si sta facendo conquistare dal vino italiano. Siamo in Cina da un anno e già abbiamo totalizzato 18.000 bottiglie.





Piaceri

di FRANCESCA NEGRI

Degustazioni e workshop Alta Badia, i salotti del gusto

La prima tappa dei prossimi sette giorni di fodies e wine lover è in alta quota e, c'è da scommetterci, la cosa farà felici tutti quelli che stanno boccheggiando in città con 36 gradi all'ombra. Per trovare un po' di refrigerio, quindi, ecco la ghiotta occasione dei «Salotti del gusto» in programma da oggi fino al 24 giugno a San Cassiano, in Alta Badia, a quota 1.537 metri sul livello del mare e poco sotto le vette di Lavarella e Conturines. È qui, nelle strutture del Fanes Group, che da oggi prende il via la tre giorni full immersion in cui prestigiosi vignaioli (da Marchesi di Barolo a Montalbera - Terra del Ruchè) e artigiani del buon cibo (dal riso di Riserva San Massimo alla vera cipolla di Tropea), master chef e sommelier, giornalisti, appassionati e operatori del settore, potranno vivere e condividere esperienze ed emozioni, nonché assistere allo Chef contest, che coinvolge 40 cuochi del calibro di Heinz Beck e Davide Scabin (il «superchef» de *La terra dei cuochi* di Antonella Clerici, in prima serata su Rai1) impegnati in ricette d'autore da realizzare con gli ingredienti delle aziende agroalimentari selezionate per partecipare alla kermesse. Non mancheranno poi gli appuntamenti in cantina, con interessanti work shop e short conference, degustazioni comparative e tavole rotonde, degustazioni sensoriali nella suggestiva spa sui materassi ad acqua, inebriati dagli aromi del mosto e delle spezie. Tutto il programma su www.salottidelgusto.com.

Giovedì prossimo, invece, ritorna in Trentino il circuito nazionale «Cinemadivino»: dal 2012, infatti, la rassegna trentina «DOC - Denominazione di origine cinematografica» curata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è entrata a far parte del circuito nazionale Cinemadivino, a cui partecipano anche Emilia Romagna, Sardegna, Toscana, Piemonte, Marche, Abruzzo, Umbria e Basilicata. Con un calice di buon vino

in mano, sotto un cielo stellato e con i vigneti a fare da sfondo, gli spettatori potranno scegliere il loro genere e film preferito tra le tante proposte accompagnandolo alle migliori produzioni delle valli trentine. La rassegna prenderà il via il 27 giugno nella Cantina sociale di Roverè della Luna con il film *Quartet* di Dustin Hoffman e continuerà il 4 luglio con *Slow Food Story* alla cantina Pojer e Sandri di Faedo; l'11 luglio con *Argo* di Ben Affleck alle Cave di porfido di Albiano; il 18 luglio con *La parte degli angeli* a Maso Martis e Villa Taxis di Trento; il 25 luglio con *Ragazze allo sbando* al Forte di Tenna; il primo agosto con *Di nuovo in gioco* di Clint Eastwood al Forte Larino; l'8 agosto con *Il lato positivo* a Palazzo Eccheli Baisi di Brentonico; il 22 agosto con *The Help* al Museo del Miele di Lavarone, il 29 agosto a *Moonrise Kingdom* al Castel Stenico. Tutti i dettagli su www.cinemadivino.net.

In Trentino

Da giovedì riparte la rassegna Cinemadivino. Le proiezioni di film avverranno nelle cantine

il 29 giugno, infine, prende il via un'altra simpatica iniziativa, dal titolo «Polenta contro tutti», dove la formula 4 ristoranti, 4 chef ospiti per 4 serate darà vita a un'equazione del gusto dove la protagonista è la farina di mais interpretata in una cena a 4 mani.

Sabato prossimo alle 20 la chef Marilena Tamburini dell'hotel Aurora proporrà un menu ad hoc con Oscar del ristorante Vicovetere di argnano (Bs), poi il 14 luglio sarà la volta - alle 13 - di Teresa Così dell'Agriturismo La Zangola con Michele Valotti de La Madia di Brione (Bs), quindi il 28 luglio alle 13, all'Osteria Fra Dolcino Gianni Cassanelli cucinerà con il collega Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento. Gran finale il 24 agosto alle 20 all'agriturismo La Polentera dove Daniel Mabellini e Claudio Preghel del ristorante Santa Lucia di Bezzacca chiuderanno in bellezza la rassegna alla sua prima edizione. I posti sono limitati a 60 persone, meglio prenotare allo 0465-901217.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CORRIERE DELL'ALTO ADIGE

SABATO 22 GIUGNO 2013 ANNO XI - N. 145 REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: Via Dante, 5 - 39100 Bolzano - Tel. 0471 - 999111 - Fax 0471 - 999110 E-mail: redazione@corrierealtdige.it Distributore: il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

AGENDA

IL SOLE
Sopra alle 05:22
Tramonta alle 21:41

LA LUNA
Primo quarto
Luna alle 20:05
Cala alle 04:22

OROLOGI
Palladio
Tomaso
Albano

IL TEMPO OGGI
Al mattino il tempo sarà generalmente soleggiato. Nel pomeriggio si formeranno delle nubi cumuloformi con possibilità di qualche temporale in particolare sul nord.

IL TEMPO DOMANI
Su gran parte del territorio si attenueranno nubi e sole. Nel pomeriggio la probabilità di temporali sarà in progressivo aumento.

Previsione a Bolzano
Min 18 Max 33
Previsione a Bolzano
Min 16 Max 31

Previsione a Bolzano
Min 22 Max 31

L'ARIA
MOR: Poggio di Adige
ORA: Inverigo di Cembra
PM10: Piner e gli scudicotti
accettabile
bufera
Da lunedì alle 18:00
NO: 10 PM10: 60/80

DOBPIO PASSAPORTO

MENO MALE CHE VIENNA SI OPPONE

di TONI VISENTINI

Non sono bastati i ripetuti «no» del presidente austriaco Fischer né quelli dei partiti viennesi. La Sp, infatti, non molla e continua nella sua antichissima pratica: insistere, insistere, insistere e mai cedere, al più fermarsi un attimo per far calmare le acque, ma poi tornare all'attacco perché alla fine la si sputtera, magari per sfornimento altrui. Il mite Hermann Richard Thiermer è così tornato ad annunciare che il suo partito farà un nuovo passo sul governo e sulla presidenza della Repubblica austriaca per far ottenere cittadinanza e passaporto austriaci ai sudtirolesi. Si parla, evidentemente, dei sudtirolesi doc o, meglio, superdoc, con tanto di albo genealogico garantito dal 1918. Il tutto secondo lo stile «bunista» del tempo (vedi, ad esempio, i Freiheitlichen per il quale il libero Stato dovrebbe essere chiesto anche dagli italiani trasformati in tanti Tafazzi) presentando la questione come fosse un nonnulla, una pura e semplice formalità insignificante, anzi positiva. Tant'è che Thiermer ha spiegato come il doppio passaporto per i sudtirolesi non sia un problema politico che divide la nostra società, facendo fibrillare l'Accordo di Parigi e gli Statuti di autonomia con conseguenze dalla gravità imprevedibile e destabilizzante. È, invece, solo e semplicemente «una questione di cuore», anzi «un'iniziativa di spirito europeo». Insomma, un gesto generoso di pura bontà che l'Europa intera certamente imiterà: in futuro i tedescofoni del Belgio avranno così anche il passaporto tedesco, mentre i francofoni quello di Parigi e gli sloveni austriaci di Carinzia quello di Lubiana, in un lunghissimo elenco di minoranze linguistiche che nella nostra Europa «vono» «altroves». Sì, davvero un bel contributo alla causa europea.

A ben guardare, la stranezza paradossale della vicenda non sta tanto nell'insistenza Volkspartei nel difendere l'idea partorita dall'onorevole Zeller e dal suo collega Brugger. Sta soprattutto nel fatto che sulla questione — mentre Roma tace — la Volkspartei se la sta vedendo direttamente con Vienna. Dove, dice Thiermer ricordando i tanti no arrivati dalla capitale austriaca, «ci sono notevoli ostacoli da superare, soprattutto a livello legislativo». Par di capire che se non fosse per Vienna e le sue fisionomie giuridiche il problema sarebbe già stato risolto. A Roma la cosa sembra infatti essere indifferente.

Ma è proprio così? L'Italia ha già tante gatte da pelare: forse il niet di Vienna è parso sufficiente a calmare i bollori sudtirolesi. Comunque, da questo punto di vista, è un bene che a Palazzo Chigi ci sia un governo di larghe intese con occhi e intelligenze diverse nel seguire le nostre vicende e le fughe della Volkspartei dalla realtà.

La Provincia: deterrente contro i casi non urgenti. I sindacati: misura dannosa

Ticket al pronto soccorso La proposta dell'Asl: 75 euro

Urbanistica

Terza torre di via Alto Adige Parte l'asta: base a 23,5 milioni



A PAGINA 5

Progetto d'avanguardia



«Piramide» ai Piani Curatorium critico Benedikter: mi piace

di ILARIA GRAZIOSI

A PAGINA 5

BOLZANO — La Asl sta valutando di far pagare 75 euro, cioè il corrispettivo di una visita specialistica, gli accessi inappropriati al pronto soccorso. I sindacati, a cui una proposta analoga era già stata prospettata tempo fa, sono fermamente contrari: «Non si può inibire l'accesso al pronto soccorso», avverte Christina Maserà della Cgil. «Giusto discutere di come ridurre gli accessi — aggiunge — ma il ticket non è la strada giusta. A meno che non si voglia solo fare cassa. Attendiamo di capire come la Provincia intenda risparmiare 50 milioni dal capitolo sanità». Florian Zerzer, capo della ripartizione Sanità getta acqua sul fuoco e prende tempo. «Quella dei 75 euro è solo una proposta delle tante. L'omnibus deve passare in commissione e poi in consiglio».

Solamente dopo si parlerà delle misure che la giunta potrà prendere per ridurre gli accessi al pronto soccorso che, in molti casi, è congestionato proprio perché alle urgenze arriva anche chi non ne ha veramente bisogno».

A PAGINA 3 Angelecci

Comune Alta tensione tra Pd e Svp Centristi pronti ad andarsene

BOLZANO — Il giorno dopo il flop in aula, Pd ed Svp continuano a dare versioni diverse di quanto accaduto in consiglio comunale, con il rinvio della discussione del Pat. «Sono delusa dal comportamento degli alleati», afferma l'assessora Kofler Peintner. «Non potevamo accettare un colpo di mano che sposta il traffico da Gries a viale Duse» replica Bertl.

A PAGINA 2 Clementi

Lutto regionale

Morto Mengoni «Il presidente delle riforme»

di MARIKA DAMAGGIO

A PAGINA 4

Stazione, display in tilt. Folto gruppo perde il treno e la calma

Pendolari «infuriati» Interviene la Polfer

di SILVIA FARRI

BOLZANO — Giovedì sera un disguido tecnico ha fatto restare a piedi decine di viaggiatori alla stazione ferroviaria di Bolzano. A causare la rabbia dei passeggeri che avrebbero dovuto salire sul treno Bolzano-Merano è stato un inconveniente con i display che indicano gli arrivi e le partenze dei convogli e i relativi binari. Un gruppo di passeggeri si trovava in attesa del treno che avrebbe dovuto portarli a Merano, ma un messaggio sul display ha però notificato un cambio di binario, errato, che ha fatto perdere il treno al viaggiatore. La Polfer è intervenuta.

A PAGINA 7

All'interno

Due centauroi deceduti in poche ore

BOLZANO — Due motociclisti morti in poche ore in Val d'Ultimo e Passo Palade.

A PAGINA 8

Kostner difende Alex «Praitese»

BOLZANO — Dopo la battuta su Napoli, Carolina Kostner difende il suo Schwazer frainteso.

A PAGINA 9

«Arturo, cittadino onorario»

BOLZANO — Alberto Berger: «Cittadinanza onoraria per Arturo», l'ex cochard, di 96 anni.

A PAGINA 5

L'Hotel Orso Grigio fondato nel 1462 festeggia quest'anno 550 anni di storia alberghiera e invita a vivere questa lunga tradizione nel proprio ristorante gourmet.

**** HOTEL

ORSO GRIGIO GRAUER BAR

Via Rainer 2 - 39038 San Candido
0474-913115
www.orsohotel.it

Trampolino d'oro per Tania Cagnotto

Piazza Intitolata

L'ERODE DEGLI ANNI '30

Ombre su Palatucci «Non aiutò gli ebrei»

BOLZANO — Tania Cagnotto non smette di stupire e mette a segno il colpo del campione, conquistando il gradino più alto del podio nella prova del metro agli Europei di Rostock. L'affermazione in terra tedesca rappresenta, per la campionessa del capoluogo, l'undicesima medaglia d'oro nella manifestazione continentale. «Sono molto felice», commenta Tania.

A PAGINA 11 Galardi

Case degli anziani Ipes vuole comprare

Economia

AUZI ALLE IMPRESE

Südtirol Finance «Interventi mirati»

BOLZANO — Progetto Bausparen, risanamento e vendita delle case troppo grandi degli anziani con alloggi in affitto dell'Ipes: sono questi i tre aspetti centrali del disegno di legge approvato dalla giunta provinciale che modifica l'ordinamento dell'edilizia abitativa agevolata. Le novità sono state illustrate ieri dall'assessore Christian Tommasini.

A PAGINA 8 Espo

Qualità • Accoglienza • Servizio

Specialità pesce • Pizzeria con forno a legna

SPECIALITÀ DI ASPARAGI FRESCHI e MENU' SPECIALI PER COMUNIONI CRESIME e BATTESIMI VI ASPETTIAMO LA NOSTRA FAMIGLIA CREATORE.

Antico Ristorante Abramo da Piro
Bolzano - Piazza Gries, 16 tel. 0471 401543





Piaceri



di **FRANCESCA NEGRI**

Degustazioni e workshop Alta Badia, i salotti del gusto





La prima tappa dei prossimi sette giorni di foodies e wine lover è in alta quota e, c'è da scommetterci, la cosa farà felici tutti quelli che stanno boccheggiano in città con 36 gradi all'ombra. Per trovare un po' di refrigerio, quindi, ecco la ghiotta occasione dei «Salotti del gusto» in programma da oggi fino al 24 giugno a San Cassiano, in Alta Badia, a quota 1.537 metri sul livello del mare e poco sotto le vette di Lavarella e Conturines. È qui, nelle strutture del Fanes Group, che da oggi prende il via la tre giorni full immersion in cui prestigiosi vignaioli (da Marchesi di Barolo a Montalbera - Terra del Ruchè) e artigiani del buon cibo (dal riso di Riserva San Massimo alla vera cipolla di Tropea), master chef e sommelier, giornalisti, appassionati e operatori del settore, potranno vivere e condividere esperienze ed emozioni, nonché assistere allo Chef contest, che coinvolge 40 cuochi del calibro di Heinz Beck e Davide Scabin (il «superchef» de *La terra dei cuochi* di Antonella Clerici, in prima serata su Rai1) impegnati in ricette d'autore da realizzare con gli ingredienti delle aziende agroalimentari selezionate per partecipare alla kermesse. Non mancheranno poi gli appuntamenti in cantina, con interessanti work shop e short conference, degustazioni comparative e tavole rotonde, degustazioni sensoriali nella suggestiva spa sui materassi ad acqua, inebriati dagli aromi del mosto e delle spezie. Tutto il programma su www.salottideltgusto.com.

Giovedì prossimo, invece, ritorna in Trentino il circuito nazionale «Cinemadivino»: dal 2012, infatti, la rassegna trentina «DOC - Denominazione di origine cinematografica» curata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è entrata a far parte del circuito nazionale Cinemadivino, a cui partecipano anche Emilia Romagna, Sardegna, Toscana, Piemonte, Marche, Abruzzo, Umbria e Basilicata. Con un calice di buon vino

in mano, sotto un cielo stellato e con i vigneti a fare da sfondo, gli spettatori potranno scegliere il loro genere e film preferito tra le tante proposte accompagnandolo alle migliori produzioni delle valli trentine. La rassegna prenderà il via il 27 giugno nella Cantina sociale di Roverè della Luna con il film *Quartet* di Dustin Hoffman e continuerà il 4 luglio con *Slow Food Story* alla cantina Pojer e Sandri di Faedo; l'11 luglio con *Argo* di Ben Affleck alle Cave di porfido di Albiano; il 18 luglio con *La parte degli angeli* a Maso Martis e Villa Taxis di Trento; il 25 luglio con *Ragazze allo sbando* al Forte di Tenna; il primo agosto con *Di nuovo in gioco* di Clint Eastwood al Forte Larino; l'8 agosto con *Il lato positivo* a Palazzo Eccheli Baisi di Brentonico; il 22 agosto con *The Help* al Museo del Miele di Lavarone; il

29 agosto a *Moonrise Kingdom* al Castel Stenico. Tutti i dettagli su www.cinemadivino.net.

Il 29 giugno, infine, prende il via un'altra simpatica iniziativa, dal titolo «Polenta contro tutti», dove la formula 4 ristoranti, 4 chef ospiti per 4 serate darà vita a un'equazione del gusto dove la protagonista è la farina di mais interpretata in una cena a 4 mani.

Sabato prossimo alle 20 la chef Marilena Tamburini dell'hotel Aurora proporrà un menu ad hoc con Oscar del ristorante Vicovetere di argnano (Bs), poi il 14 luglio sarà la volta - alle 13 - di Teresa Così dell'Agriturismo La Zangola con Michele Valotti de La Madia di Brione (Bs), quindi il 28 luglio alle 13, all'Osteria Fra Dolcino Gianni Cassanelli cucinerà con il collega Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento. Gran finale il 24 agosto alle 20 all'agriturismo La Polentera dove Daniel Mabellini e Claudio Preghel del ristorante Santa Lucia di Bezzecca chiuderanno in bellezza la rassegna alla sua prima edizione. I posti sono limitati a 60 persone, meglio prenotare allo 0465-901217.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Trentino

Da giovedì riparte la rassegna Cinemadivino. Le proiezioni di film avverranno nelle cantine



CORRIERE DEL TRENTINO

SABATO 22 GIUGNO 2013 ANNO XI - N. 145 | REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: Via delle Missioni Africane, 17 - 38121 Trento - Tel 0461 - 211311 - Fax 0461 - 211309 E-mail: redazione@corriere.trentino.it | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

AGENDA
IL SOLE
 Sorge alle 05:22
 Tramonta alle 21:11

LA LUNA
 Primo quarto
 Leva alle 20:05
 Cala alle 04:22

OMAGGI
 Padova
 Tommaso
 Albano

IL TEMPO OGGI
 Soggiato con nuvolosità in aumento e qualche possibile breve rovescio nelle ore pomeridiane

IL TEMPO DOMANI
 In prevalenza soleggiato con nuvolosità in aumento dal pomeriggio e possibilità di rovesci a temporali sparsi specie dalla sera

Previsi a Trento
 Min 20 Max 32
 Min 16 Max 30

Previsi a Trento
 Min 16 Max 30

L'ARIA
 Max: 32
 Min: 16

VACANZE

UN DIRITTO MODERNO

di PAOLA GIACOMONI

Guardando per le strade di Trento, in questi giorni di caldo estremo, senti un sacco di gente parlare di ferie. Chissà perché quest'anno mi fa impressione. Come se potersi permettere le vacanze fosse qualcosa di cui vergognarsi. Tuttavia la sensazione è netta, anche perché si sa che per alcuni è praticamente impossibile pensare a spese che un tempo venivano definite «evolutive», cioè non necessarie, e dedicate al piacere.

In una regione come la nostra, in cui il turismo è fonte essenziale di reddito, le vacanze significano anzitutto lavoro per molti, dunque tenuta dell'economia e del benessere. Forse occorre rammentare che si tratta di un fenomeno storicamente recente, che inizia nel secondo dopoguerra e diventa fenomeno di massa dagli anni Settanta. A parte la «villeggiatura» di pochi privilegiati, niente di simile era pensabile prima. Il tempo libero è un'invenzione della grande industria, che ha potuto accompagnare il lavoro seriale con una regolare interruzione, utile al buon funzionamento dei suoi ritmi. Prima, ricordiamolo, c'era solo il tempo da dedicare al Signore, la domenica, con i suoi riti prestabiliti. Per il resto, si stava a casa a riposare nelle poche pause libere. E c'era anche chi non aveva mai tempo libero. Molte donne, ad esempio. Oppure chi, come le classi nobilitate, praticava solo il noioso ozio, consentito dalla rendita, spesso agraria. Un tempo diviso per classi.

Da quando le ferie sono diventate un diritto di tutti, e una grande industria è tornata volta, hanno assunto addirittura un valore etico, che ha a che fare con una ridefinizione dell'identità in-

dividuale: è l'apertura della possibilità di un «tempo per sé», a prescindere dalla prestazione cui si è tenuti nel mestiere o nella professione. Un tempo liberato. Per questo oggi dover rinunciare sembra un'ingiusta punizione, o la sottrazione di una parte di vita autentica.

È bene però considerare alcune ambivalenze: talvolta si considera il diritto alle vacanze come una priorità assoluta, tale da consentire di mettere in secondo piano altre dimensioni della vita, come l'aiuto a congiunti o amici in difficoltà, che talvolta — caspita! — è richiesto proprio quando devo andare in ferie! Credo sia capitato a molti questo modernissimo conflitto, impensabile solo cinquant'anni fa. Il diritto allo svago, al viaggio, al relax è appare irrinunciabile, ma d'altro lato ci si sente degli idioti a vivere una contingente mancanza come un ingiusto sacrificio.

La crisi mostra inoltre che si tratta, come molte delle conquiste più recenti, di dimensioni fragilissime: se parecchi dovessero rinunciare improvvisamente per motivi di necessità al diritto delle vacanze, l'economia di un territorio come il nostro potrebbe quasi collassare. D'altro lato, si potrebbe obiettare non si tratta in fondo solo di spese volontarie, di cose non essenziali, di un turismo di massa consumistico e superficiale? Qualcuno pensa allora alla discesa felice, in cui però non si sa quale fine farebbero le ferie, oltre che il lavoro.

Insomma, le vacanze sono entrate giustamente nella nostra sfera di valori. Come per tutte le altre dimensioni, tuttavia, occorre evitare di farnego degli assoluti.



A PAGINA 9

Villa Agnedo, in cella un trentino di 58 anni. Caccia ai complici Tre banditi assaltano una villa Famiglia sequestrata, un arresto

TRENTO — Notte di terrore a Villa Agnedo. Una banda di tre rapinatori armati fino ai denti hanno assaltato la villa di un Immobiliarista e hanno sequestrato l'imprenditore Fabrizio Ferretti, 47 anni, la moglie Paola e la figlia Mara di 14 anni. I banditi, armati di pistole, hanno costretto l'imprenditore, sotto minaccia di morte, a consegnare loro tutti i soldi e i gioielli. Si parla di un bottino di oltre 100.000 euro. I banditi hanno legato e incappucciato le tre vittime, poi sono scappati in moto. Scattato l'allarme, sono stati inseguiti dai carabinieri che sono riusciti a bloccare e arrestare uno dei malviventi. Si tratta di Luigi Burkart, 58 anni, di Pergine.

Il racconto di Ferretti

«Sono entrati come dei falchi con le pistole spianate È stato terribile»

di FRANCESCO CARGNELUTTI

A PAGINA 5

Mazzalai durante l'assemblea attacca anche su dirigenti e Comunità. La difesa di Olivi Confindustria, schiacciata alla giunta «Spesa pubblica da cambiare»

Ricerca



Fbk, bilancio positivo Egidì: ricadute tangibili

di MARIKA DAMAGGIO

A PAGINA 6

TRENTO — È duro l'attacco che Paolo Mazzalai, presidente di Confindustria, sferra a Pizzen Dente, nel corso dell'assemblea di Palazzo Stella. «La priorità della prossima amministrazione — ha

detto — deve essere l'attenzione alle imprese produttive. Servono scelte rapide e coraggiose. Olivi difende e rilancia: un assessore a industria e ambiente.

A PAGINA 3

L'ex presidente della Provincia aveva 84 anni Morto Flavio Mengoni Inventò il Progettone

TRENTO — Cordoglio in Trentino per la scomparsa di Flavio Mengoni, ex presidente della Provincia e della Regione. Aveva 84 anni. «Voleva far parlare le periferie» ricorda Giorgio Grigolli. «Seppe esprimere equilibrio e rigore» è il ricordo di Alberto Pacher. Così Lorenzo Dellaia: «È stato un riformatore, figlio di quella cultura cattolica democratica e popolare che ha sorretto gran parte della classe dirigente alla quale si deve il Trentino che amiamo».

Il ricordo

LUOMO CHE MISE IN CRISI LA DEMOCRAZIA CRISTIANA

di LUCIANO AZZOLINI

Un caffè con Flavio Mengoni, gustato al bar di fronte al suo studio di avvocato, non era mai un incontro scontato.

CONTINUA A PAGINA 8

Café de la paix

Quadrelli al Comune «Mai sentite proposte»

di M. GIOVANNINI

TRENTO — Il Café de la paix risponde alla nota del Comune sulla chiusura anticipata. «Non abbiamo mai ricevuto suggerimenti. Anzi, le proposte le abbiamo fatte noi» osserva Francesca Quadrelli di Café Culture, l'associazione che gestisce il circolo. «Mi piacerebbe capire — prosegue — cosa c'entrano le lamentele con il divieto di somministrazione di bevande». E sulle tessere: «Ne abbiamo già distribuite 11.000. Non si può certo dire che non facciamo rispettare questa regola». Intanto, a favore del Café si schierano anche Francesco Merz, del comitato dei residenti del centro: «Il Comune ci ascolti».

A PAGINA 2

SPECIALITÀ
TORTEL DI PATATE
 aperto tutti i giorni

Loc Priori - Cavedago (TRENTO)
 cell. 348 2105689
 e-mail: info@latanadellermellino.it

Dietrich e Riefenstahl narrate da Rusconi

Cultura

LA MOSTRA

Il viaggio del Mart tra Libera e souvenir

A PAGINA 13

di SIMONE CASALINI

TRENTO — Mariette Dietrich e Leni Riefenstahl. Due modelli di «donna innovativa», due prototipi di Weimar con un destino opposto: l'attrice e cantante emigrata a Hollywood, rigorosamente antizista; la regista al fianco del Reich hitleriano. È il parallelismo indagato da Gian Enrico Rusconi nell'ultimo libro «Leni e Mariette. Seduzione, cinema e politica».

A PAGINA 13

Progetto Trentino stoppa De Laurentis

Politica

DELLA MEDIA

Scelta civica e Udc firmano la tregua

A PAGINA 7

TRENTO — L'appello all'unità di Roberto De Laurentis non decolla. La Lega divide il ragionamento, ma pone il veto sulla sua leadership. Maurizio Fugati ricorda a Progetto trentino che senza Lega e Pdl non si vince. Walter Viola, però, sostiene che «il Pdl è una sigla» e con la Lega «non ci sono le condizioni politiche». Progetto trentino spera ancora nell'implosione del centrosinistra.

A PAGINA 7

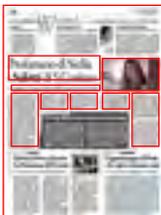
A-Z DETECTIVES
 il dal 1971

CONSULENZA INVESTIGATIVA PRIVATA
 A TUTELA PERSONALE, PATRIMONIALE, AZIENDALE

Per inchieste in giudizio civile e penale
 infedeltà, divorzi, affido, controllo minori
 sicurezza da spionaggio industriale
 bonifica microspio
 protezione persone, valori, marchio, brevetti
 concorrenza, dipendenti assolti, assentiismo
 recupero crediti.

Analisi grafologica della personalità
 in studi, assicurazioni, incarichi fiduciari
 perizie calligrafiche

38122 TRENTO - Via Grazioli, 100
 ☎ 0461 23 90 90



Profumano di Sicilia i Salotti di S.Cassiano

Tre giorni all'insegna del gusto nell'incanto della Val Badia



Vini, cibo, cultura, letteratura e lifestyle nel primo evento del circuito Salotti del gusto, da domani a domenica al Dolomiti Wellness Hotel Fanes di San Cassiano (Bz). "Salotti di degustazione, approfondimento e assaggio" accoglieranno i visitatori per confrontarsi e condividere percorsi e tradizioni. Oltre 60 produttori vinicoli e agro-alimentari, Master Chef e Sommelier si confronteranno con operatori, buyers e giornalisti di tutta Europa e il pubblico. Jeep, ad esempio, ha scelto l'evento per presentare in anteprima nazionale su strada e fuoristrada il nuovo modello Grand Cherokee, l'area esterna sarà un'animato Jeep Village con degustazioni e possibilità per tutti di cimentarsi in spettacolari Test Drive.

Innovativi "Salotti in Spa" dedicati a benessere, bellezza e salute, degustazioni sensoriali di olii e vini abbinati ai massaggi. Ma anche Salotti Letterari, a partire

dall'atteso Cinewine, 40 grandi film e 40 grandi vini, fra i quali Montalbera-Terra del Ruchè, l'azienda di Castagnole Monferrato che si è data come mission la valorizzazione dei grandi vini di Monferrato e Langa, Ruché di Castagnole Monferrato in primis.

E fra i prodotti da citare c'è, ad esempio, anche Laccetto 2011, miglior vino rosso dell'Annuario dei vini italiani 2013 di Luca Maroni, e selezionato da Davide Oldani in abbinamento al suo piatto ideato appositamente per i Salotti del Gusto.

Ancora short conference, appuntamenti in Cantina e Dinner Gala, al Rifugio Lodge Las Vegas con protagonisti il pool di chef del Fanes e la partecipazione straordinaria di chef Filippo La Mantia che, con il pasticciere Nicola Fiasconaro, esalterà le specialità del-

la Regione Sicilia.

La cena al ristorante La Sieia di San Cassiano sarà firmata da Hubert Rubatscher e Herbert Hintner. E proprio gli chef saranno protagonisti, domenica, di una tavola rotonda che si concluderà con la premiazione dei 40 chef protagonisti del Contest online. Fra loro anche Massimo Livan, executive chef del ristorante del Centurion Palace Hotel di Venezia.

"La nostra forza è differenziarci - sottolinea Raffaella Corsi Bernini (nella foto accanto al titolo), ideatrice dell'evento e co-organizzatrice assieme al giornalista Francesco Festuccia - Salotti del Gusto è un mix di eventi e web marketing con l'obiettivo di fare rete". E anche di stupire, con molte sorprese ancora non svelate. Dopo San Cassiano, rotta su Capri, Grand Hotel Quvisisana, per il secondo appuntamento dell'anno.



SALOTTI DEL GUSTO. Dal 22 al 24 giugno, le strutture del Fanes Group di San Cassiano saranno la cornice dell'evento «Salotti del gusto», circuito per addetti ai lavori riservato a selezionate realtà di nicchia del panorama enogastronomico italiano e internazionale. Il programma prevede tre giorni full immersion, in cui prestigiosi vignaioli e artigiani del buon cibo, master chef e sommelier, giornalisti ed operatori, potranno vivere esperienze ed emozioni. A rappresentare l'enologia del Monferrato sarà Montalbera - Terra del Ruchè, che presenterà i suoi tre prodotti simbolo: Laccento, Limpronta e Lequilibrio.





ALIMENTI
DAL 1955

Gli animali Così cominciò il nonno Spesso a Londra per testare le preferenze gastronomiche di cani e gatti

Gli umani Sui colli monferrini il più grande appezzamento che produce il Ruché di Castagnole docg

L'anziano Morando alla conquista della Cina

Eletto nel vertice dei giovani Confindustria «Fiducia nell'Italia, ma devono calare le tasse»

ANDEZENO Ogni due mesi va a Londra per documentarsi sulle preferenze gastronomiche di cani e gatti, e far brindare col suo Ruché 250 milioni di chinesi. L'andezenese Franco Morando, responsabile finanziario del gruppo di famiglia dove si occupa anche delle linee Miglior Cane e Miglior Gatto e dell'azienda vitivinicola Montalbera, a inizio giugno è stato eletto nel consiglio del Gruppo giovani imprenditori di Confindustria Piemonte, in carica fino al 2015.

CHI È FRANCO MORANDO

Poteva essere un criminologo Va in cerca di vini rari francesi

ANDEZENO Nelle aziende di famiglia Franco Morando rappresenta la terza generazione, dopo il nonno e fondatore Enrico Morando, il padre Walter e lo zio Giovanni. Ha 43 anni e abita a Torino, dove si è laureato in Giurisprudenza col massimo dei voti e uno spiccato interesse per la criminologia. Dopo un breve praticantato in uno studio legale, ha però deciso che quella dell'avvocato non era la sua strada.

Si allera con un master in "business administration" alla Westminster School di Londra, poi è entrato nell'azienda di famiglia. Dal 2000 è responsabile delle politiche finanziarie delle corporazioni Morando, e delle politiche commerciali del settore "pet food" per i marchi Miglior Cane e Miglior Gatto. È inoltre responsabile dell'azienda Montalbera-Terre del Ruché. È infatti un grandissimo appassionato di vino, e i suoi viaggi spesso lo portano in Borgogna e nella Champagne, alla ricerca di bottiglie rare prodotte da viticoltori di nicchia.

Franco Morando nel suo ufficio all'interno della grande fabbrica di mangimi animali fondata dal nonno ad Andezeno



L'immagine della Morando viene subito associata agli alimenti per animali: invece produce anche vini che le guide di settore classificano tra i migliori d'Italia.

Negli ultimi anni l'azienda si è diversificata. All'attività originaria avviata nel 1955 da mio nonno Enrico, per la produzione di alimenti per animali, abbiamo affiancato l'impegno in agricoltura e nel settore immobiliare. Oggi abbiamo a Castagnole Monferrato un'azienda su 145 ettari, la più grande in Piemonte in un unico appezzamento, dove produciamo il Ruché di Castagnole Monferrato docg. Poi ci sono altri 15 ettari a Castiglione Tinella a Moscato d'Asti e, acquistati due anni fa, vigneti a Castiglione Falletto per produrre Nebbiolo da Barolo. Nell'immobiliare, gli investimenti riguardano in prevalenza centri commerciali e case di riposo.

Lei avrebbe voluto fare l'avvocato, ora gran parte del suo successo dipende dai gusti alimentari dei più comuni animali domestici.

Dopo un po' di praticantato, ho capito che quella del legale non sarebbe stata la mia strada. D'altro canto, la famiglia spingeva perché entrassi in azienda: la mia scelta è stata libera e consapevole.

La Morando sembra essere una delle poche aziende italiane immuni dalla crisi.

Per il settore pet-food il fatturato previsto per il 2013 è di 115 milioni, +16% rispetto al 2012: negli ultimi cinque anni il fatturato è aumentato del 75%. Abbiamo due insediamenti produttivi: Andezeno sui 50.000 metri quadrati, di cui 16.000 coperti per la capacità produttiva di 75.000 tonnellate/anno, e Molinetta (38.000 metri quadrati, di cui 18.000 coperti), specializzata in alimenti umidi con una capacità produttiva di 100.000 tonnellate/anno pari a 1,5 milioni di scatole al giorno. Quando si entra in un pet shop, si resta stupiti dalla varietà di cibi per anima-

li. Anche voi avete cuochi che studiano alimenti per cani e gatti?

La questione è più complessa. Nei laboratori di Andezeno e Molinetta, ci sono vari tecnici che studiano nuove ricette. Quello degli alimenti per animali è un mercato in evoluzione continua: ogni due mesi vado a Londra per vedere come evolve il mercato.

La ricerca per nuove ricette parte perciò da una analisi del mercato? Sì, ed è seguita da uno studio organolettico, che avviene con l'Università e poi un test sull'appetibilità, che decreta il successo di un nuovo alimento o costringe a ulteriori miglioramenti. In una sala bianca, priva di stimoli esterni, sono poste a terra tre ciotole: una con il nostro nuovo cibo da testare, uno con il miglior cibo della concorrenza per la stessa gamma, e un terzo prodotto. L'animale, cane o gatto, è lasciato libero di scegliere, e noi osserviamo le sue reazioni.

Ogni giorno in Italia chiudono 40 aziende, circa il 40% dei giovani tra i 35 e 45 anni è senza lavoro (sono 650.000 persone): come vede il futuro economico per l'Italia?

Sono fiducioso: credo che peggio di così non potrà andare. Una ripresa non potrà esserci dall'oggi ai domani, e ci saranno ancora aziende che usciranno di scena. Tuttavia credo che il nuovo Governo abbia imboccato una strada giusta, anche se dovrà affrontare i nodi cruciali.

Quali?

Il sistema creditizio: se le banche non erogano prestiti, l'economia non si potrà risollevarsi. E poi la questione fiscale: oggi le aziende sono tassate per il 60%, degli utili. E poi ci si stupisce se la Fiat emigra in Croazia o a Detroit.

NUOVO CONSIGLIO
Creerà una scuola di imprenditorialità

Una tentazione che ogni tanto prende anche a voi? Mai. Noi siamo italianisti convinti.

Lei, infatti, ha spesso dichiarato che l'Italia dovrebbe puntare molto di più sul turismo.

Sa quanti sono i visitatori all'anno a Berlino, città rifidata quasi interamente dopo la Seconda guerra mondiale? 35 milioni. Mentre i visitatori di Roma sono 20 milioni; due numeri che dicono tutto.

Passando allo scenario internazionale: come Morando pet food ricavate dalle esportazioni il 20% del vostro fatturato.

Infatti, sulla carta geografica alle mie spalle sono molti i segnali blu che indicano i Paesi in cui siamo presenti.

Quelli rossi delle esportazioni di vino sono però molti di meno: anche voi vi unite ai lamenti che i viticoltori innalzano da anni, o il segnalino sulla Cina vuol dire qualcosa?

La premessa è produrre vino di qualità, il secondo passo educare al vino popolazione che oggi non conoscono questa bevanda. Credo che l'esportazione sia fondamentale: il mio Ruché Laccetto si trova nei migliori ristoranti di New York. Ma la Cina è la vera sfida: là i ricchi, quelli che hanno ampie possibilità d'acquisto, sono 250 milioni.

Quale sarà la novità di Morando nel pet food, quest'anno?

Faremo un grandissimo lancio delle patatine per cani, aromatizzate al mango, al pollo o alla menta. Vogliamo aprire un settore relativamente scoperto, quello dell'alimento-premio, quasi un aperitivo. Le patatine non saranno per noi ciò che Nutella è stata per Ferrero, ma ci consentiranno di avere una visibilità sempre maggiore nei confronti di consumatori che posseggono un cane.

Erico Bassigana

Sentieri della Collina Torinese

Di chiesa in chiesa lungo le deliziose strade che circondano Moriondo

POMERIGGIO 16 GIUGNO

Passeggiata per Moriondo

Chi organizza: Associazione Polisportiva Moriondese
Chi accompagna: Roberto Mastrocchia ed altri componenti dell'Associazione
LUGGO E OSA RETROVIO/PARTENZA: Piazza Vittorio Veneto presso il Municipio, 16.30 - 17.00
QUOTA PARTECIPAZIONE: 5 €, apericena compresa
PRENOTAZIONE: Polisportiva Moriondo
TSS entro domenica 16 giugno, ore 15
ABBIGLIAMENTO: calzature e pantaloni adatti al terreno (si consiglia scarpe antiscivolo e (scarpe antiscivolo)
LUNGHEZZA: circa 8 km
DELL'AVVIO: max 50 m in salita ed in discesa
DURATA: ore 2 e 1/2 circa
TRAMITE: apericena in piazza al termine della passeggiata
Info: pmoriondo2010@alice.it - cell. 348 2266495 - 328 8812794 - 333 3869504

Sul CORRIERE DI CHIERI martedì prossimo

SUPERGA PARK TOUR 2013

Il Coordinamento per i Sentieri della Collina Torinese aderisce con alcune sue Associazioni al grande evento promosso dall'Ente di Gestione delle Aree Protette del Po e della Collina Torinese, in concomitanza con i festeggiamenti di San Giovanni, patrono della Città di Torino ed in collaborazione con l'Assessorato allo Sport, Grandi Eventi e Tempio Libero della città di Torino, la Provincia di Torino, con i Comuni limitrofi a Superga e moltissimi altri Enti ed Associazioni. Sarà una domenica ricchissima di eventi e manifestazioni; ci sarà di tutto e di più dalle ore 8 alle 24, ma il clou sarà rappresentato dal concerto di musica Jazz & Tango, tra le ore 19 e le 21 circa. Poiché si presume che per tale occasione, raggiungere Superga possa essere alquanto problematico (l'Ente organizzatore si attende una partecipazione come quella del Concerto di Ferragosto 2011), le Associazioni Pro Natura Torino, A.S.S.O. di San Mauro, Albatrum e ASD di Baldassero, AIB e CAI di Pino Torinese, propongono per tale mega-manifestazione, di raggiungere Superga nel modo più semplice ed antico: quello del "cavallo di San Francesco", ossia a piedi lungo i sentieri che si snodano dai loro Comuni verso la vetta e la Basilica di Superga.

IN VENDITA CON IL "CORRIERE"
la nuova Guida e Guida n.3 del Sentieri collinari.
Due pubblicazioni in una unica e comoda confezione tascabile
Euro 8,80 più il prezzo del giornale



CONFINDUSTRIA TORINO

MORANDO NEO CONSIGLIERE DEL GRUPPO GIOVANI IMPRENDITORI

Tra gli obiettivi del nuovo consiglio dell'Unione industriali, mettere a sistema le esperienze avvenute nell'ultimo triennio

Cambio della guardia ai vertici del Gruppo Giovani Imprenditori. L'assemblea annuale ha eletto ieri il nuovo consiglio che guiderà il Gruppo fino al 2016. Tra i consiglieri eletti figura anche **Franco Morando**, laureato in giurisprudenza, responsabile del gruppo Morando e dell'azienda Montalbera - Terra del Ruchè, nonché responsabile delle politiche finanziarie della corporate di famiglia. Franco Morando con questo suo nuovo impegno affiancherà la neo presidente Cristina Tumiatti,



Franco Morando

Direttore Commerciale e Marketing della Sea Marconi Technologies, che ha ricevuto il testimone da Davide Canavesio, alla guida del Gruppo dal 2010. Tra gli obiettivi del nuovo consiglio,

mettere a sistema le esperienze avvenute nell'ultimo triennio, realizzando un corso di imprenditorialità interattivo, ampliando ulteriormente i confini della GGI Academy. Proseguirà inoltre l'impegno del Gruppo Giovani Imprenditori nel tavolo interassociativo Yes4TO, che raggruppa tredici associazioni di imprenditori, manager e professionisti under 40 di Torino e Provincia. Attenzione costante sarà inoltre attribuita alle problematiche legate al lavoro dei giovani.



Roseus Montalbera

*Vitigno: Grignolino 100%
con sistema di allevamento
Gujot basso con 9-10
gemme sul capo a frutto
Spumantizzato con metodo
Martinotti-Charmat lungo*



Vinificazione innovativa ed esclusiva
sul vitigno Grignolino, con breve
permanenza del mosto a contatto
con le vinacce per circa 18 ore

Profumo: bouquet fine, persistente
ed equilibrato, con note fiorite e
delicate, richiami alla polpa fragolina
ed al petalo di rosa. Sapore: molto
fresco e setoso, sottile e continuo.

Da provare con: indicato come
aperitivo, ottimo per antipasti e piatti
di pesce.

La patente genetica del vitigno

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. La difficoltà principale sta nell'individuare una proprietà del prodotto che lo identifichi in maniera inequivocabile lungo tutti gli step della filiera agro-alimentare. Ecco perché l'Azienda Agricola Montalbera ha effettuato lo studio genetico sul vitigno Ruchè



34 | Beverage

L'Azienda agricola Montalbera si trova in cima al Bracco Montalbera, in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, nel punto più alto dell'intera denominazione, situato a 270 metri sul livello del mare. È circondata dai vigneti di proprietà, disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. Complessivamente, le vigne richiamano quattro intere colline ad eccezione del fondovalle, dove trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, e la

forma di allevamento è il gujot basso. Ogni operazione colturale è eseguita a mano, scelta fortemente voluta da Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera. Una decisione impegnativa, se si pensa che in vigneto lavorano tutto l'anno 22 persone, che diventano 55 in vendemmia. Complessivamente, Montalbera si estende su 130 ettari vitati, di cui 60 a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione a DOCG. Le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino, Chardonnay, Sauvignon e Viognier. E se la superficie a vigneto ha valso a Montalbera il primato di azienda con la più grande estensione piemontese di vigneti a

corpo unico, la produzione, tuttavia, si attesta ogni anno solo su 300.000 bottiglie. "Vogliamo scegliere solo le uve migliori che, secondo l'andamento climatico, possono derivare da vigneti con le esposizioni maggiormente vocate. Per questo in vendemmia realizziamo prove sperimentali e analizziamo le curve di maturazione di ogni singolo vigneto" afferma Franco Morando. In cantina, quindi, arrivano solo le uve selezionate, che vengono affidate alle cure di uno staff enologico, coordinato dalle idee innovative e moderne di Franco Morando.

Le interpretazioni del Ruchè

Montalbera, infatti, offre oggi tre interpretazioni del Ruchè: La Tradizione, Laccetto e Limpronta. La sperimentazione sul vitigno è così divenuta l'elemento caratterizzante e in questi anni lo staff di Franco Morando ha dimostrato la grande plasticità e qualità del vitigno. "Credo che il Ruchè sia a tutti gli effetti una varietà moderna. Nella versione La Tradizione, infatti, il vino non vede legno e la vinificazione prevede 8 mesi in acciaio e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Adatto ad un consumo giovane, anche da aperitivo, La Tradizione può spingersi persino fino all'abbinamento con il sushi, presentato leggermente fresco. Laccetto è la vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. È il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione e, non a caso, l'annata 2011 presenterà un'evoluzione del proprio stile. Sarà, infatti, il primo Ruchè prodotto in parte con un blend di appassimento delle uve.

Queste per il 95% sono sovra mature in pianta e per il 5% appassite su graticci leggermente muffati in camera costantemente termo-condizionata e sterilizzata per circa 40/50 giorni. Il risultato è un vino di grande 'souplesse' che dona immediata confidenza in degustazione per questa sua eleganza e setosa dolcezza palatale. Sarà, questa, la nuova interpretazione de Laccento e per realizzarla nel migliore dei modi è stato realizzato un ampliamento della cantina. Limpronta, ultima selezione per ordine di tempo, è nata per 'suggellare' l'importante conclusione della 'mappatura genetica del Ruchè' conclusasi nel 2008. La complessità di questa selezione è dovuta anche dal lungo affinamento in legni selezionati nella regione dell'Allier francese. Infine, nella sezione delle 'chicche' i Montalbera dal 2007 producono anche una versione Passita del Ruchè, denominata Laccento Passito. Credere e investire sull'evoluzione qualitativa di questo vino, in particolare sull'etichetta Laccento oggetto di particolare cura e attenzione sia in vigna che in cantina, si è dimostrata vincente, grazie agli innumerevoli riconoscimenti della dottrina sensorialista in ambito nazionale ed internazionale. Per citarne alcuni: quattro volte eletto Miglior Vino Rosso Italiano dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani - Luca Maroni - Gold a Bordeaux - Gold a Decanter Wine Awards - Gold a Lyon, ecc. Montalbera, tuttavia, firma anche molti altri prodotti. Tra questi La Ribelle, Barbera d'Asti che 'si ribella' all'uso del legno, Lequilibrio, Barbera dove si 'equilibra' un'armonia di blend tra botte grande e barrique, e bollicine piacevoli derivanti dall'innovativa vinificazione in metodo Martinotti di vitigni territoriali come il Grignolino d'Asti e la Barbera d'Asti.

Il fornitore

VOLVOTANK è un vinificatore dalle grandi potenzialità gestibile a mezzo di PLC in completa autonomia. Il processo si basa su un sistema di rotazione della vinaccia a mezzo di una pala rotante che sposta la vinaccia all'interno del serbatoio dall'alto verso il basso in modo omogeneo e delicato senza causarne schiacciamenti e frammentazioni pellicolari. La vinaccia, in questo modo, affiora ciclicamente dal mosto per essere sottoposta successivamente ad un altro ciclo di rotazione o di bagnatura. È una macchina ideale anche per la cniomacerazione essendo termocondizionata sia sul cilindro che nella pala interna che rende la temperatura di lavorazione omogenea in tutta la sua superficie. In fase fermentativa è possibile, a mezzo di alcuni diffusori incorporati o mobili, effettuare una micro o macro ossigenazione dei mosti. Vi è anche la possibilità di estrarre i vinaccioli in fase di fermentazione con l'utilizzo di una valvola di scarico totale collocata all'estremità della portella di scarico. Il vinificatore, dopo questa lavorazione, funge anche da serbatoio di stoccaggio del prodotto finito a temperatura controllata. L'utilizzo ottimale di questa macchina è volto alle uve appassite in quanto è in grado di movimentare la massa di vinaccia senza creare stress o rotture evitando in tal modo la creazione di feccia. L'elevato standard di lavorazioni al quale viene sottoposto il vinificatore ne comporta l'assenza di intertizi, fenditure, angolature o spigolature nei vari punti di unione consentendone una facile e ottimale pulizia.



Il vitigno

Il Ruchè è un vitigno a bacca rossa con vigoria vegetativa media e produttività buona. La foglia è media - piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo ha forma cilindrico - piramidale, allungato, compatto e composto con acini medi e subrotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinosa. Non subisce colatura e l'epoca di maturazione coincide con la fine di settembre o, al massimo, l'inizio di ottobre. Anticipatamente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici della zona e nelle ultime fasi realizza performance agronomiche in tempi ridottissimi. Nell'area di produzione si adatta bene a terreni con differenti

caratteristiche ma predilige i terreni calcareo-argillosi nei quali da origine a vini con bouquet di maggiore intensità e caratterizzazione. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot).

Il mercato del Ruchè

Oggi vengono prodotte sole poche bottiglie di eccelsa qualità. "Credo che per fare cultura del prodotto si debba anzitutto partire dal proprio territorio. Per questo ci siamo concentrati sul mercato nazionale, in primis il Piemonte, ma anche le grandi piazze come Roma e Milano. All'estero però piace questo nuovo stile italiano e buone soddisfazioni arrivano dagli Stati Uniti, dalla





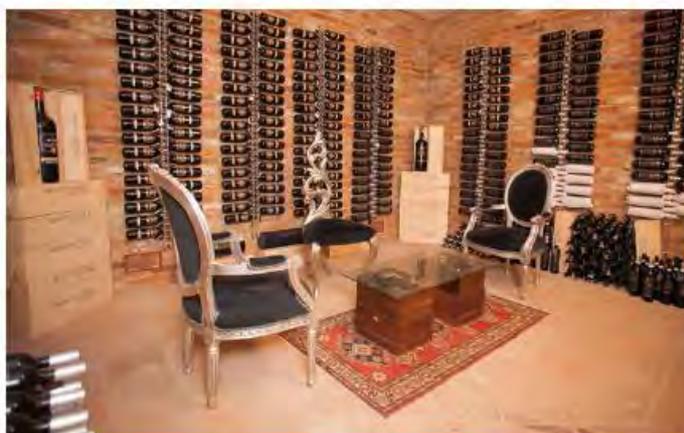
Svizzera e dalla Germania. La qualità dalla compagine sensorialista e dai professionisti dell'Ho.Re.Ca è riconosciuta in pieno, possiamo fregiarci in questi anni di esser nelle migliori 'carte dei vini' di ristoranti al mondo pluristellati e di aver raggiunto 'più di una volta' l'olimpico di concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Lo studio sul suo DNA. Perché?

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. La difficoltà principale, per chi vuole assicurare la tracciabilità, sta nell'individuare una proprietà del prodotto che lo identifichi in maniera inequivocabile lungo tutti gli step della filiera agro-alimentare. Franco Morando, si è chiesto dopo tanti investimenti in impianti e qualità del prodotto come tutelare e lasciare un 'impronta' con questo vino, creando una ricerca che avesse una duplice finalità: quella di dare certezza ad un vitigno di poca conoscenza storica e, d'altro canto, dar maggiori garanzie al consumatore che quotidianamente è sempre più esigente ed attento alla derivazione dei prodotti eno-gastronomici. Obiettivo del lavoro (svolto dal Laboratorio Bioasis) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini. Un'esatta identificazione

è particolarmente necessaria nel caso di vini monovarietali, cioè di vini prodotti esclusivamente a partire da una sola varietà di uva. Dal momento che non era mai stato studiato prima il DNA della varietà Ruché, il primo step del lavoro è consistito nel determinare la sua carta di identità genetica (in termini tecnici: fingerprinting genetico), ovvero nel trovare una peculiarità genetica tale da contraddistinguere e differenziarlo dalle altre varietà di uva. Sono stati così studiati i marcatori genetici chiamati micro satelliti, che sono regioni del genoma dove corti frammenti di DNA si ripetono identici in un numero variabile di volte a seconda della varietà di uva considerata. Pertanto, i micro satelliti sono in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche genetiche che

contraddistinguono il Ruché e che lo differenziano da altre varietà di uva. Il metodo applicato (primo step) è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di DNA per miliardi di volte, metodo di elezione utilizzato per identificazioni varietali. Tale step è stato fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo del lavoro perché, determinando il profilo genetico della varietà Ruché e confrontandolo con quelli delle altre varietà, si è dimostrata la sua identità varietale. Il secondo step del lavoro è consistito nell'applicare questo sistema al vino andando ad analizzare il DNA residuale della vite ancora presente nel vino stesso. In questo modo è stato possibile identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione ed evidenziare l'eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruché. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. L'unica varietà che si avvicina ad essa è risultata il Pinot Nero, che presenta picchi simili. 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. Tutte le analisi effettuate hanno confermato l'esclusiva presenza della varietà Ruché in quanto il profilo genetico ottenuto dal vino si sovrapponeva perfettamente con quello tipico del Ruché. Obiettivo raggiunto. Ottenuta la carta d'identità



genetica della varietà Ruché, ovvero si è dimostrato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.

Il processo di vinificazione

I vini dell'Azienda agricola Montalbera sono prodotti da uve aziendali che vengono raccolte a maturazione o in sovraturazione e pigiate e diraspate. La lavorazione dei vini rossi è suddivisa in due diverse tipologie: i Classici che vengono lavorati con fermentini automatizzati da 350 q in acciaio inox e le Selezioni che utilizzano fermentini effetto Ganimede da 150 q. Per quanto inerente i Classici ogni singola macchina per ogni singolo ciclo produttivo viene programmata per quanto inerente la temperatura di fermentazione la quantità e la durata dei cicli di rimontaggio giornalieri e/o settimanali, il numero di affondamenti del cappello di vinaccia con i quattro pistoni pneumatici presenti in ogni macchinario. L'utilizzo di una pompa da rimontaggi con girante arretrata permette di ottenere vini di grande qualità con un tempo totale di fermentazione e contatto con le parti solide di circa 6/9 giorni. Ogni singolo vino, dal Ruché al Barbera, dal Grignolino al Monferrato Rosso prevedono singole specifiche di lavorazione che variano le tempistiche suddette. Per quanto inerente le Selezioni la vinificazione avviene nei fermentini citati, anch'essi programmabili singolarmente per ogni lavoro e con effetti di rimontaggio dovuti all'utilizzo dell'anidride carbonica sprigionata durante la fermentazione alcolica. Questo sistema è ottimale per la mancanza totale di aggressione da

Il partner: Bioasis

La collaborazione tra il laboratorio Bioasis e l'Azienda agricola Montalbera nasce dalla volontà di verificare le potenzialità dell'analisi del DNA nell'identificazione di cultivar di vite, utilizzate in processi di vinificazione. Obiettivo del lavoro era di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica di vini, specialmente per vini monovarietali prodotti da vitigni autoctoni: l'esatta identificazione della cultivar di vite permette di valorizzarne la tipicità. Il primo step è consistito nell'isolare il DNA dal vino ovvero il DNA residuale dell'uva ancora presente nel vino stesso. Questo è stato il passaggio più delicato di tutta l'analisi in quanto durante il processo di vinificazione il DNA via, via si degrada.

Il secondo step è consistito nella caratterizzazione genetica del DNA ottenuto dal vino, che in termini tecnici si chiama 'fingerprinting' genetico (carta d'identità genetica). Sono stati analizzati dei marcatori genetici, i Microsatelliti, in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche che differenziano una varietà d'uva da un'altra. Tali caratteri sono stati rilevati amplificandoli con la reazione enzimatica PCR (Reazione a Catena della Polimerasi). Per una esatta identificazione i risultati sono stati poi confrontati con i profili genetici di varietà di vite certificate provenienti da collezioni varietali.



parti meccaniche sul prodotto e per l'ottenimento di minori quantità di feccia e per una migliore estrazione delle sostanze coloranti (antociani, flavani, terpeni ecc.). La permanenza media di contatto fra le parti solide ed il liquido è mediamente di 15/18 giorni.

Il prodotto viene poi affinato, a seconda dei casi, con legni di rovere di diverse dimensioni, dalla botte classica piemontese da 30 hl al tonneau da 500 litri o la barrique da 225 litri. Solo nel caso del Barolo 'Levoluzione', che prevede la vinificazione in zona di produzione (Castiglione Falletto - CN) è prevista la vinificazione e l'affinamento

direttamente il legno di rovere. Tini per la vinificazioni e botti tradizionali per l'affinamento. Gli Spumati metodo Martinotti vengono fermentati direttamente da mosto a Spumante all'interno di autoclavi di acciaio inox e permanenza a contatto con i lieviti e le fecce fini di oltre sei mesi. Il risultato è un prodotto estremamente raffinato, con una spuma fine e persistente e maggiori sentori floreali e fruttati. Il Clypsos (vino bianco da tavola) ottenuto dal blend di Viogner 80% sauvignon 10% e Chardonnay 10% viene pigiato e diraspato, fermentato il mosto fiore in vasche di acciaio inox a temperatura



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

Condividi |

D

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

FRANCO MORANDO, NELL'ORIGINE IL CARATTERE DELL'AZIENDA MONTALBERA



La parola d'ordine per noi è sempre stata quella dei “piccoli passi” non siamo una famiglia dai “voli pindarici” ma analizziamo sempre tutto con scrupolo e attenzione.

di Antonella Iozzo



Franco
Morando
direttore

dell'azienda agricola Montalbera, nel Monferrato e neo consigliere del gruppo giovani imprenditori dell'unione industriale, l'anima sonora dell'imprenditorialità, la passione dinamica che genera professionalità e poesia.

Una storia che da sei generazioni intreccia tradizione, passione e territorio come si racconta?

Ho voluto riprendere con entusiasmo e passione le vere radici della mia famiglia, quelle contadine. Dedizione, attenzione e mai avere un traguardo ben preciso se non quello dell'eccellenza dei miei prodotti.

Quando e perché ha deciso di entrare in Azienda?

La grande unione affettiva con la mia famiglia, l'orgoglio di poter portare avanti il lavoro di mio nonno, di mio papà e di mio zio, restando fedele ai canoni di eccellenza e serietà che gli hanno da sempre contraddistinti nelle loro carriere professionali di imprenditori.

Le strategie di sviluppo e investimento adottate nel corso degli anni?

La parola d'ordine per noi è sempre stata quella dei "piccoli passi" non siamo una famiglia dai "voli pindarici" ma analizziamo sempre tutto con scrupolo e attenzione. Ogni investimento è figlio di una precisa analisi di mercato e di un preciso sogno da realizzare, il resto rientra nel rischio imprenditoriale che quotidianamente ci accompagna.

Lo stile dell'azienda agricola Montalbera, il sogno che comunica il vostro vino

Interpretare al meglio le esigenze del nuovo consumatore sempre più attento e scrupoloso alla qualità dei vini e al loro posizionamento. Rigore, progettualità, fantasia e poesia sono le nostre parole d'ordine. Fedeli ai propri principi con vini fatti d'emozioni, suggestioni ed armonie, "frutto" di una ricerca continua ed appassionata alla valorizzazione dei grandi vini del Monferrato e Langa in primis il Ruché di Castagnole Monferrato. Vini che sono la lettura della vita, interpretazione di necessità e desideri, nel segno costante della modernità produttiva. Credere e creare produzioni eleganti che portino con sé il "terroir" di appartenenza, con l'esaltazione delle vere peculiarità del

vitigno.

La dimensione tempo, il fattore qualità, l'incipit innovativo come dialogano con un'azienda che ha la più grande estensione piemontese di vigneti a corpo unico?

Son tutti fattori correlati e ognuno di vitale importanza se ragionati in grandi dimensioni, per questo ci avvaloriamo della consulenza delle 3 nascenti firme migliori dell'enologia italiana e un team di 25 persone qualificate che quotidianamente lavorano tra campagna e cantina. Approcciarsi quotidianamente con umiltà al concetto lavoro fa il resto.

Il Ruchè , il vostro vino d'eccellenza, non è solo un vino, non è solo un rosso, non è solo un nome su un'etichetta, ma ...

Semplicemente è un sogno che sempre di più sta divenendo realtà.

Franco Morando, sarà presente a Salotti del Gusto, Alta Badia, l'essenza del gusto tra marketing, cultura e comunicazione, per ...

Salotti del Gusto è la migliore interpretazione della selezione dell'eccellenza enologica italiana, una selezione delle migliori etichette italiane curata con attenzione, professionalità e passione da tutta la commissione di degustazione. Per noi che rappresentiamo un piccolo autoctono del Monferrato, è un onore poter esser annoverati all'interno di cotanta magnificenza.

La vitalità professionale di Raffaella Corsi Bernini, fondatrice del Circuito e organizzatrice dell'evento, riesce a creare un tessuto dinamico e internazionale non solo per gli addetti del settore. Cosa ne pensa? E come riesce ad interagire la sua Azienda con tale realtà?

La dott.ssa Corsi Bernini ho avuto il piacere di conoscerLa a Vinitaly quest'anno, la passione, la carica motivazionale che riesce a trasmettere nel descrivere i propri eventi, le proprie idee è di sicuro valore aggiunto al quotidiano contesto che ci circonda. Conosceva già molto bene il nostro autoctono e la nostra qualità, due parole sorvegliando la nostra selezione di Ruchè denominata LACCENTO ha fatto il resto.

A Salotti del Gusto per Living the Chef, il Ruchè è stato abbinato alla creazione culinaria di Davide Oldani, una sinfonia di profumi e sapori che ci condurrà dove?

Davide è un innovatore, la sua cucina POP e il concetto dell'equilibrio dei contrasti ben si abbina con la nostra filosofia produttiva e le caratteristiche del nostro Ruchè. Fondamentalmente bisogna sempre dare novità e interesse aggiunto al consumatore finale ormai annoiato e banalizzato dalla tradizionalità.

Sarà il cibo ad ascoltare la poesia del vino o il vino ad elevare i sapori del cibo?

Davide crea poesia con il proprio cibo, io creo poesia con il mio vino. Entrambi uniremo le nostre poesie per dar vita ad un'unica lunga poesia d'amore, di sentori e fragranze sprizzanti di piacevolezza.

Si può gustare la vita degustando un buon vino?

I momenti più belli e piacevoli della mia vita son sempre stati nell'immediato o subito dopo accompagnati da una grande bicchiere di vino, parlo di grandi bicchieri di vino e non di etichette del quotidiano. Quindi posso serenamente affermare che la vita può esser parafrasata come un'ottima degustazione.

Le passioni e di desideri di Franco Morando in un calice di vino ...

Fare il vino per me è fonte di grande piacevolezza, perché questo nettare divino è semplicemente incapace di mentire, ti bisbiglierà sempre in bocca con completa e irripetibile onestà ogni volta che ne berrai un sorso.

Il tratto principale del suo carattere?

Un romantico sognatore che non va più di moda nel cinismo imprenditoriale quotidiano.

Ama viaggiare?

Amo viaggiare soprattutto per imparare da culture più profonde della nostra e purtroppo o fortunatamente il mondo ne è pieno.

I viaggi della mente quali orizzonti o ... vigneti sfiorano?

Non ci son limiti in merito, devo solo sottolineare che più viaggio, più degusto e più la mia azienda evolve in qualità e raffinatezza.

Franco Morando in tre aggettivi

Lascio la descrizione alle persone che mi conoscono bene.



01/06/2013

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

dal 1 June 2012 su www.viniesapori.net

100 bianchi superstar, tra cui i vini **Montalbera**, di scena a Milano il 5 giugno 2012.

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 i [...leggi]

Rughè: il Piemonte fa largo ai giovani

MONDAY, 11 JUNE
2012 00:00



Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montalbera, 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, decise di acquistare una tenuta a Castagnole Monferrato, in località Montalbera.

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 Montalbera 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 Montalbera 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 Montalbera 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 passaita 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.

Home » Zenid Claudio » Mondo vino » Laccento sulle vette dell'alta badia con i salotti del gusto



LACCENTO SULLE VETTE DELL'ALTA BADIA CON I SALOTTI DEL GUSTO

Le strutture del Fanes Group ES GROUP di San Cassiano (Bz) saranno dal 22 al 24 giugno la suggestiva e raffinata cornice dell'evento 'Salotti del gusto', circuito di kermesse per addetti ai lavori riservate a selezionate realtà di nicchia del panorama enogastronomico italiano e internazionale. Il programma prevede infatti tre giorni full immersion, in cui prestigiosi vignaioli e artigiani del buon cibo, master chef e sommelier, giornalisti ed operatori, potranno vivere e condividere esperienze ed emozioni, raccontare come si produce il vino e come si ottengono prodotti agro alimentari di altissimo livello qualitativo, espressione dei territori di appartenenza. A rappresentare l'enologia del Monferrato sarà anche in questo caso Montalbera - Terra del Ruche, azienda da sempre impegnata nella promozione dell'enologia di qualità, che a 'Salotti del Gusto' presenterà i suoi tre prodotti simbolo: Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2011, Limpronta, Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2010 e Lequilibrio, Barbera d'Asti d.o.c.g. 2010. Le tre etichette saranno inserite nella "Carta dei vini salotti del gusto", una proposta di vini di alta qualità selezionata da esperti di settore che potranno essere degustati nelle strutture dell'Alto Adige che ospitano l'evento. Ma c'è di più: ognuno dei 40 Top Chef coinvolti nell'originale Chef Contest hanno potuto scegliere dalla Carta dei Vini l'etichetta da abbinare alla loro ricetta nella Carta Salotti del Gusto in cui sono raccolte le 40 ricette che, pubblicate una al giorno sul sito e sulle pagine social della manifestazione, saranno premiate domenica 23 giugno. Il Ruchè Laccento 2011, eletto miglior vino rosso dall'Annuario dei migliori vini italiani 2013 di Luca Maroni, diventerà in questa occasione il perfetto accompagnamento della "Zuppa di melone e rosmarino, profumo bianco al caffè" firmata dal celebre chef Davide Oldani in un abbinamento che proporrà un gioco di profumi e colori capaci di inebriare e conquistare ogni palato. www.salottideltgusto.com
Claudio Zeni

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 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 Riccardio, 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, 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 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.

sabato, 02 giugno 12 10:55

GO WINE à 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 – Commons (Go); FATTORI – Terrarossa di Roncà (Vr); GIGANTE ADRIANO – Como di Rosazzo (Ud); LE ROCCHES DEL GATTO – Albenga (Sv); LIS NERIS – San Lorenzo Isontino (Go); MALVIRÀ – 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 – Temeno (Bz); Capezzana – Camignano (Po); Cavazza Domenico e F.lli – Montebello (Vi); Carpineti Marco – Cori (Lt); Cieck – Agliè (To); Collavini – Como 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 – Commons (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); Montecapponi – 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 stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 5 giugno.

Tag: [degustazioni vini](#)

ros rosangela 10:55 - [vini](#) - [Commenti\(0\)](#) - [Permalink](#)

Nelle librerie la nuova edizione della Guida di Go Wine

CANTINE D'ITALIA 2012

LA GUIDA PER IL TURISTA DEL VINO

Go Wine

660 cantine che valgono il viaggio

con 220 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo

con Toscana (44), Piemonte (41) e Veneto (38) nelle posizioni di vertice

8 i premi speciali della Guida a Resort e Tavole aziendali d'eccellenza,

vini "storici" e "autoctoni", enoarchitetture e luoghi di cultura

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. 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 stati attribuiti da Cantine d'Italia 2012 e la consegna si è svolta nel corso della presentazione a Roma. Sono 220 "impronte d'eccellenza" per l'enoturismo: una segno ideale che Go Wine ha voluto assegnare alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo. I "Premi Speciali" sono stati invece, in totale otto: si sono rivolti 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 **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)

Sono 220 le "impronte d'eccellenza" per l'enoturismo nazionale: una sorta di segno ideale che Go Wine ha assegnato alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo. Il maggior numero di riconoscimenti è andato 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, 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, hanno raggiunto 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.

Cantine d'Italia 2012 € 15,00 pp. 432. La Guida è in distribuzione nelle librerie italiane e a favore dei soci Go Wine. Per informazioni e ricevere copie: Go Wine Editore. tel. 0173 364631 gowine.editore@gowinet.it

RUCHE': IL PIEMO RUCHE': IL PIEMONTE FA LARGO AI GIOVANI NTE

Ad alcuni la parola Ruchè potrebbe dire poco. Per Franco Morando, ultima generazione della famiglia leader nel Petfood in Italia, e direttore dell'azienda Montalbera, 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 Montalbera.

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.

Martedì 11 Giugno 2013 20:08

"LACCENTO" SULLE VETTE DELL'ALTA BADIA CON I SALOTTI DEL GUSTO

Scritto da **Claudio Zeni**

Consiglia

0

Mi piace

0

Tweet

0



Le strutture del Fanes Group ES GROUP di San Cassiano (Bz) saranno dal 22 al 24 giugno la suggestiva e raffinata cornice dell'evento 'Salotti del gusto', circuito di kermesse per addetti ai lavori riservate a selezionate realtà di nicchia del panorama enogastronomico italiano e internazionale. Il programma prevede infatti tre giorni full immersion, in cui prestigiosi vignaioli e artigiani del buon cibo, master chef e sommelier, giornalisti ed operatori, potranno vivere e condividere esperienze ed emozioni, raccontare come si produce il vino e come si ottengono prodotti agro alimentari di altissimo livello qualitativo, espressione dei territori di appartenenza. A rappresentare l'enologia del Monferrato sarà anche in questo caso **Montalbera** - Terra del Ruchè, azienda da sempre impegnata nella promozione dell'enologia di qualità, che a 'Salotti del Gusto' presenterà i suoi tre prodotti simbolo: Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2011, Limpronta, Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2010 e Lequilibrio, Barbera d'Asti d.o.c.g. 2010. Le tre etichette saranno inserite della "Carta dei vini salotti del gusto", una proposta di vini di alta qualità selezionata da esperti di

settore che potranno essere degustati nelle strutture dell'Alto Adige che ospitano l'evento. Ma c'è di più: ognuno dei 40 Top Chef coinvolti nell'originale Chef Contest hanno potuto scegliere dalla Carta dei Vini l'etichetta da abbinare alla loro ricetta nella Carta Salotti del Gusto in cui sono raccolte le 40 ricette che, pubblicate una al giorno sul sito e sulle pagine social della manifestazione, saranno premiate domenica 23 giugno. Il Ruchè Laccento 2011, eletto miglior vino rosso dall'Annuario dei migliori vini italiani 2013 di Luca Maroni, diventerà in questa occasione il perfetto accompagnamento della "Zuppa di melone e rosmarino, profumo bianco al caffè" firmata dal celebre chef Davide Oldani in un abbinamento che proporrà un gioco di profumi e colori capaci di inebriare e conquistare ogni palato.

www.salottideltgusto.com

Claudio Zeni

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



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:

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.

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 Roncà (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)



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

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.



Rassegna stampa
luglio 2013

QUOTIDIANI, PERIODICI, SITI E BLOG

La Repubblica ed. Torino – 13 luglio 2013

Il Sommelier – luglio 2013

Beverage Machines – luglio 2013

Food – luglio 2013

www.blogi.magazynwino.pl



PROTAGONISTA
Franco Morando
anima di Montalbera

SARANNO FAMOSI

MARCO TRABUCCO

MONTALBERA, I SIGNORI DEL RUCHÉ

RIGORE, progettualità, fantasia e poesia: sono le parole d'ordine di Montalbera, l'azienda vinicola della famiglia Morando da sei generazioni. Le dimensioni sono ragguardevoli (si viaggia sui 130 ettari vitati). Il cuore è a Castagnole Monferrato (ma c'è una seconda sede "barolistica" a Castiglione Falletto). Il loro vino del cuore, come spiega Franco Morando, oggi una delle anime di Montalbera, è il Ruché di cui Castagnole Monferrato è la capitale. Una delle "piccole docg" piemontesi per un vino davvero tutto

da riscoprire: un bicchiere che è al tempo stesso di grande carattere ma capace di note floreali e fruttate a dare leggerezza. Montalbera lo produce (e lo esporta in tutto il mondo) in due versioni: una più tradizionale e "fresca" una seconda che con un accurato lavoro in vigna e in cantina acquista ancora in struttura. Molto divertente anche il Grignolino spumantizzato con metodo Martinotti.

Montalbera, Regione Montalbera 1, Castagnole Monferrato (At) tel. 011/9433311

© RIPRODUZIONE RISERVATA





SALOTTI^{DEL}GUSTO

GRANDE SUCCESSO A SAN CASSIANO E... APPUNTAMENTO A CAPRI!

Concluso con grande successo lunedì 24 giugno a San Cassiano il prestigioso evento dei "Salotti del Gusto" in cui grandi chef e produttori di eccellenze enogastronomiche si sono affiancati in un crescendo gustativo sublime, immersi nella poesia del paesaggio delle Dolomiti e coccolati nelle accoglienti sale del Dolomiti Wellness Hotel Fanes della famiglia Crazzolara. Grande merito va a Raffaella Corsi Bernini, l'ideatrice dei "Salotti", che ha utilizzato, per questo evento di successo, la sua grande esperienza nel settore, pur essendo giovanissima. E i partecipanti hanno risposto con entusiasmo e grande selezione qualitativa giungendo da tutta Italia per presentare a buyers, giornalisti e cuochi il meglio della loro produzione: citiamo tra questi il Frantoio di Santa Tea, prestigiosi produttori di Olio d'oliva toscano dal 1585 e il grande maestro pasticciere Nicola Fiasconaro, siciliano DOC ma specializzato nel panettone...che proprio siciliano non è; il riso Carnaroli della Riserva San Massimo e i formaggi del Maso Lùch da Pcëi; il caviale Iran Darya e il cioccolato Vestri mentre tra i produttori di vini ricordiamo, tra gli altri, Marchesi di Barolo, Allegrini, Castello delle Regine, Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle, Cavit, Masciarelli, Marisa Cuomo, Masi, Montalbera, Planeta, Fenech...ma non vogliamo far torto a nessuno dei grandi produttori che per ragioni di spazio non citiamo. Tre giorni ad altissimo livello tra dibattiti nella spettacolare cantina e salotti letterari davanti al camino, degustazioni di tartufi ed esibizioni di grandissimi cuochi come Filippo La Mantia, Herbert Hintner, Matteo Scibilia, David Galantini, Annavittoria Imperatrice...

A ottobre si replica trasferendo i protagonisti nello storico Grand Hotel Quisisana, in quella perla del mediterraneo che è l'isola di Capri.

www.salottideltgusto.com



**CASE HISTORY****MONTALBERA/ALBRIGI/BIOAESIS**

La patente genetica del vitigno

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. La difficoltà principale sta nell'individuare una proprietà del prodotto che lo identifichi in maniera inequivocabile lungo tutti gli step della filiera agro-alimentare. Ecco perché l'Azienda Agricola Montalbera ha effettuato lo studio genetico sul vitigno Ruchè



Beverage Machines

34

L'Azienda agricola Montalbera si trova in cima al Bricco Montalbera, in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, nel punto più alto dell'intera denominazione, situato a 270 metri sul livello del mare. È circondata dai vigneti di proprietà, disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. Complessivamente, le vigne richiamano quattro intere colline ad eccezione del fondovalle, dove trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, e la

forma di allevamento è il gujot basso. Ogni operazione colturale è eseguita a mano, scelta fortemente voluta da Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera. Una decisione impegnativa, se si pensa che in vigneto lavorano tutto l'anno 22 persone, che diventano 55 in vendemmia. Complessivamente, Montalbera si estende su 130 ettari vitati, di cui 60 a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione a DOCG. Le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino, Chardonnay, Sauvignon e Viognier. E se la superficie a vigneto ha valso a Montalbera il primato di azienda con la più grande estensione piemontese di vigneti a

corpo unico, la produzione, tuttavia, si attesta ogni anno solo su 300.000 bottiglie. "Vogliamo scegliere solo le uve migliori che, secondo l'andamento climatico, possono derivare da vigneti con le esposizioni maggiormente vocate. Per questo in vendemmia realizziamo prove sperimentali e analizziamo le curve di maturazione di ogni singolo vigneto" afferma Franco Morando. In cantina, quindi, arrivano solo le uve selezionate, che vengono affidate alle cure di uno staff enologico, coordinato dalle idee innovative e moderne di Franco Morando.

Le interpretazioni del Ruchè

Montalbera, infatti, offre oggi tre interpretazioni del Ruchè: La Tradizione, Laccetto e Limpronta. La sperimentazione sul vitigno è così divenuta l'elemento caratterizzante e in questi anni lo staff di Franco Morando ha dimostrato la grande plasticità e qualità del vitigno. "Credo che il Ruchè sia a tutti gli effetti una varietà moderna. Nella versione La Tradizione, infatti, il vino non vede legno e la vinificazione prevede 8 mesi in acciaio e 3 mesi di affinamento in bottiglia. Adatto ad un consumo giovane, anche da aperitivo, La Tradizione può spingersi persino fino all'abbinamento con il Sushi, presentato leggermente fresco. Laccetto è la vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. È il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione e, non a caso, l'annata 2011 presenterà un'evoluzione del proprio stile. Sarà, infatti, il primo Ruchè prodotto in parte con un blend di appassimento delle uve.



Queste per il 95% sono sovra maturate in pianta e per il 5% appassite su graticci leggermente muffati in camera costantemente termo-condizionata e sterilizzata per circa 40/50 giorni. Il risultato è un vino di grande 'souplesse' che dona immediata confidenza in degustazione per questa sua eleganza e setosa dolcezza palatale. Sarà, questa, la nuova interpretazione de Laccento e per realizzarla nel migliore dei modi è stato realizzato un ampliamento della cantina. Limpronta, ultima selezione per ordine di tempo, è nata per 'suggellare' l'importante conclusione della 'mappatura genetica del Ruchè' conclusasi nel 2008. La complessità di questa selezione è dovuta anche dal lungo affinamento in legni selezionati nella regione dell'Allier francese. Infine, nella sezione delle 'chicche' i Montalbera dal 2007 producono anche una versione Passita del Ruchè, denominata Laccento Passito. Credere e investire sull'evoluzione qualitativa di questo vino, in particolare sull'etichetta Laccento oggetto di particolar cura e attenzione sia in vigna che in cantina, si è dimostrata vincente, grazie agli innumerevoli riconoscimenti della dottrina sensorialista in ambito nazionale ed internazionale. Per citarne alcuni: quattro volte eletto Miglior Vino Rosso Italiano dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani - Luca Maroni - Gold a Bordeaux - Gold a Decanter Wine Awards - Gold a Lyon, ecc. Montalbera, tuttavia, firma anche molti altri prodotti. Tra questi La Ribelle, Barbera d'Asti che 'si ribella' all'uso del legno, Lequilibrium, Barbera dove si 'equilibra' un'armonia di blend tra botte grande e barrique, e bollicine piacevoli derivanti dall'innovativa vinificazione in metodo Martinotti di vitigni territoriali come il Grignolino d'Asti e la Barbera d'Asti.

il fornitore: Allbrigi

VOLVOTANK è un vinificatore dalle grandi potenzialità gestibile a mezzo di PLC in completa autonomia. Il processo si basa su un sistema di rotazione della vinaccia a mezzo di una pala rotante che sposta la vinaccia all'interno del serbatoio dall'alto verso il basso in modo omogeneo e delicato senza causarne schiacciamenti e frammentazioni pellicolari. La vinaccia, in questo modo, affiora ciclicamente dal mosto per essere sottoposta successivamente ad un altro ciclo di rotazione o di bagnatura. È una macchina ideale anche per la criomacerazione essendo termocondizionata sia sul cilindro che nella pala interna che rende la temperatura di lavorazione omogenea in tutta la sua superficie. In fase fermentativa è possibile, a mezzo di alcuni diffusori incorporati o mobili, effettuare una micro o macro ossigenazione dei mosti. Vi è anche la possibilità di estrarre i vinaccioli in fase di fermentazione con l'utilizzo di una valvola di scarico totale collocata all'estremità della portella di scarico. Il vinificatore, dopo questa lavorazione, funge anche da serbatoio di stoccaggio del prodotto finito a temperatura controllata. L'utilizzo ottimale di questa macchina è volto alle uve appassite in quanto è in grado di movimentare la massa di vinaccia senza creare stress o rotture evitando in tal modo la creazione di feccia. L'elevato standard di lavorazioni al quale viene sottoposto il vinificatore ne comporta l'assenza di intorzi, fenditure, angolature o spigolature nei vari punti di unione consentendone una facile e ottimale pulizia.



Il vitigno

Il Ruchè è un vitigno a bacca rossa con vigoria vegetativa media e produttività buona. La foglia è media - piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo ha forma cilindrico - piramidale, allungato, compatto e composto con acini medi e subrotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinosa. Non subisce colatura e l'epoca di maturazione coincide con la fine di settembre o, al massimo, l'inizio di ottobre. Anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici della zona e nelle ultime fasi realizza performance agronomiche in tempi ridottissimi. Nell'area di produzione si adatta bene a terreni con differenti

caratteristiche ma predilige i terreni calcareo-argillosi nei quali da origine a vini con bouquet di maggiore intensità e caratterizzazione. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot).

Il mercato del Ruchè

Oggi vengono prodotte sole poche bottiglie di eccelsa qualità. "Credo che per fare cultura del prodotto si debba anzitutto partire dal proprio territorio. Per questo ci siamo concentrati sul mercato nazionale, in primis il Piemonte, ma anche le grandi piazze come Roma e Milano. All'estero però piace questo nuovo stile italiano e buone soddisfazioni arrivano dagli Stati Uniti, dalla



**CASE HISTORY****MONTALBERA/ALBRIGI/BIOAESIS**

SVizzera e dalla Germania. La qualità dalla compagine sensorialista e dai professionisti dell'Ho.Re.Ca è riconosciuta in pieno, possiamo fregiarci in questi anni di esser nelle migliori 'carte dei vini' di ristoranti al mondo pluristellati e di aver raggiunto 'più di una volta' l'olimpico di concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Lo studio sul DNA. Perché?

Negli ultimi anni sta sempre più emergendo l'esigenza da parte del consumatore di conoscere l'origine e l'autenticità dei prodotti agro-alimentari che acquista. La difficoltà principale, per chi vuole assicurare la tracciabilità, sta nell'individuare una proprietà del prodotto che lo identifichi in maniera inequivocabile lungo tutti gli step della filiera agro-alimentare. Franco Morando, si è chiesto dopo tanti investimenti in impianti e qualità del prodotto come tutelare e lasciare un 'Impronta' con questo vino, creando una ricerca che avesse una duplice finalità: quella di dare certezza ad un vitigno di poca conoscenza storica e, d'altro canto, dar maggiori garanzie al consumatore che quotidianamente è sempre più esigente ed attento alla derivazione dei prodotti eno-gastronomici. Obiettivo del lavoro (svolto dal Laboratorio Bioaesis) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica dei vini. Un'esatta identificazione è particolarmente necessaria nel caso

di vini monovarietali, cioè di vini prodotti esclusivamente a partire da una sola varietà di uva. Dal momento che non era mai stato studiato prima il DNA della varietà Ruché, il primo step del lavoro è consistito nel determinare la sua carta di identità genetica (in termini tecnici: fingerprinting genetico), ovvero nel trovare una peculiarità genetica tale da contraddistinguerlo e differenziarlo dalle altre varietà di uva. Sono stati così studiati i marcatori genetici chiamati micro satelliti, che sono regioni del genoma dove corti frammenti di DNA si ripetono identici in un numero variabile di volte a seconda della varietà di uva considerata. Pertanto, i micro satelliti sono in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche genetiche che contraddistinguono il Ruché e che lo differenziano da altre varietà di uva. Il

metodo applicato (primo step) è basato su una reazione chiamata PCR che permette di amplificare una specifica regione di DNA per miliardi di volte, metodo di elezione utilizzato per identificazioni varietali. Tale step è stato fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo del lavoro perché, determinando il profilo genetico della varietà Ruché e confrontandolo con quelli delle altre varietà, si è dimostrata la sua identità varietale. Il secondo step del lavoro è consistito nell'applicare questo sistema al vino andando ad analizzare il DNA residuale della vite ancora presente nel vino stesso. In questo modo è stato possibile identificare la varietà di uva utilizzata nel processo di vinificazione ed evidenziare l'eventuale presenza di uve estranee che si sarebbe vista con la comparsa di segnali (picchi) non caratteristici della varietà Ruché. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. L'unica varietà che si avvicina ad essa è risultata il Pinot Nero, che presenta picchi simili. 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. Tutte le analisi effettuate hanno confermato l'esclusiva presenza della varietà Ruché in quanto il profilo genetico ottenuto dal vino si sovrapponeva perfettamente con quello tipico del Ruché. Obiettivo raggiunto. Ottenuta la carta d'identità genetica della varietà Ruché, ovvero si è dimostrato che il Ruché possiede





un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.

Il processo di vinificazione

I vini dell'Azienda agricola Montalbera sono prodotti da uve aziendali che vengono raccolte a maturazione o in sovraturazione e pigiate e diraspate. La lavorazione dei vini rossi è suddivisa in due diverse tipologie: i Classici che vengono lavorati con fermentini automatizzati da 350 q in acciaio inox e le Selezioni che utilizzano fermentini effetto Ganimede da 150 q. Per quanto inerente i Classici ogni singola macchina per ogni singolo ciclo produttivo viene programmata per quanto inerente la temperatura di fermentazione la quantità e la durata dei cicli di rimontaggio giornalieri e/o settimanali, il numero di affondamenti del cappello di vinaccia con i quattro pistoni pneumatici presenti in ogni macchinario. L'utilizzo di una pompa da rimontaggi con girante arretrata permette di ottenere vini di grande qualità con un tempo totale di fermentazione e contatto con le parti solide di circa 6/9 giorni. Ogni singolo vino, dal Ruchè al Barbera, dal Grignolino al Monferrato Rosso prevedono singole specifiche di lavorazione che variano le tempistiche suddette. Per quanto inerente le Selezioni la vinificazione avviene nei fermentini citati, anch'essi programmabili singolarmente per ogni lavoro e con effetti di rimontaggio dovuti all'utilizzo dell'anidride carbonica sprigionata durante la fermentazione alcolica. Questo sistema è ottimale per la mancanza totale di aggressione da parti meccaniche sul prodotto e per l'ottenimento di minori quantità di feccia e per una

Il partner: Bioasis

La collaborazione tra il laboratorio Bioasis e l'Azienda agricola Montalbera nasce dalla volontà di verificare le potenzialità dell'analisi del DNA nell'identificazione di cultivar di vite, utilizzate in processi di vinificazione. Obiettivo del lavoro era di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per l'implementazione di un sistema innovativo di tracciabilità genetica di vini, specialmente per vini monovarietali prodotti da vitigni autoctoni: l'esatta identificazione della cultivar di vite permette di valorizzarne la tipicità. Il primo step è consistito nell'isolare il DNA dal vino ovvero il DNA residuale dell'uva ancora presente nel vino stesso. Questo è stato il passaggio più delicato di tutta l'analisi in quanto durante il processo di vinificazione il DNA via, via si degrada.

Il secondo step è consistito nella caratterizzazione genetica del DNA ottenuto dal vino, che in termini tecnici si chiama 'Fingerprinting' genetico (carta d'identità genetica). Sono stati analizzati dei marcatori genetici, i Microsatelliti, in grado di mettere in evidenza quelle caratteristiche che differenziano una varietà d'uva da un'altra. Tali caratteri sono stati rilevati amplificandoli con la reazione enzimatica PCR (Reazione a Catena della Polimerasi). Per una esatta identificazione i risultati sono stati poi confrontati con i profili genetici di varietà di vite certificate provenienti da collezioni varietali.



migliore estrazione delle sostanze coloranti (antociani, flavani, terpeni ecc.). La permanenza media di contatto fra le parti solide ed il liquido è mediamente di 15/18 giorni. Il prodotto viene poi affinato, a seconda dei casi, con legni di rovere di diverse dimensioni, dalla botte classica piemontese da 30 hl al tonneau da 500 litri o la barrique da 225 litri. Solo nel caso del Barolo 'Levoluzione', che prevede la vinificazione in zona di produzione (Castiglione Falletto - CN) è prevista la vinificazione e l'affinamento direttamente il legno di rovere. Tini per la vinificazioni e botti tradizionali

per l'affinamento. Gli Spumati metodo Martinotti vengono fermentati direttamente da mosto a Spumante all'interno di autoclavi di acciaio inox e permanenza a contatto con i lieviti e le fecce fini di oltre sei mesi. Il risultato è un prodotto estremamente raffinato, con una spuma fine e persistente e maggiori sentori floreali e fruttati. Il Clypsos (vino bianco da tavola) ottenuto dal blend di Vioagner 80% sauvignon 10% e Chardonnay 10% viene pigiato e diraspato, fermentato il mosto fiore in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi temporizzati per circa 20/25 giorni.



Beverage Machines





N° e data : 30008 - 01/07/2013

Diffusione : 45000

Periodicità : Mensile

Food_30008_93_11.pdf

Pagina 93

Dimens2:77 %

16 cm2

Sito web: <http://www.foodmagazine.it>

IN BREVE

- **CONFINDUSTRIA**
TORINO – **Franco Morando**, responsabile del gruppo Morando e dell'azienda Montalbera - Terra del Ruchè, è stato eletto consigliere del Gruppo Giovani Imprenditori dell'Unione Industriale.



Ewa Wieleżyńska

zdjęcie: A. Sztirn



[Strona główna](#) - [O mnie](#)

← [Nebbiolo Prima 2013: zabij mnie swoją urodą](#)

Czerwony gewurz

Opublikowano [18-07-2013](#), autor: [Ewa Wieleżyńska](#)



Na warszawskich stolikowych degustacjach otwartych dla szerokiej publiczności, niezależnie, czy pan stojący za stolikiem polewa akurat Alzację czy Burgundię, pada po milion razy to samo pytanie: Czy jest gewurztraminer? Marzyłaby mi się rzetelna antropologiczna analiza, dlaczego Polak lubiący beczpłciowe pieczarki i mdłe sery, Polak nadużywający w odniesieniu do smaku enigmatycznego pojęcia „łagodny”, sam o charakterze odwrotnie proporcjonalnym do przymiotnika, którym szafuje, lubi narzucającego się, buchającego aromatami, barokowego, bynajmniej-nie-łagodnego, aczkolwiek słodzącego podniebienie gewurza. A nawet gotów jest dla niego poświęcić swoją miłość do ciężkich, taničných win czerwonych. Zanim znajdzie się antropolog skłonny ten temat rozplatać, dla wszystkich Polaków i Polek kochających zapach róży, imbiru, geranium i pudru Heleny Rubinstein w winie, mam dobrą wiadomość: istnieje czerwony odpowiednik gewurza. Nazywa się *ruché*.



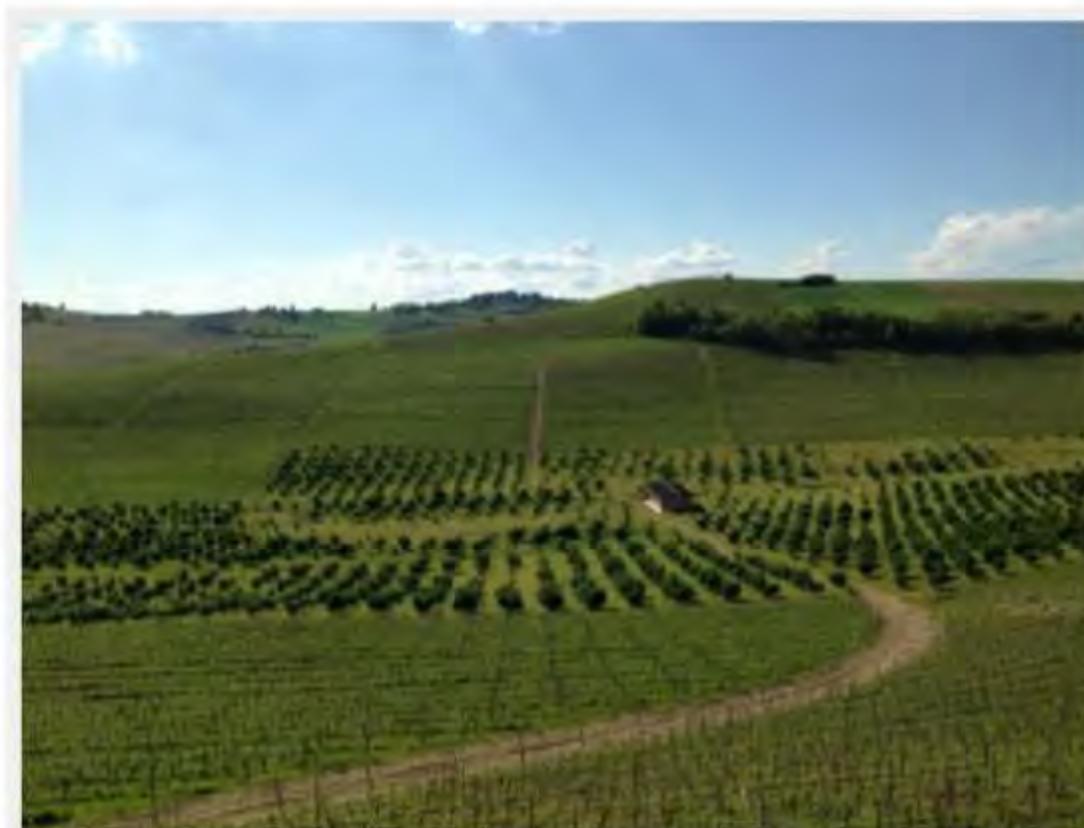
Widok na Castagnole Monferrato

Szczep to o niejasnych korzeniach i nieznanym rodowodzie. Uprawia się go dzisiaj przede wszystkim w piemonckiej prowincji Asti (niewielkie plantacje ma też sąsiednia *Alessandria*), w gminach: *Castagnole Monferrato*, *Grana*, *Montemagno*, *Portacamaro*, *Refrancore*, *Scurzolengo* i *Viarigi*. Niektórzy twierdzą, że *ruché* przybyło w XVIII w. z *Burgundii* (nie ma jednak żadnych dowodów na tę hipotezę), inni są zdania, że jest rdzennym szczepem *Castagnole Monferrato* i było tu uprawiane od zawsze. Z zapomnienia ocalił je miejscowy proboszcz *Don Giacomo Cauda*, który w latach 1970. zaczął *ruché* zasadzać, potem zaczął je sprzedawać, a w 1987 roku dzięki jego staraniom ta jedna z najrzadszych na świecie odmian (dziś jej uprawy liczą ok. 100 ha) doczekała się swojego DOC: *Ruché di Castagnole Monferrato*. W 2010 roku apelacja została podniesiona do rangi *DOCG*. Poza duszną różaną perfumą, *ruché* charakteryzuje się stosunkowo niską kwasowością, słodko-pieprznym smakiem i całkiem wyrazistą taniną. Posiadłością, która włożyła bardzo duże wysiłki w promocję apelacji jest *Montalbera* - miejscowy „gigant”, który jest w posiadaniu 100 ha winnic, z czego 60 jest obsadzona *ruché*, co stanowi 55% światowych upraw. Pierwsze *ruché* sygnowane *Montalbera* zostało wypuszczone w 2003 roku. *Montalbera* jest własnością rodziny *Morando*, która od lat kieruje koncernem produkującym karmę dla zwierząt, jak również prowadzi wielką agencję nieruchomościową. Stosunek do *Montalbera* kilkunastu innych winiarzy produkujących *ruché*, dla których jest ono jedynym źródłem utrzymania, jest siłą rzeczy dwuznaczny. To jednak *Montalbera* jako pierwsza zaczęła wprowadzać swoje wina do restauracji i rozkręciła kampanię promocyjną, zapewniając *ruché*, na razie na rynku włoskim, „niszową” widzialność.

Wina *Montalbera* od niedawna sprowadza do Polski importer [Roberto Franco](#). Podstawowe *ruché Tradizone* (za jedyne – wobec swojej jakości – 44 zł) epatuje tę różaną perfumą, tym *love it or leave it*, podbitą nutami imbiru i przypraw korzennych, z soczystym śliwkowo-malinowym sercem i drzewem sandalowym w ogniu. *Tradizone* to wino, które pije się nosem, jak lubią mówić Włosi. Z pewnością nie opiszę jego zapachów lepiej niż zrobiła to zakochana w nich *Marta Wrześniewska*, zatem do jej opisu odsyłam. Ale to także wino, które ma przepiękną, miękką, obfitą, wbijającą w kanapę materię. Jedyną rzeczą, którą krytyk czy dziennikarz, bo nie przeciętny konsument, może mu zarzucić jest 4 g cukru, który w smaku się odczuwa. Zamyśl jednak był taki, by wino miało niższy 13, 5% alkohol i piło się je gładko. Z tym delikatnym cukrem reszkowym, z tym imbirowym smakiem i subtelnym, zwiewnym ciałem można to wino z powodzeniem zestawzić z *sushi*. *Ruché*, *sushi*, pluszowa kanapa i przyćmione światło to zestaw idealny.



Drugim sprowadzonym do Polski winem jest poważniejsze, wysoko oceniane we włoskich przewodnikach Laccento (64 zł). Ruché to powstaje z częściowo podsuszanych na krzakach, a częściowo w pomieszczeniu winogron. Laccento jest mniej aromatyczne od Tradizione, bardziej strukturalne. Róża jest tu spokojniejsza, bardziej wycofana, ustępuje miejsca wiśni, grzybom, ściółce leśnej i ostrym przyprawom. Materia tego wina jest mięsista, gęsta, aksamitna. Do makaronu z grzybami, do kaczki, do pasztetów, do wątróbek drobiowych, do foie gras – jest świetne. Montalbera robi też ruché dojrzewane w baryłkach, zwane Limpronta, którego u nas nie kupimy. Jednak ta najdroższa butelka najmniej mnie przekonuje – nie ma w niej tej zwiewności, eteryczności, kwiatowości, która stanowi o uroku odmiany, choć może piłam to wino zbyt wcześnie.



Ten wpis został opublikowany w kategorii [Piemont](#) i oznaczony tagami [Montalbera](#), [Ruché di Castagnole Monferrato](#).
Dodaj zakładkę do [bezpośredniego odnośnika](#).

← Nebbiolo Prima 2013: zabij mnie swoją urodą



Rassegna stampa
agosto 2013

QUOTIDIANI E PERIODICI

La Stampa ed. Asti – 9 agosto 2013

Oggi Cucino – agosto 2013



Nell'antica muraglia si ammirano le stelle assaporando Ruchè

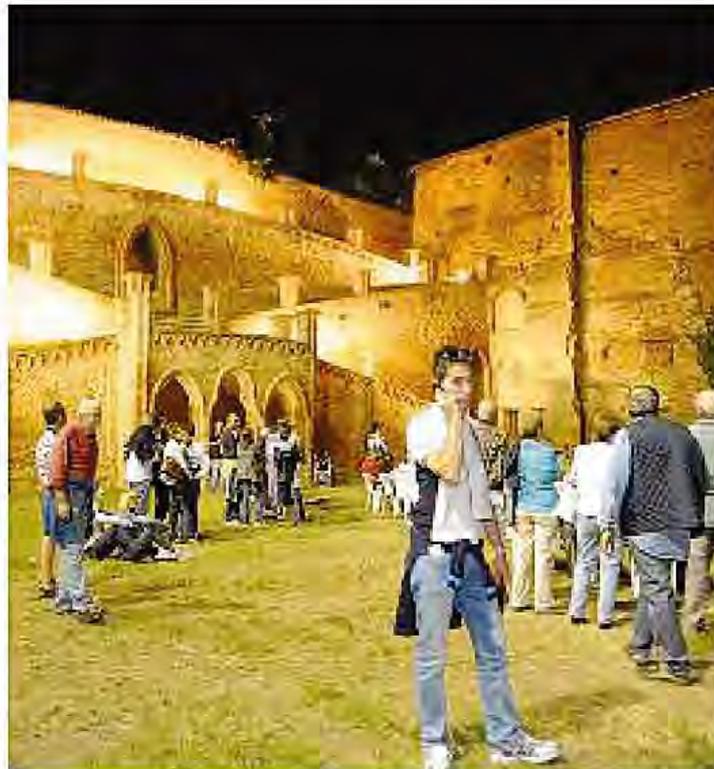
Castagnole M.

Appuntamento
domani sera
a partire dalle 19

Cadono le stelle e si stappano le bottiglie di Ruchè lungo l'antica muraglia. Nella notte di San Lorenzo si rinnova l'appuntamento di «Ruchè sotto le stelle». In cabina di regia vi è il Comune (sindaco è Enzo Baraldi) ma c'è la collaborazione della Pro loco guidata da Piero Cordera che lunedì ha chiuso le celebrazioni patronali. Ovviamente coinvolti nella festa lunga una notte i produttori della piccola Docg.

Appuntamento domani (dalle 19) nel contesto dell'antica muraglia che corre lungo via al Castello, non distante da piazza Statuto su cui si affaccia la grande meridiana dedicata al vino.

Un contesto storico e suggestivo al contempo dove si apriranno i cortili delle varie dimore al fine di offrire le specialità gastronomiche tradizionali. Ovviamente si avrà modo di degustare anche le varie etichette di Runcè messe a disposizione dalle cantine aderenti, ovvero: Montalbera, Tenuta dei re, Gatto, Felix Biginelli, Francesco Borgogno-



ne, Cantina sociale di Castagnole, Cantina Sant'Agata, Renato Capuzzo, Marco Crivelli, Luca Ferraris, Garrone & Figlio, Goggiano, Domenico Poncini, Tenuta Montemagno e Il vino dei padri. Per l'aspetto squisitamente culinario hanno aderito all'edizione 2013: «Da Geppe» (carne cruda, tortino del contadino con ricotta fresca di capra e salame dolce; «Il crivello d'oro» (carpionata mista, pesche ripiene al

forno, zuppa inglese e mousse al cioccolato); «Il merlo ghiottone» (albere con scaglie di grana, tris di salame crudo, cotto, e d'asino, frittatina di zucchini, insalata russa, robiola con salsa verde e bunet alla castagnolese); il circolo «Silenzio si mangia!» (panzanella con crostini, fragole con cioccolato fondente e grissini naturali artigianali stirati a mano) e la pizzeria «Da Pasqualino» (pizze margherita,





Evento
Ogni anno nella notte di S.Lorenzo il Comune e la Pro loco di Castagnole Monferrato promuovono la Festa del Ruchè



wuster, patatine, salamino e schiacciatina). Non verranno meno al lavoro tra i fornelli anche i volontari della Pro loco che nell'occasione, servirà insalata campagnola, agnolotti al sugo d'arrosto, tagliolini al sugo di cinghiale e sorbetto al Ruchè.

Calici e piatti ma pur arte e spettacolo visto che l'intero percorso disegnato lungo la muraglia sarà animato da artisti di strada della Compagnia di San-

t'Agostino. Gli animatori dell'oratorio parrocchiale invece coinvolgeranno giovani e non solo nei giochi di una volta.

Nella notte che regala la pioggia di stelle si potrà osservare il cielo grazie telescopi messi a disposizione dal Gruppo astrofilo astigiano Beta Andromeda di Asti. Musica (dalle 22) con il concerto presentato dalla band «Soul Power» che suonerà nel cortile dell'ex asilo Regina

Elena. A chiusura della serata performance pirotecnica offerta dalla Pro loco con uno spettacolo di luci e suoni che illuminerà il paese del Ruchè. Al termine ci si potrà unire ad una breve camminata con un percorso che costeggerà filari e vigneti, con partenza alle 24 traguardo il punto panoramico «Dorati». Qui si consumerà l'atto conclusivo dell'appuntamento levandoci calici di Ruchè al cielo stellato.



L'occasione speciale

Gran trionfo delle verdure in questo pranzo estivo, con piatti da preparare in anticipo. Per finire in dolcezza, e prendere tutti per la gola, abbiamo pensato ai frutti di bosco, con una nota...spiritosa

FERRAGOSTO,

INSALATA PEPERONI E POLLO

per
6
persone

- ▶ **Scaldare** una piastra per cottura ai ferri e cuocetevi 4 fette sottili di petto di pollo da 80 g cadauna, salate. Tagliatele a striscioline. Mondate 1 peperone giallo, eliminate i semi e le coste, e tagliatelo a striscioline. Affettate 1 pomodoro.
- ▶ **Lavate** 100 g di insalata cappuccina e 1 ciuffo di rucola e riunitele assieme al pollo e ai peperoni in un'insalatiera. Condite con 3 cucchiaini di olio extravergine, qualche goccia di aceto, sale e pepe, e mescolate.





FESTA IN GIARDINO

CLAFOUTIS DI POMODORI

10 MIN. 30 MIN. FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone

- * 350 g di pomodori Ciliegino
- * 250 g di mozzarella
- * 350 ml di panna fresca
- * 5 uova
- * 3 cucchiaini di amido di mais
- * 20 g di burro
- * 10-12 steli di erba cipollina
- * sale
- * pepe

► **Lavate** e asciugate i pomodori, poi divideteli a metà. Strizzate leggermente la mozzarella e affettatela. Distribuite i pomodori e le fette di mozzarella sul fondo di uno stampo rotondo imburrato.

► **Sbattete** le uova in una ciotola incorporando l'amido di mais, poi unite la panna, salate e pepate. Versate il composto nello stampo, facendo attenzione a non smuovere la mozzarella e i pomodori, quindi mettete in forno già caldo a 180 °C e cuocete per 30 minuti.

► **Lavate** l'erba cipollina e tagliuzzatela con le forbici. Levate il clafoutis dal forno e fatelo intiepidire, sformatelo e cospargetelo con l'erba cipollina.



TEGLIA DI VERDURE MISTE CON IL SALAME

per
6
persone

► **Mondate** 3 melanzane bianche (oppure scure), affettatele, cospargetele con il sale grosso e fatele scolare per 30 minuti affinché perdano l'acqua di vegetazione, poi sciacquatele e asciugatele. Lavate 4 zucchine e 6 pomodori, e riducete entrambe le verdure a rondelle spesse.

► **Tritate** 2 ciuffi di maggiorana e 2 ciuffi di prezzemolo lavati, metteteli in una ciotola e aggiungete 80 g di pangrattato, 30 g di Grana Padano grattugiato e una presa di sale.

► **Disponete** in una teglia rettangolare adatta al forno, unta con 2 cucchiaini di olio extravergine, le melanzane, le zucchine, i pomodori e 100 g di salame piccante tagliato non troppo sottile, alternando gli ingredienti.

► **Cospargete** con il trito aromatico, irrorate con 3 cucchiaini di olio extravergine e lasciate cuocere in forno già caldo a 210 °C per circa 35 minuti.



L'occasione speciale Ferragosto, festa in giardino

Tra gli eventi dell'estate: Cinemadivino, la rassegna cinematografica che porterà il grande schermo e il buon vino nelle aie o nelle cantine più suggestive di tante regioni italiane. Per info: www.cinemadivino.net



La carta dei vini

1 Grignolino d'Asti Doc, Grignè

È uno dei grandi vini della tradizione enologica piemontese con una grande agilità di beva, pur essendo di corpo e buona struttura. Il sapore è molto fresco e asciutto, leggermente tannico, con un raffinato retrogusto gradevolmente amarognolo. Antipasti e piatti leggeri, moderatamente grassi sono la sua vocazione. *Montalbera - Castagnole Monferrato (AT), bottiglia da 0,750 l, circa 6 €.*

2 Sangiovese Rosé, All'Aria Aperta

Il suo uvaggio: il Sangiovese in purezza gli dona una personalità decisa, mitigata da una raffinata leggerezza. Il profilo aromatico è complesso con note fruttate; fresco e minerale nello svolgersi in bocca, ha un corpo ben strutturato. Un vino da tutto pasto, con una vitalità preziosa per l'aperitivo e le pietanze a base di pesce. *Fattoria Dianella - Vinci (FI) - bottiglia da 0,750 l, circa 10 €.*

3 Pinot Bianco Doc, Weisshaus Linea Praedium Colterenzio

Presenta un colore giallo chiaro brillante con tenui riflessi verdolini e sentori delicati di mela e pera. È un vino stimolante, con acidità marcata e note minerali nel finale. Si abbina perfettamente con primi e piatti estivi, pesce e frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. *Produttori Colterenzio - Cornaiano (BZ) - bottiglia da 0,750 l, 11,90 €.*

4 Bianco Doc Sicilia, Seligo

Ottenuto da uve Grillo (50%) e Chardonnay (50%), ha profumo decisamente floreale con note di albicocca matura. In bocca è sapido e di buona freschezza, con un finale che rivela gradevoli note agrumate e di menta. Da abbinare alla pasta e a piatti ricchi di verdura. *Cantine Settesoli - Menfi (AG) - bottiglia da 0,750 l, 6,50 €.*





ASPIC DI FRUTTI DI BOSCO ALLO SPUMANTE

15 MIN. + RAFFREDD. 10 MINUTI

FACILE OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone

* 50 g di mirtilli * 50 g di more * 50 g di lamponi
 * 50 g di ribes rosso * 50 g di fragole * 100 g di zucchero * 400 ml di spumante brut * 5 fogli di gelatina * 200 g di panna montata

► **Fate ammolare** i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda. Pulite tutti i frutti e lavateli. Versate lo spumante in una casseruola, unite lo zucchero, portate a ebollizione, quindi lasciate sulla fiamma per altri 2 minuti. Levate dal fuoco e unite la gelatina ben strizzata, mescolando per farla sciogliere.

► **Distribuite** i frutti di bosco in 6 stampini, quindi versate lo sciroppo fino a ricoprire tutti i frutti, poi trasferite in frigo per fare rapprendere almeno per 3 ore. Sformate gli aspic sui piatti da dessert. e accompagnate con 1 ciuffo di panna montata e altra frutta, a piacere.



IL CONSIGLIO

Per sformare con facilità gli aspic, immergeteli per 1-2 secondi in una ciotola con acqua calda. Fate attenzione, a non prolungare il tempo altrimenti la gelatina si scioglierà.



BIRRA ALLE FRAGOLE? PERCHÉ NO...

► **Mondate** 120 g di fragole, privandole del picciolo, lavatele, asciugatele e passatele al mixer assieme a 120 g di zucchero. Distribuite il composto ottenuto in 6 boccali in vetro da birra.

► **Completate** con 1,5 l di birra bionda Pils delicata e fresca, versandola lentamente, perché altrimenti produrrà troppa schiuma.





Rassegna Stampa
Settembre 2013

QUOTIDIANI E PERIODICI

La Repubblica – 26 settembre 2013

Speciale la Stampa – 26 settembre 2013

La Tribuna di Treviso – 17 settembre 2013

La Nuova di Venezia e Mestre – 17 settembre 2013

Il Mattino di Padova – 17 settembre 2013

Il Corriere delle Alpi – 17 settembre 2013

Locali Top – settembre 2013

SITI E BLOG

www.agi.it

www.bluarte.it

www.corrieredelvino.it

www.turismodelgusto.it

www.viniesapori.net

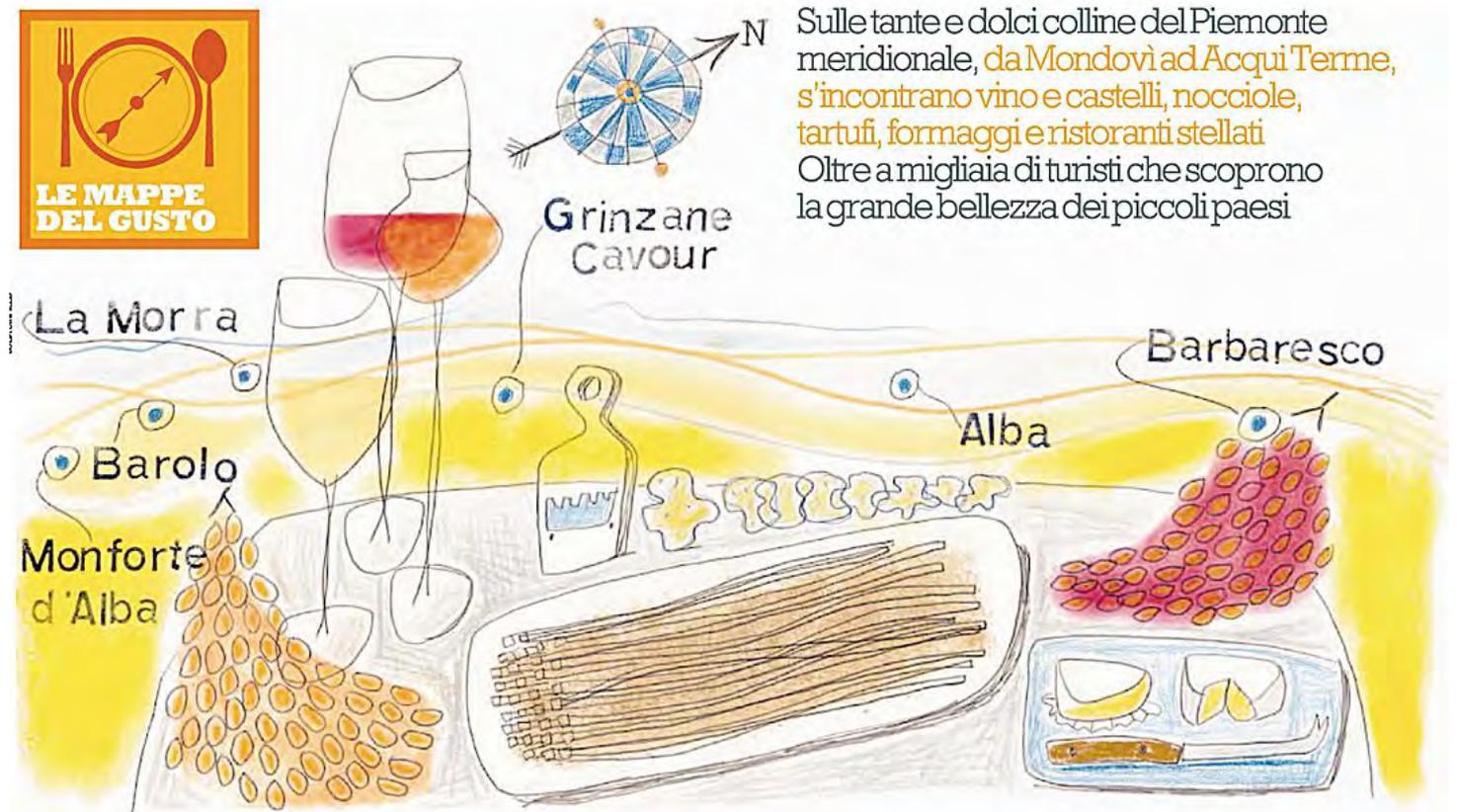
www.you-easy.blogspot.it

PREMI E MENZIONI

Comunicazione di Tulio Mundaca Iturregui, Console Generale del Purù a Torino



l'universo del gusto



Sulle tante e dolci colline del Piemonte meridionale, da Mondovì ad Acqui Terme, s'incontrano vino e castelli, nocciole, tartufi, formaggi e ristoranti stellati. Oltre a migliaia di turisti che scoprono la grande bellezza dei piccoli paesi.





MARCO TRABUCCO

L

a Langa, le Langhe. Perché è una, ma sono tante, queste colline, famose nel mondo per i loro vini e per il tartufo, che occupano una buona parte del Piemonte meridionale, da Mondovì fino quasi ad Acqui Terme. Perché c'è la Langa del vino e dei castelli, un caleidoscopio fatto di morbidi colli ricoperti di vigneti che cambiano colore con il variare delle stagioni e c'è quella della nocciola e dei formaggi, aspra, l'Alta Langa in cui l'altra trasfigura man mano che si salgono i tornanti delle strade che s'inerpicano su queste colline. C'è la Langa povera dei contadini, raccontata dai suoi cantori più illustri (da Fenoglio a Pavese). Quella di Nuto Revelli e del pittore Pinot Gallizio. E c'è quella



IL LIBRO

Sulle strade del vino tra Monferrato, Langhe e Roero con *L'acino fuggente* (Laterza, 123 pag. - 12 euro). Enrico Remmert e Luca Ragagnin guidano il lettore in un curioso viaggio enogastronomico

di oggi, che nella zona del Barolo e del Barbaresco può contare la concentrazione di ristoranti stellati più alta di qualsiasi altra zona d'Italia. Che ha visto comparire in via Maestra, la via dello struscio di Alba, accanto alle enoteche e alle gastronomie, le boutique dei più famosi marchi della moda.

Arrivati qui, perché qui arrivano, dalla Germania, dalla Svizzera, dal Belgio e dall'Olanda ogni anno, migliaia di turisti alla caccia dei piaceri del cibo e del vino. Prima ci venivano solo d'autunno quando la Fiera internazionale del Tartufo bianco d'Alba (quest'anno dal 12 ottobre al 17 novembre) riempiva strade e piatti dell'inconfondibile aroma. Adesso arrivano quasi tutto l'anno. E ci vengono le star da Madonna a Sting a Depardieu, i grandi scrittori e i grandi atleti (l'anno scorso un big del basket Usa ha affittato per tre giorni uno dei più eleganti relais della zona per strafogarsi, lui e i





suoi amici di tartufi, tajarin e Barolo), i miliardari russi e qualche emiro. Nuova meta di un turismo non sempre raffinato, ma che ha fatto nascere qualche hotel di lusso e soprattutto una rete fitta di b&b, di country house, di agriturismi anche bellissimi in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di viaggiatore.

Perché le Langhe, a poche decine di chilometri da Torino e dalle Alpi, ma anche dalla Riviera Ligure e dalla Costa Azzurra, offrono una grande varietà di svaghi oltre ai rituali (e obbligatori) giri nelle cantine a caccia di Barolo, Barbaresco, ma anche di Moscato e di Barbera. E oltre alla visita al divertente Wimù, il museo del vino allestito dal francese Confino proprio a Barolo, si può - è la stagione giusta - assistere alla vendemmia. Ma anche inseguire la storia in cittadine come la bella Cherasco, gioiello di austero barocco, nelle mille chiese di ogni epoca, nei castelli medievali (tra cui quello di Grinzane dove Camillo Cavour diede il via alla sua carriera di imprenditore agricolo) o nella tenuta sabauda di Pollenzo, grandioso edificio neogotico che Slow Food ha trasformato nell'unica università di Scienze Gastronomiche esistente al mondo. O cercare, nell'Alta Langa di Castino, Perletto, di Cortemilia e Bossolasco i luoghi che sono stati, settant'anni fa, il teatro della guerra partigiana. Di quella Resistenza che Fenoglio e Giorgio Bocca ci hanno raccontato. E che qui per adesso non è dimenticata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER prima cosa è necessario dividere il tuorlo dall'albume e metterlo nella cocotte. Sbattere gli albumi con il latte e la panna, energicamente, incorporando il Parmigiano con un pizzico di sale e pepe. Con il composto ottenuto ricoprire i tuorli quasi fino all'orlo della cocotte e infornare a 180 gradi per 7/8 minuti. Una volta sfornato, coprire con un'abbondante grattata di tartufo bianco d'Alba e servire

laricetta



UOVA IN COCOTTE
Ristorante
la Ciau del Tomavento
Treiso (Cn)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 uova intere
- 160 grammi di latte
- 160 grammi di panna da cucina
- 40 grammi di Parmigiano
- tartufo bianco di Alba
- sale e pepe quanto basta





gli indirizzi

MONTALBERA

È ormai una storica famiglia del vino quella dei Morando, prima "monferrina" (sono loro che hanno reinventato il Ruchè) da una decina di anni anche langarola con i vigneti di Serralunga d'Alba e di La Morra e la cantina di Castiglione Falletto dove producono ottimi Baroli
Soc. Agr. Montalbera via Montalbera 1 Castagnole Monferrato
www.montalbera.it

AGRILANGA

La robiola di Roccaverano è uno dei formaggi più delicati (e più sottovalutati) della Penisola. Nasce sulle estreme propaggini orientali delle Langhe e Agrilanga ne è uno dei suoi migliori profeti
Agrilanga Società Agricola Regione Bricchetto 60 Vesime (At)
www.agrilanga.it

PASTICCERIA CONVERSO

A Bra, ai confini delle Langhe c'è questo salotto, piccolo regno di tutto ciò che si può volere da un bar pasticceria. Grandissimi i panettoni che la famiglia Boglione prepara per Natale
Caffè Pasticceria Converso Via V. Emanuele 199 Bra (Cn)
www.converso.it

I prodotti



LE NOCCIOLE

La Nocciola Piemonte gode del marchio Igp Molto ricercata in pasticceria per la sua delicatezza



IL TARTUFO

Il tartufo bianco d'Alba è il più pregiato La stagione inizia ora ma i migliori si trovano tra novembre e dicembre



MARRON GLACÉ

Li ha inventati un cuoco alla corte dei Savoia nel XVI secolo. I marroni sono sciroppati e coperti di una glassa di zucchero



IL BAROLO

Con il Barbaresco, è uno dei grandi vini rossi che, insieme al tartufo, hanno fatto la fortuna di queste colline



Morando dalla legge all'industria

Bella re-invenzione quella di Franco Morando che a 33 anni è una delle anime della Morando corporation, quella dei marchi di cibo per animali «Miglior cane» e «Miglior gatto». Ma all'inizio questo dinamico imprenditore che lavora nell'azienda di famiglia aveva un altro amore: la legge. Avvocato penalista voleva diventare. Ma da una delusione è nata una carriera sfolgorante in una impresa che non soffre per la crisi e che in cinque anni ha aumentato il fatturato del 57%.

Un milione di scatole di cibo per pet vendute ogni giorno

Che cosa le piaceva della legge?

«Mi affascinava il tema del perché l'uomo delinque. Avevo una idea romantica del ruolo del penalista».

E poi?

«Ho capito che non era l'avvocato che volevo fare anche se mi sono abilitato non ho esercitato».

Come ha scelto l'azienda di famiglia?



Franco Morando

«Seguivo già in parte l'attività del petfood. E ho capito il fascino dell'azienda e della diversificazione delle attività. Ho lavorato alla realizzazione del primo vitigno di Ruchè di Castagnole Monferrato che tra l'altro quest'anno ha vinto il premio come miglior rosso».

Ma la Morando ha una molteplice attività che avete organizzato sotto il brand Morando corporate. Di che cosa vi occupate?

«Abbiamo in tutto 500 addetti e siamo leader in Italia nella produzione di cibo per cani e gatti e di alimenti per cavalli. Produciamo e vendiamo un mi-

lione di scatolette al giorno».

La crisi non si è fatta sentire?

«No perché il consumatore ci riconosce un ottimo rapporto qualità-prezzo».

Avete anche altre attività?

«Due brand di vini, aziende agricole, una immobiliare».

Siete riusciti a aumentare il fatturato, come avete fatto?

«Sì, chiuderemo l'anno a 120 milioni, il 16% in più rispetto a 2012. Credo che il merito sia dei manager, ma bisogna saperli scegliere bene e seguirli. E sulla crisi volevo dire una cosa».

Prego.

«L'abbiamo sentita nei ritardi dei pagamenti e nei rapporti con le banche. E poi, naturalmente, nelle tante cose che non vanno in Italia come ad esempio il fatto che l'Imu non sia stata tolta dai capannoni».

Ha mai rimpianti per la legge?

«Assolutamente no. Non rimpiango quel periodo anche perché la pratica mi ha deluso e mi ha tolto le illusioni giovanili. E poi lavorare nelle aziende è molto stimolante. Portare delle forti responsabilità mi piace. E apprezzo la passione, la dedizione, la fatica che mio nonno e poi mio padre e mio zio hanno messo per far crescere la Morando. Adesso ci siamo io e mia cugina, la terza generazione, che ci mette lo stesso impegno».



La ricetta

Crema di baccalà e patate con frutti di mare

*Di Alberto Fbi, executive Chef ristorante
La Cucina del The Westin Europa & Regina di Venezia*

Kcal per 4 persone: 2255 - Difficoltà: media

Ingredienti per 4 porzioni

4 moscardini - 4 scampi - 4 cozze - 8 vongole veraci
4 calamaretti - stoccafisso gr 300 - scorfano gr 100
patate grosse gr 400 - porro e scalogno g 50
brodo vegetale 1 lt - aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva e aromi q.b.

Procedimento

Per la crema di baccalà e patate: ammollare il baccalà in un recipiente con dell'acqua e conservarlo in frigo per almeno una notte (in alternativa, comprare il baccalà già ammollato, togliere pelle e lische), a parte fare un fondo con porro e scalogno, aggiungere le patate affettate e il baccalà, aggiustare di sale. Continuare la cottura con il brodo vegetale.

Dopo 30 minuti frullare il tutto con un mixer fino ad ottenere una crema densa, successivamente passarla al colino in modo che sia ben raffinata.

Per i frutti di mare: pulire gli scampi privandoli del carapace, spurgare le cozze e vongole con 30 g di sale e 1 lt d'acqua, saltarli in padella calda con olio, aglio e prezzemolo privandoli del guscio. Conservarli nella loro acqua di cottura.

Pulire i moscardini e bollirli in acqua per 15 minuti con aromi a piacere, condirli a fine cottura con sale e olio, pulire i calamaretti e lo scorfano facendo attenzione che non vi siano lische.

Composizione del piatto: adagiare in una fondina la crema di patate e baccalà, scottare gli scampi, lo scorfano e i calamari per un minuto in una padella molto calda, o alla piastra, salare leggermente i pesci e adagiarli al centro del piatto, aggiungere i moscardini ed infine i molluschi unendo anche poca della loro acqua di cottura, guarnire con olio extra vergine d'oliva. Servire caldo.

Vino abbinato: Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Laccetto dell'azienda Montalbera - Terrà Del Ruchè





La ricetta

Crema di baccalà e patate con frutti di mare

*Di Alberto Fbi, executive Chef ristorante
La Cucina del The Westin Europa & Regina di Venezia*

Kcal per 4 persone: 2255 - Difficoltà: media

Ingredienti per 4 porzioni

4 moscardini - 4 scampi - 4 cozze - 8 vongole veraci
4 calamaretti - stoccafisso gr 300 - scorfano gr 100
patate grosse gr 400 - porro e scalogno g 50
brodo vegetale 1 lt - aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva e
aromi q.b.

Procedimento

Per la crema di baccalà e patate: ammollare il baccalà in un recipiente con dell'acqua e conservarlo in frigo per almeno una notte (in alternativa, comprare il baccalà già ammollato, togliere pelle e lische), a parte fare un fondo con porro e scalogno, aggiungere le patate affettate e il baccalà, aggiustare di sale. Continuare la cottura con il brodo vegetale.

Dopo 30 minuti frullare il tutto con un mixer fino ad ottenere una crema densa, successivamente passarla al colino in modo che sia ben raffinata.

Per i frutti di mare: pulire gli scampi privandoli del carapace, spurgare le cozze e vongole con 30 g di sale e 1 lt d'acqua, saltarli in padella calda con olio, aglio e prezzemolo privandoli del guscio. Conservarli nella loro acqua di cottura.

Pulire i moscardini e bollirli in acqua per 15 minuti con aromi a piacere, condirli a fine cottura con sale e olio, pulire i calamaretti e lo scorfano facendo attenzione che non vi siano lische.

Composizione del piatto: adagiare in una fondina la crema di patate e baccalà, scottare gli scampi, lo scorfano e i calamari per un minuto in una padella molto calda, o alla piastra, salare leggermente i

pesci e adagiarli al centro del piatto, aggiungere i moscardini ed infine i molluschi unendo anche poca della loro acqua di cottura, guarnire con olio extra vergine d'oliva. Servire caldo.

Vino abbinato: Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Laccetto dell'azienda Montalbera - Terrà Del Ruchè





La ricetta

Crema di baccalà e patate con frutti di mare

*Di Alberto Fbi, executive Chef ristorante
La Cucina del The Westin Europa & Regina di Venezia*

Kcal per 4 persone: 2255 - Difficoltà: media

Ingredienti per 4 porzioni

4 moscardini - 4 scampi - 4 cozze - 8 vongole veraci
4 calamaretti - stoccafisso gr 300 - scorfano gr 100
patate grosse gr 400 - porro e scalogno g 50
brodo vegetale 1 lt - aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva e
aromi q.b.

Procedimento

Per la crema di baccalà e patate: ammollare il baccalà in un recipiente con dell'acqua e conservarlo in frigo per almeno una notte (in alternativa, comprare il baccalà già ammollato, togliere pelle e lische), a parte fare un fondo con porro e scalogno, aggiungere le patate affettate e il baccalà, aggiustare di sale. Continuare la cottura con il brodo vegetale.

Dopo 30 minuti frullare il tutto con un mixer fino ad ottenere una crema densa, successivamente passarla al colino in modo che sia ben raffinata.

Per i frutti di mare: pulire gli scampi privandoli del carapace, spurgare le cozze e vongole con 30 g di sale e 1 lt d'acqua, saltarli in padella calda con olio, aglio e prezzemolo privandoli del guscio. Conservarli nella loro acqua di cottura.

Pulire i moscardini e bollirli in acqua per 15 minuti con aromi a piacere, condirli a fine cottura con sale e olio, pulire i calamaretti e lo scorfano facendo attenzione che non vi siano lische.

Composizione del piatto: adagiare in una fondina la crema di patate e baccalà, scottare gli scampi, lo scorfano e i calamari per un minuto in una padella molto calda, o alla piastra, salare leggermente i pesci e adagiarli al centro del piatto, aggiungere i moscardini ed infine i molluschi unendo anche poca della loro acqua di cottura, guarnire con olio extra vergine d'oliva. Servire caldo.

Vino abbinato: Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Iacento dell'azienda Montalbera - Terrà Del Ruchè





La ricetta

Crema di baccalà e patate con frutti di mare

Di Alberto Fol, executive Chef ristorante
La Cucina del The Westin Europa & Regina di Venezia

Kcal per 4 persone: 2255 - Difficoltà: media

Ingredienti per 4 porzioni

4 moscardini - 4 scampi - 4 cozze - 8 vongole veraci
4 calamaretti - stoccafisso gr 300 - scorfano gr 100
patate grosse gr 400 - porro e scalogno g 50
brodo vegetale 1 lt - aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva e aromi q.b.

Procedimento

Per la crema di baccalà e patate: ammollare il baccalà in un recipiente con dell'acqua e conservarlo in frigo per almeno una notte (in alternativa, comprare il baccalà già ammollato, togliere pelle e lische), a parte fare un fondo con porro e scalogno, aggiungere le patate affettate e il baccalà, aggiustare di sale. Continuare la cottura con il brodo vegetale.

Dopo 30 minuti frullare il tutto con un mixer fino ad ottenere una crema densa, successivamente passarla al colino in modo che sia ben raffinata.

Per i frutti di mare: pulire gli scampi privandoli del carapace, spurgare le cozze e vongole con 30 g di sale e 1 lt d'acqua, saltarli in padella calda con olio, aglio e prezzemolo privandoli del guscio. Conservarli nella loro acqua di cottura.

Pulire i moscardini e bollirli in acqua per 15 minuti con aromi a piacere, condirli a fine cottura con sale e olio, pulire i calamaretti e lo scorfano facendo attenzione che non vi siano lische.

Composizione del piatto: adagiare in una fondina la crema di patate e baccalà, scottare gli scampi, lo scorfano e i calamari per un minuto in una padella molto calda, o alla piastra, salare leggermente i pesci e adagiarli al centro del piatto, aggiungere i moscardini ed infine i molluschi unendo anche poca della loro acqua di cottura, guarnire con olio extra vergine d'oliva. Servire caldo.

Vino abbinato: Ruchè di Castagnòle Monferrato D.O.C.G. Iccento dell'azienda Montalbera - Terrà Del Ruchè





MONITOR



CONFINDUSTRIA TORINO: FRANCO MORANDO NUOVO CONSIGLIERE DEL GRUPPO GIOVANI IMPRENDITORI

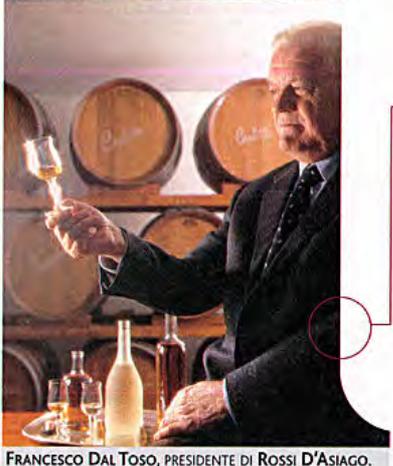
Cambio di guardia ai vertici del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Torino. Franco Morando, responsabile del gruppo Morando e dell'azienda Montalbera - Terra del Ruché, è stato eletto nuovo consigliere del Gruppo fino al 2016. Morando affiancherà la neo presidente Cristina Tumiatti, Direttore Commerciale e Marketing della Sea Marconi Technologies. Tra gli obiettivi del nuovo consiglio, mettere a sistema le esperienze avvenute nell'ultimo triennio, realizzando un corso di imprenditorialità interateneo, ampliando i confini della GGI Academy. Proseguirà inoltre l'impegno del Gruppo Giovani Imprenditori nel tavolo interassociativo Yes4TO, che raggruppa 13 associazioni di imprenditori, manager e professionisti under 40 di Torino e Provincia. Attenzione costante sarà infine attribuita alle problematiche legate al lavoro dei giovani. - L.T.



PONTI RILANCIA IL FUORICASA

Ponti Spa, storica azienda italiana, leader nel mercato retail dell'aceto e delle conserve vegetali, ha siglato un importante accordo con Riso Gallo, Divisione Food Service, per la distribuzione dei suoi prodotti nel canale dei consumi fuori casa. Il rapporto di stima e la partecipazione al Consorzio Italia del Gusto sono stati alla base della nascita della partnership tra le due aziende.

Ponti affida così a Riso Gallo la distribuzione dei suoi prodotti nel food service, per una rapida penetrazione nel mercato del fuori casa. Obiettivo di Ponti è consolidare la propria posizione nel canale Horeca, contando su una rete vendita qualificata, esperta del settore e in grado di sostenere con professionalità l'offerta di qualità che Ponti mette a disposizione. La stessa qualità dei prodotti Ponti dedicati al consumo domestico è disponibile in grandi formati, pratici e adatti al canale ristorazione. Questi saranno i prodotti distribuiti dalla divisione food service di Riso Gallo. - L.T.



CON ROSSI D'ASIAGO SI RILANCIA IN ITALIA IL LIQUORE MOZART

Lo scorso aprile si è concretizzato un importante accordo tra due protagonisti del mondo liquoristico. La Rossi D'Asiago, affermata produttrice di liquori e grappe, gestita dalla famiglia Dal Toso, ha siglato un contratto con la società Mozart Distillerie, che prevede la distribuzione dei suoi prodotti sul mercato italiano. L'accordo consente di coniugare la forza organizzativa e commerciale della Rossi D'Asiago e la rinomata qualità dei prodotti della distilleria salisburghese. Così, la linea di deliziosi liquori al cioccolato, creati da Mozart Distillerie in omaggio al grande compositore, ha conquistato anche i palati degli estimatori italiani. Tre liquori, Mozart Gold, Mozart White e Mozart Black, sono il risultato della combinazione di ingredienti di prima qualità che si distinguono in base alla tipologia di cioccolato utilizzato: al latte per Mozart Gold, bianco per Mozart White e fondente per Mozart Black. - L.T.



MONITOR



MAURILIO DE ZOLT (A SINISTRA) E ALBERTO STOCCO, TITOLARE DI CA' DEL POGGIO.

CA' DEL POGGIO TAPPA DELLA SFIDA DE ZOLT-MOSER

A Sappada (Belluno), lo scorso 14 luglio, si è tenuta una gara ciclistica che ha contrapposto due miti dello sport azzurro: Maurilio De Zolt e Francesco Moser. La sfida è stata presentata, lo scorso 4 luglio, nell'affascinante cornice dell'Hotel Villa del Poggio, il nuovo resort panoramico che da maggio completa l'offerta turistica di Ca' del Poggio della famiglia Stocco, a San Pietro di Feletto. Il confronto tra i campioni ha rappresentato il momento clou dell'evento "Piave tra sfida e memoria", un fine settimana tra sport, turismo ed enogastronomia che, sabato 13 luglio, ha visto anche una cicloturistica che ha risalito il corso del Piave dalla foce, a Cortellazzo, alle sorgenti, tra le vette sappadine. Tappa con ristoro speciale "dove il Prosecco incontra il mare", ossia sul Muro di Ca' del Poggio, l'ormai celebre salita di San Pietro di Feletto, dov'è transitato pure l'ultimo Giro d'Italia. - L.T.



PIERO MARZOT.

PIERO MARZOT RICONFERMATO PRESIDENTE DI SPACE HOTELS

È tempo di conferme in Space Hotels. Il partner italiano del gruppo alberghiero Supranational Hotels, che nel 2014 compirà 40 anni, continua infatti a credere nel proprio approccio tradizionale al mercato, fatto di rapporti diretti con i clienti, assistenza continua, esperienza e professionalità. E, poiché "squadra che vince non si cambia", l'ultima assemblea Space Hotels, tenutasi a fine maggio, si è espressa nel segno della continuità, riconfermando sostanzialmente il consiglio di amministrazione uscente, con l'unica new entry rappresentata da Claudia Ferrero dell'Hotel Ovest di Piacenza. Il nuovo CDA risulta quindi oggi composto da Piero Marzot, dell'Hotel Spadari al Duomo di Milano, e da Riccardo Vallinotto, dell'Hotel Victoria di Torino, rispettivamente riconfermati nel ruolo di Presidente e Vicepresidente, nonché da Franco Coppini, Luigi Neri, Guglielmo Piperno e da Kim Young-Shik Serandrei, oltre che, naturalmente, da Claudia Ferrero. Una squadra affiatata, insomma, che dovrà affrontare le sfide di un mercato in profonda evoluzione. - L.T.



ETTORE DIANA, BARMAN AIBES.

MAVI DRINK SBARCA SULL'ISOLA D'ELBA

L'isola d'Elba è stata eletta capitale del bere consapevole in occasione del concorso internazionale per il bere consapevole riservato ai barman "Divertitevi in sicurezza", svoltosi lo scorso 17 maggio. La XVIII edizione, organizzata dalla sezione toscana dell'Aibes, in collaborazione con il Ministero della Salute, la Società Italiana Alcolisti e la Polizia Stradale, ha visto in prima linea anche l'azienda campana Mavi Drink, che ha fornito ai barman 60 diversi prodotti - tra liquori, sciroppi e proseccchi della linea Five Senses e della linea di Spirits da importazione - per la creazione di cocktail con tasso alcolico non superiore ai 12°, ossia 0,5° per litro come prevede il codice della strada. All'evento hanno partecipato oltre 50 professionisti provenienti da tutto il mondo, che hanno proposto cocktail con un modesto contenuto alcolico per sensibilizzare i giovani all'uso moderato dell'alcol. - L.T.





MONITOR



DAVID RIOS PROCLAMATO BARTENDER DELL'ANNO AL DIAGEO RESERVE WORLD CLASS 2013

Il 10 luglio, a conclusione di una settimana ricca di eventi da red carpet e gare impegnative, lo spagnolo David Rios del Jigger Cocktail & Disco Bar è stato proclamato DIAGEO RESERVE WORLD CLASS Bartender of the Year 2013, trionfando su altri 43 mixologist finalisti da tutto il mondo e aggiudicandosi così il più ambito e prestigioso riconoscimento dell'industria beverage. David Rios ha conquistato i giudici con i suoi cocktail vincenti: il suo Basque Punch a base di Johnnie Walker® Gold Label Reserve con Amer Picon, succo di ananas, granatina e soda, guarnito con una fetta d'arancia, anice stellato e menta, insieme al suo signature cocktail a base di vodka Ketel One® con fragole, sciroppo di zucchero, kumquat e succo di pompelmo, bianco d'uovo e orange bitter, hanno dimostrato l'innovazione, la creatività e la spettacolarità tipica di un bartender World Class. La finale si è svolta a bordo della lussuosa nave da crociera Azamara Journey. Tra i 44 finalisti anche Mattia Pastori del Bamboo Bar dell'Armani Hotel di Milano, proclamato Miglior Bartender d'Italia, che ha rappresentato il nostro paese alla finale mondiale. - L.T.



RUFFINO: IL MERCATO ITALIA SEMPRE PIÙ STRATEGICO PER LA CRESCITA DEL GRUPPO

La squadra della cantina vinicola Ruffino - nota azienda toscana fondata a Pontassieve (Firenze) nel 1877 e da qualche anno di proprietà della multinazionale americana Constellation Brands - si amplia con l'ingresso di Marco Agresti, nuovo responsabile commerciale Italia dal 1° luglio 2013. Marco Agresti, fiorentino di 46 anni, vanta una lunga esperienza in area commerciale, maturata prima in Sarmontana e poi in D&C - azienda specializzata nell'importazione e distribuzione di marchi alimentari, fra cui vini e champagne. La creazione di una divisione commerciale Italia autonoma, che riporti direttamente all'Amministratore Delegato, esprime una forte fiducia di Ruffino nelle potenzialità del proprio marchio e dei propri vini nei confronti del mercato domestico anche nel complesso contesto economico attuale. L'azienda vive infatti un momento molto positivo per il suo business e ha chiuso l'anno fiscale con un +15% su scala globale. - L.T.



DOMENICO ZONIN NOMINATO PRESIDENTE DI UNIONE ITALIANA VINI

Domenico Zonin si conferma Presidente di Unione Italiana Vini per il prossimo mandato triennale 2013/15. Nominato il 9 luglio a Roma dal neoletto Consiglio di Amministrazione, l'imprenditore veneto gestirà l'incarico, ricevuto ad interim a seguito della scomparsa di Lucio Mastroberardino lo scorso gennaio. L'Onorevole Nunzia De Girolamo è intervenuta nell'incontro a porte aperte successivo all'elezione del neo Presidente. «Sono felice che il Ministro sostenga il nostro settore nella questione Expo - ha commentato il Presidente Zonin -. Il Sistema Italia ha tutti gli strumenti per vincere la competizione internazionale. L'Unione Italiana Vini è uno degli ingranaggi importanti che può far funzionare tutta la filiera». «Il mercato italiano del vino cresce, sia in termini di vendita sia di immagine - conclude Zonin -. Quello che è urgente fare è parlare con una voce sola alle istituzioni per vincere la competizione internazionale». - L.T.



· Scegli Tut 

[▶ Food Food](#)

[▶ Vino](#)

[▶ Vino Barolo](#)

Vini: Tris d'assi per "Montalbera - Terra del ruche'

15:43 07 SET 2013

Spedizioni Bottiglie EU

www.magazzinibrianza.it/

Gestione Pagamento Accise. Consegna in 10 Giorni Anche Piccole Quantità

Fiera Autochtona 2013

Prestiti Pensionati INPS

Sei un Assaggiatore?

(AGI) - Roma, 7 set. - Ancora pioggia di premi sui vini di Montalbera - Terra del Ruche! E dopo i recenti successi internazionali, l'ultimo riconoscimento arriva proprio dal Piemonte. I degustatori ONAV hanno infatti assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della Cantina di Castagnole **Monferrato**. Il "Tris d'Assi" che ha conquistato i degustatori e' composto dai vini simbolo della produzione **Montalbera Ruche'** di Castagnole Monferrato

"LACCENTO" d.o.c.g.

2011, Barbera d'Asti "LEQUILIBRIO" d.o.c.g. 2010 e Ruche' di Castagnole Monferrato "LA TRADIZIONE" d.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato e che, nonostante l'agguerrita concorrenza, hanno saputo conquistare le commissioni di degustazione, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

"E' un tris di Premi che ci rende orgogliosi del lavoro fatto sino ad oggi - dichiara Franco Morando, presidente di **Montalbera** - soprattutto perche' la Douja d'Or e' un importante riconoscimento a livello nazionale ma che affonda le sue radici in Piemonte. Proprio come i nostri vini, che portano la grande enologia piemontese ben oltre i confini regionali e nazionali". Il "Premio Douja d'Or" viene infatti attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V. solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi particolarmente rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualita', per offrire al consumatore attendibili punti di riferimento. Tutti i vini premiati sono in degustazione dal 6 al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.(AGI) Bru



RSS

Like

5

Send

0

Tweet

0

MONTALBERA, IL RUCHÈ CHE RINASCE PASSIONE



Ogni vino firmato Montalbera è cultura, è rispetto per le persone, è ricerca che incontra la tradizione e modernità, un continuo crescendo che traghetta nel mondo l'origine, l'identità, il terroir del Ruchè.

di Antonella Iozzo



Castagnole di Monferrato (AT) - Montalbera, the wine. Now ... da sei generazioni. Infiniti vigneti distesi tra Monferrato e Langa accendono la passione e il rigore della tradizione definendo la filosofia di Franco Morando alla guida dell'Azienda Montalbera.

Piccoli passi verso il domani per un rinnovamento evolutivo capace di riflettere una continua ricerca qualitativa nel segno di autoctoni d'eccellenza come il Ruchè, feeling con la storia e con il territorio nella semplicità dell'essenza. Qualità, quindi, rispetto per l'ambiente, amore per le vigne sono i valori cardine dell'Azienda, oltre, la perfetta sinergia tra sentimenti e professionalità. Solo così ogni vino è un capolavoro nato dall'unione tra la natura e l'uomo. Una condizione ideale che

traghetta nel mondo l'origine, l'identità, il terroir del Ruchè: Castagnole Monferrato (Monferrato)

Vino come custode di antiche memorie, di poesia e di emozioni saldamente ancorati fra loro e capaci di comporre, con audace originalità, uno dei nettari simboli dell'Azienda Montalbera.

Un'Azienda storica, la Montalbera, proiettata nel futuro grazie ad una costante espansione concepita in perfetta armonia con l'ambiente. Come una sinfonia strutturata in più tempi, infatti, la Montalbera si articola in più cantine, melodie che disegnano un'orchestrazione gestionale dinamica e aperta a nuove dimensioni.

A Castagnole Monferrato troviamo centotrenta ettari dedicati al Ruchè, rosso mistero chiamato vino dal suono intenso, raffinato ed eclettico., ma anche Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti Chardonnay, Savignon e Viognier per l'importante produzione dei bianchi. A Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, si trova la seconda cantina. Qui sorgeva quella che un tempo era la sua casa, oggi, invece, è la residenza dei "mezzadri" che da cinquant'anni custodiscono e coltivano con sapiente fedeltà, quindici ettari a Moscato d'Asti D.O.C.G. "San Carlo", in onore alla "Chiesa di San Carlo" situata a pochi metri dall'azienda, dolci effluvi che nascono da acini giallo oro accarezzati dai raggi del sole. Piccoli ma significativi gesti che dipingono l'amore e la passione per la propria terra, nonché la profondità di un rapporto che sancisce i valori cardini del lavoro: rispetto e dedizione, perché l'azienda è fatta principalmente di uomini, e ogni mente, ogni mano è tassello indispensabile e fondamentale per essere oggi dimensione del domani.





Ultima acquisizione in ordine di tempo due ettari di vigneti tra le terre di Barolo Serralunga d'Alba e La Morra (Castiglione Falletto), per un'opera d'arte che rilancia la preziosità del suo stesso esistere un Barolo D.O.C.G. che intrecci la trama di molte vite sotto lo stesso cielo.

Montalbera Castagnole Monferrato, suggestiva e spettacolare, è anche la sede della "cantina di produzione" qui, infatti, si effettua la vinificazione completa di tutte le tipologie di vino prodotto. Un universo che si presenta come un anfiteatro naturale, in cui il vino ritrova la sua forma, una scenografica visione con i vigneti protagonisti atti a circondare ed abbracciare la struttura e il nostro sguardo. Filari e filari

allevati con il sistema gujot basso, ricoprono intere colline e sembrano quasi ordinare lo spazio intorno secondo le linee guida di un'opera astratta contemporanea ma emozionante, poetica e intrisa di storia, di passato. Una lettura che ci rimanda al ciclo delle stagioni e alle varie interpretazioni che la stessa natura ci offre in un alternarsi di colori e di profumi, tutti elementi che concorrono alla quintessenza del vino.

Controllo costante delle temperature di fermentazione, lunghe macerazioni delle vinacce del mosto con l'ausilio del freddo è una costante in tutta la catena: acciaio. Tecnologia, modernità, rigore, un sistema perfetto che opera in pieno rispetto del frutto per garantire qualità elevata, intrisa di valori che hanno segnato il tempo oltre la nostra concezione.

Segmenti di autenticità che confluiscono nell'affinamento in bottiglia, minimo per 90 giorni per le produzioni tradizionali, mentre le selezioni dimorano nel legno, nelle sale al piano inferiore ad una temperatura costantemente controllata.

Mattoni a vista che ricreano atmosfere calde e accoglienti vere e proprie scrigni in cui son riposte sapientemente le "annate fuori commercio" riservate esclusivamente a degustazioni private. È come indossare la stola del tempo e sentirne il respiro in un calice di vino Montalbera che si apre al palato, evoca il passato per poi scoprirsi simile al nostro intimo celato.

La sala degustazioni sobria ed essenziale ci lascia osservare, oltre le finestre, i magnifici vigneti, condizione ideale per saggiare un favoloso Ruchè D.O.C.G dal 1987. Perla nera dalle origine oscure, incerte, ma la cui fascinazione si adagia



in una piacevole sensazione che si evolve in poesia appena sorseggiato. Ruchè sul suo nome la fantasia ricama le leggende forse deriva da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona; o forse a "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni nella zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente e robusto, o ancora forse deriva dal termine piemontese "roche", vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato., anche se da recenti studi sembrerebbe che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Comunque sia il Ruchè è semplicemente un vino di classe elevato alla sua massima espressione dall'Azienda Montalbera, e la storia è solo all'inizio.



Ogni vino firmato Montalbera è cultura, è rispetto per le persone, è ricerca che incontra la tradizione e modernità, un continuo crescendo nella sintesi di etichette che rilascino l'essenza di tali concetti come per la linea i Classici: Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "La Tradizione", o Barbera D'Asti D.O.C.G. , "La Ribelle" fresco, alternativo, sopra le righe o meglio le regole, l'affinamento in legno caldo e lirico, l'acciaio freddo razionale, per passare poi tra Le Selezioni Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "Laccento" Bricco Montalbera, solo le uve migliori, solo i desideri più alti possono vinificare la bellezza che non si dimentica, e ancora Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "Limpronta", ultima firma dell'Azienda Montalbera apoteosi di fascinazione

olfattiva, lirica sintesi di aromi, rosso intenso che rilascia una sensazione persistenze al sentore di spezie miste al ricordo, quello celato al cuore ma non all'anima nella sua fruttuosità decisa e disarmante nata nel legno. Senza dimenticare Barbera D'Asti D.O.C.G. "Lequilibrio" e Barolo D.O.C.G. "Levoluzione", nel loro nome la loro natura e la loro storia, un crescendo di emozioni e progetti intrecciati al sogno divenuto realtà L'Azienda Montalbera.

Società Agricola Montalbera S.r.l.
via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (At) ITALY
Tel. +39 011 9433311 Fax: +39 011 9434289
<http://www.montalbera.it/>

di Antonella Iozzo ©Riproduzione Riservata
(23/09/2013)

Bluarte è su Facebook – e su Twitter@Bluarte1

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Tris d'assi per **Montalbera** - Terra del Ruchè

0 Tweet 0 Mi piace 3

Ancora pioggia di premi sui vini di **Montalbera – Terra del Ruchè! E dopo i recenti successi internazionali, l'ultimo riconoscimento arriva proprio dal Piemonte**



Sono tre i vini firmati da Franco Morando che hanno conquistato la Douja d'Or 2013. I degustatori ONAV hanno infatti assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della Cantina di Castagnole Monferrato.

Il “Tris d'Assi” che ha conquistato i degustatori è composto dai vini simbolo della produzione **Montalbera** Ruchè di Castagnole Monferrato “**LACCENTO**” d.o.c.g. 2011, Barbera d'Asti “**LEQUILIBRIO**” d.o.c.g. 2010 e Ruchè di Castagnole Monferrato “**LA TRADIZIONE**” d.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato e che, nonostante l'agguerrita concorrenza, hanno saputo conquistare le commissioni di degustazione, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione fino al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.

12 Settembre 2013

Montalbera

Ancora pioggia di premi sui vini di **Montalbera** – Terra del Ruchè! E dopo i recenti successi internazionali, l'ultimo riconoscimento arriva proprio dal Piemonte.



I degustatori ONAV hanno infatti assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della Cantina di Castagnole Monferrato. Il "Tris d'Assi" che ha conquistato i degustatori è composto dai vini simbolo della produzione **Montalbera** Ruchè di Castagnole Monferrato "LACCENTO" d.o.c.g. 2011, Barbera d'Asti "LEQUILIBRIO" d.o.c.g. 2010 e Ruchè di Castagnole Monferrato "LA TRADIZIONE" d.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato e che, nonostante l'agguerrita concorrenza, hanno saputo conquistare le commissioni di degustazione, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

«È un tris di Premi che ci rende orgogliosi del lavoro fatto sino ad oggi - dichiara Franco Morando, presidente di Montalbera – soprattutto perchè la Douja d'Or è un importante riconoscimento a livello nazionale ma che affonda le sue radici in Piemonte. Proprio come i nostri vini, che portano la grande enologia piemontese ben oltre i confini regionali e nazionali».

Il "Premio Douja d'Or" viene infatti attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V. solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi particolarmente rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualità, per offrire al consumatore attendibili punti di riferimento.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione dal 6 al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.

Ufficio Stampa Gheusis srl


6 Settembre 2013 - 11:31

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 118 volte

Vini, Tris d'Assi per Montalbera - Terra del Ruchè

Sono tre i vini firmati da Franco Morando che hanno conquistato la Douja d'Or 2013.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Ancora pioggia di premi sui vini di **Montalbera** - Terra del Ruchè! E dopo i recenti successi internazionali, l'ultimo riconoscimento arriva proprio dal Piemonte.

I degustatori ONAV hanno infatti assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della Cantina di Castagnole Monferrato. Il "Tris d'Assi" che ha conquistato i degustatori è composto dai vini simbolo della produzione **Montalbera** Ruchè di Castagnole Monferrato "LACCENTO" d.o.c.g. 2011, Barbera d'Asti "LEQUILIBRIO" d.o.c.g. 2010 e Ruchè di Castagnole Monferrato "LA TRADIZIONE" d.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato e che, nonostante l'agguerrita concorrenza, hanno saputo conquistare le commissioni di degustazione, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

«È un tris di Premi che ci rende orgogliosi del lavoro fatto sino ad oggi - dichiara Franco Morando, presidente di **Montalbera** - soprattutto perchè la Douja d'Or è un importante riconoscimento a livello nazionale ma che affonda le sue radici in Piemonte. Proprio come i nostri vini, che portano la grande enologia piemontese ben oltre i confini regionali e nazionali».

Il "Premio Douja d'Or" viene infatti attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V. solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi particolarmente rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualità, per offrire al consumatore attendibili punti di riferimento.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione dal 6 al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.

di Dino Bortone



Douja d'Or 2013

La Douja d'Or premia 509 vini italiani[\[http://1.bp.blogspot.com/-](http://1.bp.blogspot.com/-EuwwO4F6WQ/UdwU94j_3ZI/AAAAAAAAAC2I/A-B48Por3nc/s1600/logo.png)[EuwwO4F6WQ/UdwU94j_3ZI/AAAAAAAAAC2I/A-B48Por3nc/s1600/logo.png\]](http://1.bp.blogspot.com/-EuwwO4F6WQ/UdwU94j_3ZI/AAAAAAAAAC2I/A-B48Por3nc/s1600/logo.png)

Sono 509 i vini italiani Doc e Docg vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Tra le eccellenze spiccano ben 43 Oscar che si aggiudicano la Douja d'Or, la caraffa dorata simbolo della manifestazione.

I risultati della gara enologica, che si conferma uno degli appuntamenti di maggior prestigio a livello nazionale, sono stati presentati lunedì 8 luglio a Palazzo Borello dal presidente della Camera di Commercio, Mario Sacco. Al suo fianco, i vertici dell' Organizzazione nazionale assaggiatori vino (Onav) cui è affidata la rigida selezione dei campioni: il professor Giorgio Calabrese, presidente nazionale, e il direttore generale, l'enologo Michele Alessandria.

Le commissioni formate da 250 assaggiatori esperti dell'Onav hanno preso in esame 975 campioni di vini Doc e Docg proposti 367 cantine di tutta Italia. Nonostante le commissioni abbiano condiviso regole particolarmente rigide nell'esame dei campioni (la soglia minima per ottenere il premio è 85 punti su 100, per gli Oscar 90 su 100), la percentuale dei vini selezionati è salita in un anno di quasi 6 punti percentuali: "E' la conferma della costante crescita qualitativa dei vini italiani e, insieme, del prestigio riconosciuto al concorso", segnala il direttore dell'Onav Michele Alessandria.

Guardando alla presenza regionale, il Piemonte conferma la leadership con 114 aziende premiate per un totale di 237 vini tra i quali 20 Oscar. La seconda regione per numero di riconoscimenti è il Veneto: 57 premi tra cui 1 Oscar. Al terzo posto, la Lombardia che ottiene 47 premi (2 Oscar), seguita a ruota dal Trentino Alto Adige con 38 medaglie e ben 6 Oscar della Douja. Al quinto posto la Liguria con 21 premi e 4 Oscar.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione e in vendita dal 6 al 15 settembre a Palazzo dell'Enofila, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or che ha messo in cantiere tante novità. Una di queste riguarda la Rassegna del Piatto d'Autore: quest'anno proporrà ogni sera anche un Dolce d'Autore realizzato, a turno, dai pasticceri di Confartigianato.

“Il padiglione dedicato al Piatto d'Autore sarà arricchito di uno spazio-laboratorio nel quale gli artigiani, ogni sera, prepareranno in diretta sia il pane sia il dolce d'autore che verranno serviti ai tavoli – spiega Mario Sacco – si tratta di un vero e proprio show cooking che farà apprezzare al pubblico della Douja d'Or le qualità dei nostri maestri nell'Arte Bianca”. Il Piatto d'Autore sarà realizzato, come ogni anno, in partnership con l'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani che fa capo all'Ascom Confcommercio. Ai quattro locali insigniti della “stella Michelin” – Gener Neuv, Cascinalenuovo, San Marco, Cà Vittoria – si affiancano ristoranti segnalati e apprezzati dalla critica nazionale: L'Ametista, Il Bagatto, La Braja, La Fioraia, La Grotta e, new entry, Bandini. Per agevolare i tanti commensali provenienti da fuori città e fuori regione, fin dalle prossime ore sarà attivo un sistema di prenotazione e pagamento online attraverso il sito www.astiturismo.it dell'ATL.

Il Salone riserverà, come sempre, una grande attenzione alle eccellenze vinicole locali: Asti, Barbera e Spumante Metodo Classico Alta Langa. In collaborazione con i Consorzi di Tutela, le tre Docg si potranno apprezzare in abbinamento a stuzzichini o con le specialità preparate dall'Agenzia di formazione professionale delle Colline Astigiane.

Il dopocena alla Douja d'Or, in linea con la formula inaugurata nel 2012, sarà nuovamente ricco di eventi e suggestioni (area spettacoli, ingresso gratuito). Domenica 8 settembre la Douja d'Or festeggerà il “compleanno” di Cesare Pavese

con lo spettacolo Paisan. Ritratti di gente di collina, progetto del Teatro degli Acerbi e di Faber Teater a sostegno della candidatura dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato a “Patrimonio dell'Umanità”. Da lunedì 9 andrà in scena la rassegna SuonidiVini, ideata e condotta da Massimo Cotto, giornalista esperto musicale, autore e scrittore. Ospiti: Paolo Jannacci, Nicolò Fabi, Paola Turci e Alberto Fortis.

Venerdì 13 settembre, serata dedicata al nuovo filone delle “food novel” (romanzi ispirati al cibo e al vino) in collaborazione con la casa editrice Mondadori.

Sabato 14 settembre “Notte e note di Carosello...quando Calindri beveva Cynar” a cura della Fondazione Centro di Studi Alfieriani.

In collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, sarà riproposto l'Aperitivo con l'arte a Palazzo Mazzetti, dove si potrà visitare la mostra nazionale La Rinascita. Storie dell'Italia che ce l'ha fatta .

Tra gli eventi culturali si segnala inoltre il convegno dedicato al tema Vino e Architettura , in programma venerdì 13 settembre (ore 10, Palazzo Borello) con ospiti di richiamo nazionale.

Domenica 8 settembre, la 40a edizione del Festival delle Sagre Astigiane, evento unico nel panorama italiano. In mattinata oltre 3000 figuranti, con abiti d'epoca e attrezzi ripercorreranno le stagioni della vita contadina tra Otto e Novecento. A seguire, il più grande ristorante all'aperto d'Italia oltre 80 piatti della tradizione monferrina (antipasti, primi, secondi e dolci) proposti da 45 pro loco astigiane nel grande villaggio gastronomico in piazza Campo del Palio. Due gli ospiti “fuori porta”. Mezzenile (provincia di Torino) cucinerà la polenta concia con la Toma delle Valli di Lanzo e per dolce il bicchierino di cioccolato fondente. Valmontone (provincia di Roma) metterà sul fuoco le penne all'amatriciana e proporrà per dolce le ciambelline al vino.

Il programma definitivo e completo della 47° Salone Douja d'Or e del 40° Festival delle Sagre Astigiane sarà in distribuzione nella seconda metà di agosto e presentato ufficialmente venerdì 30 agosto alle ore 11 a Palazzo Borello.

Informazioni e aggiornamenti sui canali social media.

Tel. 0173/211121, Fax: 0173/210765, E-mail: info@massuccovini.com
BARBERA D'ALBA 2009 Vigna Serra
ROERO DOCG 2010 - OSCAR DOUJA
MIRABELLA AZIENDA AGRICOLA
Via Cantarane 2 - 25050 RODENGO SAIANO (BS)
Tel. 030/611197, Fax: 030/611388, E-mail: info@mirabellafranciacorta.it
FRANCIACORTA DOCG 2004 Millesimato
MONTALBERA SOC. AGRICOLA
Cascina Montalbera 1 - 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel. 0141/292125 - 011/9433311, Fax: 011/9434289, E-mail: montalbera@montalbera.it
BARBERA D'ASTI DOCG 2010 Lequilibrio
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2011 La Tradizione
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2011 Laccento
MONTE CIOGNA SOC. AGRICOLA
Via delle Vigne, 6 - 25080 MONIGA DEL GARDA (BS)
Tel. 0365/503200, Fax: 0365/503200, E-mail: montecicogna@tin.it
GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE 2004 Don Lisander
NEGRO MARIA LUIGINA
Via Valbera 181 - 14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
Tel. 0141/877404 - 335/7128962, Fax: 0141/877404, E-mail: info@negromarialuigina.com
BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE 2011 Gemma
NICCOLO' COPPOLA
SS 101 KM 34,5 - Tenuta di Torre Sabea - 73014 GALLIPOLI (LE)
Tel. 0833/201425, Fax: 0833/201425, E-mail: info@cantinacoppola.it
ALEZIO ROSSO 2011 Li Cuti 1489
NICOSIA S.p.A.
Via Luigi Capuana - 95039 TRECASTAGNI (CT)
Tel. 095/7806767, Fax: 095/7808837, E-mail: info@cantinenicosia.it
ETNA BIANCO 2012 Fondo Filara
ETNA ROSSO 2010 Fondo Filara - OSCAR DOUJA
NOCETO MICHELOTTI
Reg. Noceto - Str. Bogliona 15/17 - 14040 CASTEL BOGLIONE (AT)
Tel. 0141/762170, Fax: 0141/762949, E-mail: info@nocetomichelotti.com
BARBERA D'ASTI DOCG 2009
PALAZZO ROSSO
Via Borgo San Martino 31 - 12060 POCAPAGLIA (CN)
Tel. 0172/425161, Fax: 0172/418974, E-mail: info@palazzorosso.it
ROERO ARNEIS DOCG 2012 Le Vignasse
PARCO DEL VENDA DI TONIOLO CARLO E MICHAEL
Via Monte Venda 430 - 35030 VO' (PD)
Tel. 049/9940188, E-mail: parcodelvenda@libero.it
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG 2012
PASINI GIUSEPPE E MAURIZIO
Via San Tommaso 9 - 25081 BEDIZZOLE (BS)
Tel. 030/674345 - 339/5678034, Fax: 030/674345, E-mail: info@pasinianticacorte.it
VALTENESI 2011
VALTENESI CHIARETTO 2012
PASTORI COMM. SILVANO
Loc. Casa Barbieri 2 - 27040 BORGIO PRIOLO (PV)
Tel. 0383/871171, Fax: 0383/872406, E-mail: past11@libero.it
OLTREPO' PAVESE BARBERA 2008
PEDERIVA WALTER E MARIANGELA
Via Cal del Grot 1/1 - 31049 GUIA DI VALDOBBIADENE (TV)
Tel. 0423/900143, Fax: 0423/901040, E-mail: info@spumantipederiva.com
PROSECCO PROVINCIA DI TREVISO SPUMANTE BRUT 2012
VALDOBBIADENE - PROSECCO FRIZZANTE DOCG 2012
VALDOBBIADENE - PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE BRUT DOCG 2012
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE SPUMANTE DRY DOCG 2012

0115098805



**CONSULADO GENERAL
TURIN**

Torino, 18/09/2013

Gentile Sig.
Franco Morando
Direttore Generale della
Società Agricola Montalbera S.r.l.
via Montalbera, 1 - 14030
Castagnole Monferrato
Asti.-

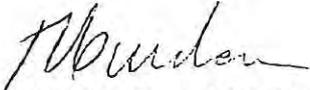
Gentilissimo Sig. Morando:

Il Console Generale del Perù a Torino porge i suoi ossequi e con la presente desidera ringraziarla per il gentile omaggio ricevuto questa mattina.

Sarà per noi molto gradito potere degustare il vino della vostra produzione, durante la conferenza che terrà l'Ambasciatore del Perù in Italia presso la Camera di Commercio di Torino prossimo venerdì 20 settembre.

In attesa di avere il piacere di incontrarla personalmente, colgo l'occasione per porgere i miei più cordiali saluti.




TULLIO MUNDACA ITURREGUI
Ministro
Cónsul General del Perú en Turin

VIA PASTRENGO 29 - TORINO 10128 - TEL./FAX 011-5819762

Ora ricezione 23. Set. 2013 18:04 Nr. 2699



Rassegna Stampa
Ottobre 2013

QUOTIDIANI E PERIODICI

La Stampa ed. Savona – 17 ottobre 2013
La Stampa ed. Sanremo – 17 ottobre 2013
La Stampa ed. Imperia – 17 ottobre 2013
La Stampa ed. Savona – 13 ottobre 2013
Espansione – 4 ottobre 2013
Dolcesalato – ottobre 2013

SITI E BLOG

www.bluarte.it
www.globalmedianews.info
www.italian-food-excellence.it
www.stiledigusto.it
www.viniesapori.net
www.vinit.net

GUIDE E MENZIONI

I Vini Veronelli – Le Guide Oro 2014
I Vini d' Italia – Gambero Rosso – edizione 2014
I Vini d' Italia – Le Guide de l' Espresso – edizione 2014
Annuario dei Migliori Vini d' Italia – Luca Maroni 2014
La Sélection – edizione 2013



SECONDA EDIZIONE DALLE 17 CON CIBI LIGURI E MUSICA

Con "Alassio street food" la strada prende sapore

Il consorzio Macramè propone un singolare aperitivo lungo itinerante

DANIELE STRIZIOLI
ALASSIO

Apericena all'aperto giovedì pomeriggio a partire dalle 17 in piazzetta Beniscelli e nel Budello. Torna oggi "Alassio Street Food" che vede protagonisti sette ristoranti aderenti al "Consorzio Macramè" (Palma, Gabbiano, Lamberti, La Prua, Mozart, Panama e Sail Inn), che sono uniti tra loro per la filosofia, gli intenti, ma anche per passione e il culto dell'eccellenza in tutte le sue declinazioni. L'obiettivo di Alassio Street Food Festival è quello di stimolare l'aggregazione e la partecipazione, di godere di tutte le eccellenze di questo splendido territorio.

Quella prevista in Piazzetta Beniscelli e dintorni sarà una manifestazione ancora più articolata e stimolante e ricca di ingredienti nuovi rispetto a quella dello scorso anno.

Nei diversi punti di ristoro si potrà dunque assaggiare il 'cibo di strada' e come contorno ci sarà una serie di proposte legate ai prodotti del territorio ed alla tradizione gastronomica ligure con una variegata scelta di vini con prestigiose etichette sia del territorio sia di altre regioni italiane quali Poggio dei Gorleri, Massimo

Alessandri, Durin, La Ginestraia, **Montalbera**, Damilano, Cantine Terlan, Elena Walch, Russiz Superiore, Antinori, Firriato ed altri ancora.

Durante la manifestazione si potranno acquistare i 'cibi di strada' ed i vini nelle quantità desiderate.

La zona di Piazzetta Beniscelli ed il 'budello', uno dei primi insediamenti del 'Burgum Alaxi' risalente intorno all'anno mille, oltre alla bellissima spiaggia antistante la piazzetta, saranno luogo d'incontro dove mangiare, bere, chiacchierare ma anche ascoltare buona musica dal vivo ed ammirare le installazioni dell'artista di fama internazionale Francesco Granducato, alassino d'adozione, che darà vita anche a vere e proprie 'street performance' interattive con il pubblico.

Non mancheranno altre sorprese rigorosamente legate al mondo della strada a far da corona alla serata come ad esempio i ballerini di "street dance". L'iniziativa è organizzata in collaborazione con il Comune di Alassio, Assicurazioni Generali Ag. di Albenga, Sogegross e Selecta e tutte le aziende vitivinicole partecipanti. Per informazioni: T. 366 4815006, www.macrame-alassio.it, info@macrame-alassio.it



Sul lungomare ritorna «Alassio street food»





SECONDA EDIZIONE DALLE 17 CON CIBI LIGURI E MUSICA

Con “Alassio street food” la strada prende sapore

Il consorzio Macramè propone un singolare aperitivo lungo itinerante

DANIELE STRIZIOLI
ALASSIO

Apericena all'aperto giovedì pomeriggio a partire dalle 17 in piazzetta Beniscelli e nel Budello. Torna oggi “Alassio Street Food” che vede protagonisti sette ristoranti aderenti al “Consorzio Macramé” (Palma, Gabbiano, Lamberti, La Prua, Mozart, Panama e Sail Inn), che sono uniti tra loro per la filosofia, gli intenti, ma anche per passione e il culto dell'eccellenza in tutte le sue declinazioni. L'obiettivo di Alassio Street Food Festival è quello di stimolare l'aggregazione e la partecipazione, di godere di tutte le eccellenze di questo splendido territorio.

Quella prevista in Piazzetta Beniscelli e dintorni sarà una manifestazione ancora più articolata e stimolante e ricca di ingredienti nuovi rispetto a quella dello scorso anno.

Nei diversi punti di ristoro si potrà dunque assaggiare il ‘cibo di strada’ e come contorno ci sarà una serie di proposte legate ai prodotti del territorio ed alla tradizione gastronomica ligure con una variegata scelta di vini con prestigiose etichette sia del territorio sia di altre regioni italiane quali **Prossio dei Gorleri, Massimo**

Alessandri, Durin, La Ginestraia, Montalbera, Damilano, Cantine Terlan, Elena Walch, Russiz Superiore, Antinori, Firriato ed altri ancora.

Durante la manifestazione si potranno acquistare i ‘cibi di strada’ ed i vini nelle quantità desiderate.

La zona di Piazzetta Beniscelli ed il ‘budello’, uno dei primi insediamenti del ‘Burgum Alaxi’ risalente intorno all'anno mille, oltre alla bellissima spiaggia antistante la piazzetta, saranno luogo d'incontro dove mangiare, bere, chiacchierare ma anche ascoltare buona musica dal vivo ed ammirare le installazioni dell'artista di fama internazionale Francesco Granducato, alassino d'adozione, che darà vita anche a vere e proprie ‘street performance’ interattive con il pubblico.

Non mancheranno altre sorprese rigorosamente legate al mondo della strada a far da corona alla serata come ad esempio i ballerini di “street dance”. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con il Comune di Alassio, Assicurazioni Generali Ag. di Albenga, Sogegross e Selecta e tutte le aziende vitivinicole partecipanti. Per informazioni: T. 366 4815006, www.macrame-alassio.it, info@macrame-alassio.it



Sul lungomare ritorna «Alassio street food»





SECONDA EDIZIONE DALLE 17 CON CIBI LIGURI E MUSICA

Con “Alassio street food” la strada prende sapore

Il consorzio Macramè propone un singolare aperitivo lungo itinerante

DANIELE STRIZIOLI
ALASSIO

Apericena all'aperto giovedì pomeriggio a partire dalle 17 in piazzetta Beniscelli e nel Budello. Torna oggi “Alassio Street Food” che vede protagonisti sette ristoranti aderenti al “Consorzio Macramè” (Palma, Gabbiano, Lamberti, La Prua, Mozart, Panama e Sail Inn), che sono uniti tra loro per la filosofia, gli intenti, ma anche per passione e il culto dell'eccellenza in tutte le sue declinazioni. L'obiettivo di Alassio Street Food Festival è quello di stimolare l'aggregazione e la partecipazione, di godere di tutte le eccellenze di questo splendido territorio.

Quella prevista in Piazzetta Beniscelli e dintorni sarà una manifestazione ancora più articolata e stimolante e ricca di ingredienti nuovi rispetto a quella dello scorso anno.

Nei diversi punti di ristoro si potrà dunque assaggiare il ‘cibo di strada’ e come contorno ci sarà una serie di proposte legate ai prodotti del territorio ed alla tradizione gastronomica ligure con una variegata scelta di vini con prestigiose etichette sia del territorio sia di altre regioni italiane quali Prosoio dei Gorleri, Massimo

Alessandri, Durin, La Ginestraia, **Montalbera**, Damilano, Cantine Terlan, Elena Walch, Russiz Superiore, Antinori, Firriato ed altri ancora.

Durante la manifestazione si potranno acquistare i ‘cibi di strada’ ed i vini nelle quantità desiderate.

La zona di Piazzetta Beniscelli ed il ‘budello’, uno dei primi insediamenti del ‘Burgum Alaxi’ risalente intorno all'anno mille, oltre alla bellissima spiaggia antistante la piazzetta, saranno luogo d'incontro dove mangiare, bere, chiacchierare ma anche ascoltare buona musica dal vivo ed ammirare le installazioni dell'artista di fama internazionale Francesco Granducato, alassino d'adozione, che darà vita anche a vere e proprie ‘street performance’ interattive con il pubblico.

Non mancheranno altre sorprese rigorosamente legate al mondo della strada a far da corona alla serata come ad esempio i ballerini di “street dance”. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con il Comune di Alassio, Assicurazioni Generali Ag. di Albenga, Sogegross e Selecta e tutte le aziende vitivinicole partecipanti. Per informazioni: T. 366 4815006, www.macrame-alassio.it, info@macrame-alassio.it



Sul lungomare ritorna «Alassio street food»





ALASSIO GIOVEDI' IN PIAZZA BENISCELLI

Street Food festival con i sapori di Liguria

Edizione numero due dello "Street Food Festival", organizzato dal consorzio Macramè, nato dall'unione di sette ristoranti alassini, affini per filosofia, intenti, passione e culto per le eccellenze. Le loro specialità arrivano in strada, tra la gente, per far conoscere ed apprezzare meglio quanto l'enogastronomia alassina può proporre. Un'idea nata l'anno scorso quasi per caso, e che già nella sua prima edizione aveva riscosso molto successo di pubblico, che aveva espresso gradimento per l'idea innovativa per la città del Muretto. L'appuntamento è in programma giovedì prossimo alle 17, in piazzetta Beniscelli e nei dintorni, punto centrale della vita di Alassio, a due passi dal Muretto e dal palazzo comunale. "Presso diversi punti di ristoro si potrà gustare il 'cibo di strada', proposte legate ai prodotti del territorio ed alla tradizione gastronomica ligure. Ci sarà un'ampia scelta di vini con prestigiose etichette sia del territorio sia di altre regioni italiane quali, tra gli altri,

Poggio dei Gorleri, Massimo Alessandri, Durin, La Ginestraia, **Montalbera**, Damilano, Cantine Terlan, Elena Walch, Russiz Superiore, Antinori, Firriato", spiegano gli organizzatori. Nel corso della serata, oltre al cibo "da strada" ci saranno anche i ballerini di "street dance" ad intrattenere gli intervenuti. "L'obiettivo di Alassio Street Food Festival è quello di stimolare l'aggregazione e la partecipazione, di godere di tutte le eccellenze di questo splendido territorio", spiegano dal Consorzio Macramè, organizzatore dell'evento con la collaborazione dell'assessorato al turismo. [B.T.]



Street Food in piazza Beniscelli





PMI

MORANDO



FOTO DI FAMIGLIA
«Abbiamo una catena di comando cortissima, essendo un'azienda familiare. Un vantaggio nella competizione con le multinazionali»
Da sinistra, i Morando: Laura, Giovanni, Enrico, Walter e Franco

Specialità per cani, gatti e anche cavalli

Gli italiani amano gli animali, in particolare i 7,5 milioni di cani e gli 8 milioni di gatti che tengono in casa. Per nutrirli spendono 1,6 miliardi, anche negli anni di crisi (+2,1% nel 2012 sul 2011, dati Assalco e Zoomark). Solo per fare un paragone, le famiglie italiane hanno diminuito la spesa alimentare (per gli esseri umani) di 11 miliardi tra il 2007 e il 2012. Il pet food, insomma è un mercato di massa, con multinazionali come Mars (cinque brand, tra cui Whiskas e Kitekat) e Nestlé-Purina (Gourmet, Friskies), che insieme si dividono circa il 60% del fatturato del settore. A poca distanza dai big, troviamo Morando (Migliorcane, Migliorgatto) azienda piemontese, quartier generale a Andezeno, 18 km da Torino. 100% made in Italy, dalla materia prima alla lavorazione (negli stabilimenti di Andezeno e di Molfetta), alla distribuzione. **Come essere competitivi in un paese che non favorisce l'imprenditoria?**

«Con la qualità», risponde **Franco Morando**, nipote del fondatore Enrico e manager dell'azienda di famiglia. Una risposta un po' troppo standard, buona per qualsivoglia impresa? «Nel nostro caso proprio no» as-

sicura. Del resto, Franco il know how del pet food, strategie di marketing incluse, l'ha respirato fin da bambino in casa. Il nonno Enrico (novantenne ma ogni giorno in fabbrica) è stato il primo a produrre in Italia del cibo per animali domestici. Dalla fondazione nel 1955, lo sviluppo della Morando è stato continuo in Italia e anche all'estero; il 20% della produzione raggiunge Slovenia, Croazia e Grecia. Nell'azienda sono entrati i figli di Enrico, Giovanni e Walter, e poi i nipoti, Franco e Laura.

E ciascuno ha portato qualcosa di nuovo.

«Il settore del pet food è molto dinamico, senza innovazione continua è impossibile soddisfare la domanda di una clientela sempre più esigente», spiega Franco. «Si fanno meno figli e si comprano più animali da compagnia. Rispetto al recente passato, i padroni sono molto attenti alla salute dei loro amici, che sono soprattutto di taglia medio-piccola. Così abbiamo lanciato prodotti cotti a vapore e arricchiti di propoli e pappa

reale, con azione antibatterica e fonte di vitamine e minerali, in confezione monoporzione, sempre più in voga. La bontà del prodotto è la prima chiave del successo. Poi grande attenzione ai costi, con l'obiettivo di una crescita continua nel lungo periodo, con una catena decisionale cortissima e snella essendo una impresa familiare. Questi possono essere vantaggi competitivi rispetto alla concorrenza delle multinazionali. Ma è la qualità delle materie prime e delle ricette che fa la vera differenza». Secondo Assalco-Zoomark, i padroni badano alla qualità (54,9%), alla convenienza (49%), ai consigli del veterinario (32,4%). Buon cibo, ricerca, innovazione e sapienti strategie di marketing sembrano essere le chiavi del successo di Morando.

Che si è appena ristrutturata in una holding che riunisce tutte le attività di famiglia: petfood, cibo per cavalli, **vini Montalbera** (con il famoso Rouché), vigneti e cantine Enrico Morando e il settore immobiliare. (L.F.)



FOCUS ▶ ABBINAMENTI DOLCI-VINI



Variazione di pesche con spuma all'amaretto

- 2 n › Pesche
- 3 n › Amaretti
- 2 n › Fogli di gelatina
- 2 n › Albumi
- 1 n › Stecca di vaniglia
- 1 n › Stecca di cannella
- 2 n › Anice stellato
- 4 n › Fave di cacao

Tagliate una pesca a metà, togliete il nocciolo e cuocete in forno a 160°C per circa 5 minuti con la pelle rivolta verso l'alto. Spellate l'altra pesca, privatela del nocciolo e tagliatela a fettine. Adagiatela in uno stampino d'acciaio. Fate bollire 100 ml d'acqua con zucchero e cannella, lasciate raffreddare e scioglietevi i 2 fogli di gelatina precedentemente ammorlati. Versate il tutto nello stampino con la pesca e lasciate raffreddare. In una pentola preparate il caramello con acqua, zucchero e limone. Quindi passatevi la stecca di cannella, la stecca di vaniglia, l'anice stellato e le fave di cacao. Lasciatele raffreddare sulla carta da forno. Tritate finemente l'amaretto. In un sifone versate gli albumi, lo zucchero e l'amaretto. Agitate bene e caricate due bombolette. Lasciate raffreddate. Posizionate le pesche cotte al forno in un piatto bianco, girate lo stampino con la pesca in gelatina. Decorate con la cannella, la vaniglia, l'anice stellato e le fave di cacao caramellate. Agitate il sifone e versate la spuma di amaretto fra le pesche.



PAOLO QUARTERO
 Chef del Ristorante Il Gabbiano
 Alassio (SV)

www.hotelgabbianoallassio.it

L'ABBINAMENTO GRIGNOLINO D'ASTI – MONTALBERA

www.montalbera.it

- Vitigno: grignolino 100% lavorato in purezza
- **Affinamento:** maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglie e posizionate in senso orizzontale per almeno 2 mesi
- **Grado alcolico:** da 12 a 13°C in base all'annata
- **Colore:** rosso rubino tenue, con una tendenza alla tonalità aranciata, dopo i primi 12 mesi in bottiglia
- **Profumo:** fiorito e delicato con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali
- **Sapore:** molto fresco e asciutto, sottile e continuo, leggermente tannico, con un raffinato retrogusto,

gradevolmente amarognolo
 • **Abbinamenti:** servito giovane a temperatura ambiente si abbina ad ogni tipo di antipasto e in particolare a piatti leggeri o moderatamente grassi. Ottimo servito leggermente fresco con pesce sugoso.



SALOTTI DEL GUSTO DAYS



Salotti del Gusto una festa per gli occhi, la mente, il palato ma anche se non soprattutto un'occasione di crescita e di confronto per ampliare le prospettive verso nuovi orizzonti, preludio dello straordinario evento di Capri

di Antonella Iozzo



Milano - Emozioni da vivere in tutti i sensi all'Hotel Principe di Savoia di Milano per l'anteprima di "Capri 2013 – l'isola delle eccellenze", seconda tappa di Salotti del Gusto, che si terrà il 6 e il 7 ottobre presso il Grand Hotel Qvisisana ***** di Capri. Una conferenza stampa – evento che ha saputo

esprimere la nuova dimensione del lifestyle italiano: eccellenza eno-gastronomica, arte, cultura, benessere. Intrecci di passione e tradizione nella seduzione evolutiva dei Salotti del Gusto, un brand, un simbolo, una certezza. La naturale eleganza della Sala Galilei diviene la scenografia ideale per un'opera d'arte totale: produttori, volti noti dello spettacolo, del giornalismo, dell'imprenditoria, grandi chef, tutti impegnanti in una sinfonia che esalta il Made in Italy e ne cesella le forme, abilmente orchestrata da Max Viggiani di RTL 102.5 e punteggiata da personalità come lo psicologo Raffaele Morelli, il cui intervento sugli effetti benefici del bere e del mangiare bene e sano e con gusto rispettando i tempi del nostro corpo, ha letteralmente rapito la platea. Forse perché tutti abbiamo capito che è una condizione necessaria, fondamentale per rispettare noi stessi riconoscendo il piacere della convivialità, un modo consapevole ed intelligente per voler e volersi bene.

Interessante anche l'altro volto di Fabrizio Ferrari, quello dedito all'Arte. Un aspetto poco conosciuto e molto originale. Le sue opere, infatti, alcune esposte in sala, sono delle "evaporazioni artistiche" per la particolare tecnica di far evaporare il colore che poi ricade sui fogli sottostanti, detto in modo molto sintetico, l'effetto è sorprendente, attrattivo e poi meditativo. Simbolico e originale invece l'opera del Maestro Lanteri, anch'egli presente, dedicata ai Salotti del Gusto, un sogno allusivo che ci rimanda all'isola di Capri, un omaggio che tratteggia l'origine e l'essenza.

Concludono gli interventi Alessandra Veronesi e Michele Garbuio, sommelier, rispettivamente dell'Hotel Principe di Savoia e del Chateaux Montfort. Una festa per gli occhi, la mente, il palato ma anche se non soprattutto un'occasione di crescita e di confronto per ampliare le prospettive verso nuovi orizzonti. Preludio dello straordinario evento di Capri che riunisce in un contesto unico e spettacolare prestigiose aziende, professionisti e dirigenti, appassionati per un'esperienza unica e diversa capace di ridare nuova linfa e nuova vitalità alla sofferente economia italiana.

Un mosaico di professionalità e buon vivir tra tradizione e innovazione, tra gusto e bellezza, tra l'anima del tempo e il tempo dell'anima.

L'ideatrice [Raffaella Corsi Bernini](#) si conferma intraprendente e dinamica event manager capace di dar forma e sostanza ad un concetto innovativo di promozione

enogastronomica e lifestyle in grado di interagire con i più importanti operatori nazionali ed internazionali in un vero e proprio salotto con ospiti di rilievo.

Fusion d'intenti e di sapori per concludere con i raffinati assaggi preparati dagli chef Claudio Sadler e Fabrizio Cadei. Creazioni culinarie realizzati con i prodotti dei produttori selezionati, evocazioni sensoriali culminati nelle dolci tentazioni della pasticceria di [Nicola Fiasconaro](#) come il suo famoso panettone alla manna, e i Finger Ice dell'atelier del gelato Muntoni, sorbetti e gelati ispirati dai volti dell'Alta Moda e ideati per ricamare la fantasia e stuzzicare il palato con originalità e classe. Nascono così Naomi, con base di gelato ai ricci di mare, Schiffer al sorbetto di limoni di Sorrento e Cindy al sapore di zafferano di Sardegna, avvolgente promenade di sensualità che si scioglie in armonie di sapori.

Arte culinaria quindi in ogni piatto accompagnata da vini che sono il punto d'incontro tra l'uomo e la natura, tra la professionalità e la passione di aziende come Cà Piadera, Colli Amerini, Le Potazzine, Le Tre Dame, , [Marchesi di Barolo](#), Principe Ibleo, Senatore Vini e presenti all'incontro fra gli altri Anna Bertolini per "Cantine Ferrari" la qualità all'origine, Avv. Paolo Nodari e Lidia Colantonio per Castello delle Regine la dedizione unita all'impegno, Lucia Boarini per il Consorzio Vino Chianti, quando la storia si rinnova nel tempo, [Pierangelo Plebani](#) "La Fiorita" certezza qualitativa nella tradizione Franciacorta per un crescendo di efficienza e professionalità ad ampio respiro, non solo vino quindi ma agriturismo e fattoria didattica, [Franco Morando](#) per ["Montalbera"](#) l'arte del vino che sublima il terrario.

Emozioni colte dall'obiettivo di Riccardo Marcialis per scatti che raccontano il piacere dello stare insieme indossando la bellezza della cultura a 360°, nell'attesa di vivere Salotti del Gusto Capri il 6 e il 7 ottobre.

di Antonella Iozzo ©Riproduzione Riservata

Montalbera- terra del Ruchè:**insieme alla Regione Piemonte e all'Ente Fiera per la promozione del tartufo**

Dopo aver portato nel mondo il Ruchè, un vitigno fino a qualche tempo fa quasi sconosciuto, ora **Montalbera-**Terra del Ruchè punta alla promozione di un'altra eccellenza del territorio, il Tartufo Bianco di Alba. L'azienda guidata da Franco Morando sarà infatti tra i protagonisti delle due serate dedicate ai sapori del Piemonte organizzate dalla Regione Piemonte e dall'Ente Fiera Alba per promuovere la nuova stagione del Tartufo Bianco di Alba.

Le serate si svolgeranno il 1 ottobre presso l'Hotel Sheraton Eur di Roma ed il 3 ottobre presso lo Sheraton Malpensa di Milano e avranno come protagonisti piatti e prodotti piemontesi a base di tartufo.

Entrambe le serate vedranno infatti in scena due chef piemontesi, insieme alle brigate di cucina di Sheraton. E se a Roma si potranno degustare le creazioni di Maurilio Garola e Massimo Mentasti, realizzate insieme allo chef executive Sheraton Donato Sabino, a Milano la cucina sarà affidata alle mani di Walter Ferretto e Bruno Cingolani, affiancati dallo chef executive Sheraton Enrico Fiorentini.

Ad allietare i calici sarà il vino che più rappresenta l'eccellenza enologica del Monferrato, il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto 2011 di Montalbera - Terra del Ruchè, in un perfetto connubio tra i profumi simbolo del Piemonte.

a cura della redazione

The philosophy of “wine-fruit”: the Montalbera wine estate

Posted by Staff on 25 October 2013 in Wine · 0 Comments



The Enrico Riccardo Morando Family Montalbera wine estate is at the forefront of the winemaking world of the Monferrato and the Langhe. The family's philosophy of production is simple and consistent: the respect and the enhancement of the territory, the indissoluble link between environment, variety, climate and the work of man's hand.

The winery is situated at the top of the Bricco Montalbera site, in an area lying between the communes of Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno, at the highest point of the entire denomination, some 270 metres above sea level. It is surrounded by the vineyards of the estate, which form a single, circular-shaped plot of exclusively hillside land, with different exposures and soils that vary from clayey to limestone. The vines cover four entire hills with the exception of the valley floor, where typically Piedmontese hazelnuts are cultivated.

The age of the vines varies between 7 and 30 years old, and the training system used is a low form of Guyot. All growing operations are carried out by hand, a decision that is particularly dear to Franco Morando's heart and one that is also quite costly, seeing that 22 people work in the vineyards throughout the year, rising to 55 at harvest time.

The production

In all, **Montalbera** covers an area under vine of 130 hectares, of which 60 are planted with Ruché, corresponding to 60% of the entire DOCG zone. The other varieties planted are Barbera d'Asti, Grignolino, Chardonnay, Sauvignon and Viognier.

If its area under vine has earned Montalbera the title of the Piedmontese company with the largest extension of vineyards in a single site, production is, however, only around 300,000 bottles a year. «We want to use only the very finest grapes which – naturally depending on the weather – come from those vineyard plots with the best exposures. For this reason at harvest time we carry out experimental tests and analyse the ripening curves for each individual vineyard», states Franco Morando.

All the grapes that arrive in the winery are, therefore, specially selected, before being entrusted to the skills of a winemaking staff of 3 people (Luca Caramellino and Andrea Paglietti for the reds and whites, Lino Lanfrancone for

They then carry out the vinification – traditional in the case of the Ruché La Tradizione – with long maturation in stainless steel and sometimes in wood for the special selections.



Montalbera in fact currently offers three interpretations of Ruché: La Tradizione, Laccetto and Limpronta. The estate's experimentation on the grape variety has therefore become its distinguishing feature and in the last few years

Franco Morando's staff has demonstrated the great versatility and quality of this cultivar. «I think that Ruché is, to all intents and purposes, a modern grape variety. In the La Tradizione version, indeed, the wine sees no wood and its vinification calls for 8 months in stainless steel and 3 months' maturation in bottle. Ideal for drinking young, even as an aperitif, La Tradizione can also be served slightly cool and matched with sushi.

Laccento is the real challenge, a wine that is in constant evolution and whose character is all about pleasure. It is the finest representative of the capabilities of our experimentation and it is no accident that the 2011 vintage will demonstrate an evolution in the wine's style. It will in fact be the first Ruché produced partly with a blend of grapes that have been dried. 95% of these became overripe on the vine, whereas 5% were dried (slightly botrytized) on racks in a constantly temperature-controlled and sterilized room for some 40-50 days. The result is a wine of great suppleness that is immediately appealing when tasted thanks to its elegance and silky softness on the palate».

This will be the new interpretation of Laccento and to make it as well as possible an extension will be added to the winery, which will be operative from the end of this year. Here there will also be a real educational tour, so as to give visitors the chance to get to know and understand the origins and evolution of the quality of the wines under the Montalbera label.

«Limpronta, the most recent selection to be released, was created to mark the significant moment of concluding the "genetic mapping of Ruché" in 2008. The complexity of this special selection is partly due to its long period of maturation in carefully chosen oak barrels from the Allier region of France».



Lastly, as a very special treat, since 2007 Montalbera has produced a version of Ruché made from partially dried grapes, called Laccento Passito.

Montalbera also makes a considerable number of other products. Amongst these there are La Ribelle, a Barbera d'Asti that "rebels" against the use of wood; Lequilibrio, a Barbera which expresses the "equilibrium" of a harmonious blend between large casks and *barriques*, and attractive sparkling wines made from the innovative vinification using the Martinotti Method of typical local grape varieties such as Grignolino d'Asti and Barbera d'Asti.

Even if Montalbera is undoubtedly the Morando family's most ambitious project, one should not forget its second estate – of around 15 hectares in a single site Castiglione Tinella, in the Langhe zone of the Province of Cuneo, the birthplace of the family's founding father, Enrico Riccardo Morando.

The main export countries of Montalbera are Japan, Sweden, Denmark, Switzerland and Great Britain.

Premiatissimi i vini di Montalbera – Terra del Ruchè



Ancora pioggia di premi sui vini di **Montalbera – Terra del Ruchè**: dopo i recenti successi internazionali, l'ultimo riconoscimento arriva proprio dal Piemonte.

I degustatori ONAV hanno infatti assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della Cantina di Castagnole Monferrato. Il "Tris d'Assi" che ha conquistato i degustatori è composto dai vini simbolo della produzione Montalbera: Ruchè di Castagnole Monferrato "LACCENTO" d.o.c.g. 2011, Barbera d'Asti "LEQUILIBRIO" d.o.c.g. 2010 e Ruchè di Castagnole Monferrato "LA TRADIZIONE" d.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato e che, nonostante l'agguerrita concorrenza, hanno saputo conquistare le commissioni di degustazione, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

"È un tris di Premi che ci rende orgogliosi del lavoro fatto sino ad oggi – dichiara Franco Morando, presidente di Montalbera – soprattutto perchè la Douja d'Or è un importante riconoscimento a livello nazionale ma che affonda le sue radici in Piemonte. Proprio come i nostri vini, che portano la grande enologia piemontese ben oltre i confini regionali e nazionali".

Il "Premio Douja d'Or" viene infatti attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V. solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi particolarmente rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualità, per offrire al consumatore attendibili punti di riferimento.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione dal 6 al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.



13 Settembre 2013 - 12:06
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 137 volte

MONTALBERA - TERRA DEL RUCHÈ: IN SVEZIA L'AMBASCIATORE

DEL RUCHÈ È LACCENTO!

Dopo il premio conquistato alla Douja d'Or 2013, Laccento 2011 va alla conquista della Svezia.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Novità importanti per il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2011, vino simbolo della produzione Montalbera

Dopo aver conquistato il premio Douja d'Or 2013 assegnato dai degustatori ONAV, insieme a "LEQUILIBRIO" 2010 e "LA TRADIZIONE" 2011, ora il vino più famoso firmato da Franco Morando si appresta a conquistare i calici dei consumatori svedesi.

Così come ha saputo eccellere nelle degustazioni che hanno decretato i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, LACCENTO 2011 ha dunque

superato brillantemente tutti gli step imposti dal Monopolio svedese.

Il Regno di Svezia ha infatti regole molto rigide riguardo all'importazione di vini stranieri sul proprio mercato: ogni anno, una apposita commissione di esperti identifica una serie di vini per ogni zona territoriale (Italia, Francia ecc.), che potranno essere messi in commercio sul mercato dall'anno seguente. Ma solo al termine di una attenta analisi dei prodotti e delle preferenze del mercato il Monopolio concede l'approvazione all'importazione del vino.

Un traguardo notevole, quindi, reso possibile oltre alla indubbia qualità di questo prodotto, anche grazie alla collaborazione con il WINE GROUP SWEDEN AB, importatore ufficiale in Svezia dei prodotti Montalbera - Terra del Ruchè, grazie al quale LACCENTO 2011 da oggi è disponibile in 103 punti vendita del Regno di Svezia.

di Dino Bortone

Tris d'assi per Montalbera – Terra del Ruchè

Chi: [Vizi & Sapori](#) [Invia un commento](#)

Dove: [Piemonte » Asti](#)

Tris di vini firmati da Franco Morando conquistano ad Asti la Douja d'Or 2013



Ancora pioggia di premi sui vini di **Montalbera – Terra del Ruchè**, dopo che i degustatori ONAV di Asti hanno assegnato il riconoscimento Douja d'Or 2013 a tre prodotti della cantina di Castagnole Monferrato.

Il "Tris d'Assi" che ha conquistato i degustatori è composto dai vini simbolo della produzione Montalbera, vale a dire il Ruchè di Castagnole Monferrato "Laccetto" D.o.c.g. 2011, la Barbera d'Asti "Lequilibrio" D.o.c.g. 2010 e il Ruchè di Castagnole Monferrato "La Tradizione" D.o.c.g. 2011.

Tre vini che rappresentano appieno il territorio del Monferrato, rientrando a pieno titolo tra i 509 i vini italiani vincitori del 41° concorso nazionale Premio Douja d'Or, indetto dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti, con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

*«È un tris di Premi che ci rende orgogliosi del lavoro fatto sino ad oggi» - dichiara **Franco Morando**, presidente di Montalbera – "soprattutto perchè la Douja d'Or è un importante riconoscimento a livello nazionale ma che affonda le sue radici in Piemonte. Proprio come i nostri vini, che portano la grande enologia piemontese ben oltre i confini regionali e nazionali".*

Il "Premio Douja d'Or" viene infatti attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V. solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi particolarmente rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualità, per offrire al consumatore attendibili punti di riferimento.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione dal 6 al 15 settembre 2013 al Palazzo dell'Enofila di Asti, quartier generale del 47° Salone nazionale Douja d'Or.

Maggiori informazioni sull'evento al sito www.doujador.it

Fonte Comunicato Stampa Gheusis

Luciano Pavesio

VERONELLI 2014 – LE GUIDE ORO



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 Enrico Riccardo Morando. *Enologo:* Andrea Paglietti e Luca Caramellino. *Agro-nomo:* Ettore Sandri. *Ettari vitati:* 155.

A partire dalla metà degli anni Ottanta, 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, in particolare, nella produzione del Ruché. Accanto a quelli di Castagnole Monferrato, l'azienda possiede vigneti di moscato a Castiglione Tinella e alcuni ettari di nebbiolo da Barolo tra Castiglione Falletto e La Morra.

a docg

★	Barbera d'Asti La Ribelle, 2012 (ha 21 ↑ 50.000 📦 B)	2012 (G.B.) 84
★★	Barbera d'Asti Lequilibrio, 2011 (ha 21 ↑ 15.000 📦 C)	2011 (G.B.) 88
♣️	Barolo Levoluzione, 2009 (ha 3 ↑ 8.000 📦 E)	2009 (G.B.) 89
★★	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2012 (ha 15 ↑ 25.000 📦 C)	2012 (G.B.) 86
★★	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2012 (ha 73 ↑ 100.000 📦 C)	2012 (G.B.) 87
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, 2012 (ha 73 ↑ 20.000 📦 C)	2012 (G.B.) 87
★★★	Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, 2011 (ha 73 ↑ 12.000 📦 F)	2011 (G.B.) 90

a doc

♣️	Barbera del Monferrato La Briosia, 2012 (ha 21 ↑ 15.000 📦 B)	2012 (G.B.) 84
★	Grignolino d'Asti Grignè, 2012 (ha 15 ↑ 35.000 📦 B)	2012 (G.B.) 85

da tavola

♣️	Calypsos, 2012 (ha 3 ↑ 10.000 📦 C) <i>viognier, chardonnay e sauvignon</i>	2012 (G.B.) 87
★★	Laccento Passito, 2009 (ha 5 ↑ 5.000 📦 E) <i>ruché</i>	2009 (G.B.) 87
♣️	Roseus Bollicine Brut, l'ultima (ha 20 ↑ 50.000 📦 C) <i>grignolino</i>	s.a. (G.B.) 83

Gambero Rosso



2014

Vini d'Italia

2360 produttori

20000 vini

415 tre bicchieri

83 tre bicchieri verdi

107 tre bicchieri sotto i 15 euro



I VINI D'ITALIA 2014 – LE GUIDE DE L'ESPRESSO



Con viva felicità segnalo l'uscita in libreria della guida I VINI D'ITALIA 2014 – a cura de L'ESPRESSO.

Quest'anno ovazioni per la qualità Montalbera.

Mentre il Ruchè LA TRADIZIONE 2012 si conferma **miglior Ruchè di tutta la guida** con 4 bottiglie e 16,50 punti, la vera novità dell'anno la troviamo in esordio con il CALYPOSOS 2012 che riceve 16 punti con 3 bottiglie !!! citiamo testualmente la descrizione: dolce, maturo, aromi di albicocca e pesca, palato più largo che profilato ma molto piacevole).

Laccento 2012 come sempre molto difficile da interpretare per la "giovinezza d'imbottigliamento" all'atto del tasting valutativo per le guide (luglio 2013 appena 15 giorni di bottiglia) si attesta con una votazione di 15 punti e due bottiglie che rende comunque onore alla qualità in evoluzione nella prima fase giovanile. Come ben tutti sapete Laccento non è un classico vino "centometrista" e quindi esalta le Sue eccellenti qualità organolettiche/qualitative minimo dopo 6/8 mesi di affinamento a temperatura controllata/bottiglia orizzontale.

In esordio in guida compare anche il nostro Barolo LEVOLUZIONE 2009 e conferma della Barbera La Ribelle sempre ad ottimi livelli per eleganza e raffinatezza.

Con la presente ringraziamo il direttore della Guida Fabio Rizzari e il referente per il Piemonte Massimo Zanichelli per la consueta attenzione che pongono in degustazione alle nostre etichette.

Con viva cordialità.

Dott. Franco Morando

Rimaniamo in attesa di inviare la scansione della guida non appena possibile.



LUCA MARONI

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

2014

Produttore in Degustazione **Montalbera - Terra del Ruché**

Tel: 0119433311 Fax: 0119434289

Nome Vino	Annata	Lotto	Data deg.	pH	Cons.	Equil.	Integr.	Voto	Ex	At	Zr	Pt	Gr°	du	pr
Ruché di Castagnole di Monferrato Doc L	2011		04/04/13	0.00	32	31	31	94	0.00	0.00	00	0.00	00	iH	
Ruché di Castagnole Monferrato Docg L	2012		04/04/13	0.00	30	31	30	91	0.00	0.00	00	0.00	00	iH	
Ruché di Castagnole Monferrato Docg L	2012		04/04/13	0.00	33	33	33	99	0.00	0.00	00	0.00	00	iH	
Moscato d'Asti Docg San Carlo	2012		10/12/12	0.00	29	29	31	89	0.00	0.00	00	0.00	00	iH	



Medie anno precedente

Nuove Medie

Variazione % medie

Cons.	Equil.	Integr.	Voto
0.30	0.30	0.29	0.90
0.31	0.31	0.31	0.93
+0.02	+0.00	+0.04	+0.02

Commento Produttore:

Alla luce delle attuali, quotidiane buone notizie, da oggi posso ufficialmente esternare (in allegato) la tabella di valutazione di LUCA MARONI. Fra pochi giorni in libreria LA Sua guida Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014.

Ruché di Castagnole Monferrato d.o.c.g. LACCENTO

2012

99/99

MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO 2014

LA SÉLECTION

DIE UNABHÄNGIGE WEINPRÄMIERUNG

MÉDAILLE D'OR

2013



Die Fachjury der Weinprämierung La Sélection verleiht die Auszeichnung «Médaille d'or» für den Wein

**Laccento Ruché,
2011,
Agricola Montalbera,
Piemonte, Italien**

eingereicht durch

**Krapf Weinimport GmbH,
6014 Luzern-Littau**

Basel, im September 2013

Ivan Barbic
Präsident der Fachjury



Christina Urhahn, Projektleiterin
MCH Messe Schweiz (Basel) AG



Rassegna Stampa
Novembre 2013

QUOTIDIANI E PERIODICI

Il Sole 24 Ore – 25 novembre 2013

La Stampa ed. Asti – 22 novembre 2013

Il Mondo – 15 novembre 2013

Kingdom – novembre

Elle – novembre

Vin & Bar – novembre 2013

SITI E BLOG

www.bluarte.it

www.marcosimone.org

www.nanopress.it

www.viniesapori.net

www.you-easy.blogspot.it

GUIDE E MENZIONI

Guida alle cose buone d' Italia – Il Golosario di Paolo Massobrio 2014

Guida ai Migliori Vini d' Italia – D' Agata Comparini 2014



Tutto ha inizio a metà degli anni Quaranta quando Enrico Morando, fondatore della allora Morando Sas, importa in Italia il concetto di "pet food". La Morando Spa nasce nel 1955 e diventa la prima azienda produttrice di alimenti per cani, gatti e cavalli in Italia e oggi è leader sul mercato italiano. Fortemente impegnata nello sviluppo del mercato estero, in particolare nell'area Est Europa (Slovenia, Croazia e Grecia), con nuove start-up anche in India e Cina. La produzione si realizza in un'azienda moderna e dinamica, dotata delle più avanzate tecnologie e strutturata per offrire un prodotto innovativo e di qualità, consegnato in tempi brevi e capace di soddisfare sotto ogni profilo le esigenze della distribuzione e del consumatore finale. Sono attivi due stabilimenti, uno ad Andezeno (Torino) per la produzione di alimenti secchi e sede della società, l'altro a Molfetta (Bari) per la produzione di alimenti umidi. Negli anni l'azienda ha sviluppato progetti all'avanguardia per soddisfare le richieste sempre più sofisticate dei consumatori. Dai primi passi mossi dal signor Enrico, tuttora in azienda, i figli Giovanni e Walter, affiancati dai nipoti Franco e Laura, si impegnano quotidianamente a trasmettere, con professionalità ed entusiasmo, il carico di esperienza accumulato negli anni per tradurlo in prodotti di grande qualità. Negli stabilimenti aziendali nascono i prodotti che un "claim" di successo definisce "cibo amico di ogni giorno". Gli sforzi aziendali e la professionalità hanno fortemente contribuito alla notorietà raggiunta dai brand, Migliorcane e Migliorgatto, oggi in commercio. Oggi Morando è una solida realtà industriale che ha nel pet food il suo core business e nel tempo ha saputo diversificare gli investimenti puntando anche su cavalli (Morando alimenti per cavalli), aziende agricole (Montalbera-Terra del Ruchè) e mercato immobiliare (Morando Immobiliare). La società ormai da un decennio cresce annualmente a "doppia cifra" e attualmente, in progressivo 2013, è a +23%: numeri positivi derivanti da politiche commerciali di grande effi-

Il pet food rigorosamente made in Italy

Da cinquant'anni un'esemplare storia imprenditoriale di famiglia



Laura e Franco Morando

cia sui brand principi dell'azienda: Migliorcane e Migliorgatto. E, se non bastasse, va detto che la crescita acquista ancor più valore se inserita nel contesto di stagnazione del segmento pet food Italia. Il segreto di questi numeri? "Politiche commerciali tailor-made, professionalità e profondità di interpretazione di ogni minima esigenza della clientela", sottolinea Franco Morando, responsabile delle politiche commerciali della corpo-

rate. Per la seconda volta nella storia del pet food saranno ancora i Morando a innovare e sfidare il mercato. "Il vantaggio di essere un'azienda con un management strettamente familiare - sottolinea Franco Morando - è quello di avere processi decisionali e di innovazione molto più veloci, pragmatici e dinamici rispetto alle multinazionali. I piccoli, si fa per dire, insegnano per una volta, e i grandi per una volta restano a guardare".

-A.L.-



Serata di miss, musica e tartufi

Weekend. Stasera al Teatro Alfieri la "Giuseppe Cotti" celebra la patrona Santa Cecilia. Concorso di bellezza al Red & Black. Appuntamenti natalizi domenica al Diavolo Rosso e al Montexpo di Montiglio Monferrato

Banda in concerto

Concerto di S. Cecilia della banda Città di Asti «G.Cotti» stasera alle 21.15 al Teatro Alfieri. Il concerto, diretto da Sandro Satanassi, conclude la stagione musicale. Sarà una passeggiata tra le melodie di Giuseppe Verdi, Franz Lehar, Jacob de Haan, Nicola Piovani. L'ingresso è gratuito: i biglietti al botteghino del Teatro fino a esaurimento posti.

La Bella d'Italia

Stasera, alle 21.30, al Red & Black in corso Torino, selezione regionale «La Bella D'Italia delle Nevi» con elezione della Ragazza Saem 2013 della Scuola di Estetica Moderna di Margherita Rabbione che curerà il make up delle miss. Saranno presentati gli abiti da sposa dell' Atelier Milena. Presentano Valentina Marfulli e Pierluigi Berta, coreografie di Bruna Baino.

Officina del Natale

L'Associazione e20più organizza «L'Officina del Natale» domenica al Diavolo Rosso, giornata dedicata al piccolo artigianato con una parte fieristica dedicata a hobbisti e artigiani e una parte dedicata ai laboratori per bambini e ragazzi. Un appuntamento per acquistare i primi regali o imparare a realizzarli. Ci sarà anche Babbo Natale che riceverà le letterine dei bambini e siederà con le famiglie a pranzo.

Mercatino a Bubbio

Domani dalle 14 alle 18 a Bubbio mercato dei contadini con prodotti biologici e a «km zero».

Campagna Amica

Domani a Calamandrana dalle 9 mercato di Campagna Amica in piazza della Stazione con prodotti a «km zero».

Alpini in festa

Ultimi posti per la «bagna cauda degli alpini», domani nella sede di Calamandrana Alta. Info e prenotazioni 0141/75.365; 702.896.

Cattedrali sotterranee

Cantine aperte a Canelli: domani e domenica si possono visitare quelle di Casa Contratto in via Giuliani. Info: www.contratto.it; 0141/823.349.

Radio Valle Belbo

Festa al Gazebo domani con musica, danze ed elezione di miss, per i 87 anni dell'emittente Radio Valle Belbo: dalle 20,30 cena a buffet (a invito), a seguire esibizione dei cantanti Ann Show, Fabrizio Caraffa, Leo Progljo. Alle 22 sfilata delle miss, poi musica con Non Plus Ultra e i dj della Radio. Ingresso e consumazione 10 euro. Info e prenotazioni 0141/848.908.

Il libro di Mari

Domenica alle 17 alla biblioteca Monticone di Canelli lo





scrittore Alessandro Mari presenterà il suo ultimo libro «Gli alberi hanno il tuo nome» (Feltrinelli).

A chi piace cauda

Ultimo weekend con «A qualcuno piace cauda» della Pro loco di Cortandone: domani a cena e domenica a pranzo nella sede dell'associazione bagna cauda e altri piatti piemontesi a 25 euro. Prenotare: 335/942.36.85 e 331/635.25.08.

Concerto corale

Stasera alle 21 Concerto di Santa Caterina a Isola. Si esibiscono l'omonima Corale, diretta da Grazia Gianotti e quella di San Secondo diretta da Giuseppe Gai. Il concerto si inserisce nel calendario delle celebrazioni di Santa Caterina ed è organizzato in collaborazione con l'Azienda Vigneti Brichet di Massasso e Figli. Presenta Agostina Robba.

Pranzo solidale

Domenica alle 12,30, nelle sale del castello di Monastero Bormida, il Gruppo femminile della Croce Rossa, con il Cis, Organizzazione di cooperazione internazionale diretta da Pierluigi Bertola, organizza un pranzo per consentire un intervento chirurgico al cuore a una bambina africana di 3 anni. Prenotare 338/30.48.837.

Giornata della trifola

Domenica Montegrosso celebra il tartufo. Dalle 9 mercato di prodotti tipici, giochi per bambini, esposizione di tartufi e piatti della cucina piemontese all'aroma di trifola.

Il disco di Iviglia

Domani alle 16 alla Biblioteca civica «Montanari» il tenore astigiano Enrico Iviglia presenta il suo album «Opera in jeans». Interverranno anche i musicisti che accompagnano il tenore alferese nelle esecuzioni contenute nel cd.

Corriera del Freisa

Prosegue la Corriera del Freisa. Domani il pullman partirà alle 19 alla volta della Trattoria del Freisa di Moncuoco da piazza San Carlo a Torino. La cena, organizzata con Italian Wine Travels, prevede una serata all'insegna della bagna cauda. Quota: 40 euro, 30 euro, solo cena. Info e prenotazioni: 011/9874765.

Cena al tartufo

Penultimo banchetto al tartufo per la rassegna di cucina abbinata alla fiera nazionale di Moncalvo. Stasera alle 20,30 cena a «La Braja» di Montemagno con menù approntato dagli chef Ezio e Giuseppe Palermino ed abbinato ai vini di Tenuta Montemagno, Castello di Razzano, **Montalbera** e Fratelli Biletta (tel. 0141/65.39.25, 75 euro).

Mercatino di Natale

Domenica dalle 10 alle 19 il Montexpo di via Monviso a Montiglio Monferrato ospita il mercatino di Natale. Saranno allestite bancarelle di vario genere che proporranno idee regalo. Dalle 12 alle 14 la Pro loco preparerà polenta concia e con salsiccia (3,50 euro a porzione). Dalle 15,30 alle 16,30 spettacolo di marionette tradizionali di Vincenzo Tartaglino. Alle 17 distribuzione gratuita di vin brulé. Alle 17,30 concerto per chitarra classica «Capricci» con Maurizio Baudino. Ingresso libero.

Premio Daneo

E' in programma domenica alle 10 in sala consiliare, la premiazione del concorso letterario «Felice Daneo» di San Damiano, organizzato da Comune e biblioteca civica «Nosengo». Quest'anno il concorso ha chiesto ai concorrenti, dai bambini agli adulti, di scrivere racconti ispirandosi alle opere di Beppe Fenoglio. Sarà presente Margherita Fenoglio, figlia dello scrittore albese.





Le missi di «La Bella d'Italia» durante una recente trasferta a Torino





IL MEGLIO

Eccellenze Espositori
e visitatori al Merano
wine festival

Cibovino Da Merano a Milano, gli appuntamenti top del gusto

Cantine & bollicine

Merano wine festival: ovvero l'appuntamento con la A maiuscola nel mondo del vino. In programma a Merano (9 -11 novembre), questa rassegna nazionale rappresenta un punto d'orgoglio per le aziende che per la prima volta conquistano una postazione nella storica Kurhaus al centro della città (tra le 36 new entry La Collina dei ciliegi, **Montalbera Terra del Ruché**, Tenuta Cocci Grifoni, Cavit) e un'occasione preziosa per tutte le cantine di incontro e confronto con buyer, appassionati e intenditori veri che spendono non poco per poter incontrare i produttori preferiti (biglietti da 90 a 160

euro per 1, 2 o 3 giorni) e per assaggiare le novità dell'anno o l'ultima uscita del vino top. Ideato e presieduto da Helmuth Kocher, il festival porta a Merano più di 300 cantine italiane, altre 120 da mercati esteri e più di cento artigiani di specialità gastronomiche. Tra le novità 2013 la Merano wine award: uno spazio riservato a 130 vini che nonostante l'alto punteggio non hanno ottenuto un banco d'assaggio per la limitazione degli spazi: «In effetti la qualità crescente delle produzioni rende sempre più difficile la selezione delle aziende partecipanti», conferma Kocher. Se Merano tiene banco da ben 22 anni, altri eventi più giovani ma di grande interesse



punteggiano novembre. Tra questi scaldano i motori a Milano **Golosaria 2013** (16-18): al Superstudio Più di via Tortona raccoglie 250 ultraselezionati produttori e artigiani, punta di diamante della storica guida *Il Golosario 2014*, una bibbia delle cose buone d'Italia curata da Paolo Massobrio. A Trento ecco la nona edizione di **Bollicine su Trento**, manifestazione dedicata alle bollicine Trentodoc metodo classico: si parte il 22 e si brinda fino all'8 dicembre. In Toscana, tutti i weekend dal 16 novembre all'8 dicembre, **Il Desco**, salone del prodotto tipico della Lucchesia, è una grande tavola golosa ospite del Real collegio di Lucca. **Anna Di Martino**



GRAPPA

Produced by Montalbera, the winery responsible for the fabulous Ruche wines, Grappa of Ruche Montalbera is produced exclusively from vines of more than 20 years in age. Production is extremely limited as are the grapes used to make it. The Grappa is distilled slowly and skillfully, and then aged in oak casks to gently soften over time, giving the final distillate elegance and distinctive softness. Traditionally sipped as an after-meal digestif, this Grappa's exquisite flavor has lately seen it used in the preparation of modern dishes by celebrated Italian chefs. We just like to drink it—a lot.

📄 montalbera.it





SOLUZIONI vini



UN AZZARDO A EFFETTO

Chi vuole osare, può brindare con un rosso poco tannico come il Ruchè, gustando un plateau di ostriche. Si fa così a New York, ma anche a Parigi.



3 DOMANDE A ADRIANA VALENTINI

(Sommelier presso Il luogo di Aimò e Nadia a Milano)

Quali sono i vini preferiti dalle donne?

«Le intenditrici amano i rossi. Preferiscono i più rassicuranti, come il Barolo o il Chianti, ma apprezzano anche i vini siciliani dell'Etna. Un rosso meno impegnativo, ma ugualmente amato, è la Freisa nella versione amabile, da gustare anche in apertura del pasto».

E al ristorante, cosa rende la degustazione perfetta?

«Innanzitutto, le donne cercano un bel locale, luogo ideale dove sorseggiare un buon calice. Il vino, poi, lo scelgono in base ai piatti, ma con un'attenzione speciale per le produzioni del territorio».

E gli uomini?

«Loro prediligono i rossi tannici, dal sapore intenso e corposo».

Il rosso che piace alle donne

Ma chi lo dice che lei punta solo sul bianco? Il palato femminile si fa sedurre anche dai vini color rubino. Purché siano corposi come il Ruchè

di FABIANO GUATTERI

È un falso storico che alle donne piaccia bere il vino bianco, mentre gli uomini puntano sul rosso. Quest'ultimo, infatti, è molto amato anche dal pubblico femminile, che predilige i rossi corposi come l'Amarone (parola di Carlotta Pasqua, presidente dell'Associazione Giovani Produttori Vinicoli Italiani) per il calore del corpo. Molto apprezzati sono anche i rossi giovani, purché dotati di gusto morbido e poco tannici (i tannini trasmettono una sensazione simile a quella che si prova addentando un frutto acerbo).

UN ANTICO VITIGNO

Per convincere il palato femminile, inoltre, i rossi devono essere ammiccanti, generosi e di buon corpo, ma aromatici quanto basta. Proprio come il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg. È un vino piacevole, ottenuto dall'omonimo vitigno presente in zona da secoli, ma



quasi dimenticato. Un tempo era vinificato dai contadini a proprio uso, per produrre il vino dei giorni di festa. Da qualche anno, il Ruchè è stato riscoperto. Dal colore rosso splendente, rubino chiaro, il suo profumo ha sentori di viola, rosa e fragola, oltre a ricordi di pepe bianco. Il sapore è morbido, caldo per la giusta alcolicità, con tannini leggeri e "levigati", il che consente di berlo fresco, (attorno ai 15 °C). La tradizione, di solito, abbinava i rossi come il Ruchè a carni e formaggi, ma sono perfetti anche con il pesce.





andare per cantine

NON SOLO RUCHE: I GENEROSI DI CORPO



RUCHE LACCENTO MONTALBERA

Nasce da uve vendemmiate mature, ricche di zuccheri. Rubino intenso, profuma di fiori, confettura di ribes nero e more; il sapore è vellutato. Da stappare con seppie al nero (10 euro). www.montalbera.it

RUCHE CANTINA SOC. CASTAGNOLE MONF

Un rosso color rubino dal sapore fresco. Il suo profumo ha note di rosa, viola e pepe bianco. Il sapore ha sentori erbacei di felce. Da abbinare al salmone in vino rosso (9,50 euro). www.cantinasocialecastagnolemonferrato.it

RIBOLLA NERA RONCHI DI CIALLA

Matura in recipienti di acciaio che esaltano le sue virtù di rosso fragrante. Rubino acceso, ha un bouquet di frutti di bosco e pepe verde. Da provare con la zuppa di pesce (14,50 euro). ronchidicialla.it

NUARE LIVIO FELLUGA

Friulano da uve nobili (pinot nero, merlot), profuma di amarene, lamponi e melagrana e sfoggia tonalità rubino dai riflessi granati. Da accompagnare ad anguilla alla brace (14 euro). www.liviofelluga.it

KALTERERSEE ERSTE NEUE

Nasce da uve altoatesine e matura in botti di rovere. Rubino trasparente, è fruttato con note di ciliegia e mandorla, che si sente anche al gusto. A 12 °C con frutti di mare (6,50 euro). www.erste-neue.it

PRIMITIVO 12 E MEZZO VARVAGLIONE

Il Primitivo (dalle omonime uve) è tra i vini più corposi d'Italia, ma questo rosso dal profumo di prugna e ciliegia sorprende per il garbo. Ideale con triglie in umido (8 euro). www.vigneevini.eu

SALBANELLO PALADIN

Prodotto con uve Malbec e Cabernet, è un rosso piacevole, senza essere impegnativo. Rubino brillante, profuma di frutta, specie lampone. Perfetto con il dentice al forno (6 euro). www.paladin.it

DOLCETTO D'ALBA LE COSTE CHIARLO

Un rosso giovane, ma morbido. È rubino intenso con toni violacei. Il profumo è avvolgente con note fruttate e floreali di viola. Da sorseggiare con la zuppa di scoglio (8 euro). www.michelechiarlo.it

ROSSESE RIVIERA LIGURE ASCHERO

Meno famoso di quello di Dolceacqua, è però più delicato. Rubino chiaro, il bouquet evoca la rosa appassita e le fragole di bosco. Da servire fresco con baccalà in umido (9 euro). www.lauraaschero.it



Italienare med toppbetyg

Montalbera Ruché Laccento 2011 är ett vin från Piemonte i nordvästra Italien som fått 99 poäng av 100 av den respekterade italienska vingurun Luca Maroni. Vinet görs på druvan Ruché, en druva som bara odlas på totalt cirka 40 hektar. Vinet har tidigare funnits i Systembolagets beställningsortiment, men tar nu plats i det ordinarie utbudet.

Det här vinets mycket speciella karaktär – med sin tydliga blommighet och en påtaglig ton av hallon – kommer sig av att 5 procent av druvorna lufttorkas, en metod som kallas appassimento, och resterande 95 procent skördas sent, det vill säga något övermogna. Efter jäsning på ståltank buteljeras vinet och får lagras tolv månader på flaska.

Vingården **Montalbera** ligger vid den lilla

byn Castagnole cirka tre mil norr om Barolo och Barbaresco. Huset producerar tolv olika viner, varav det här är husets absoluta prestigevin.

Doften bjuder på röda rosor, vilda bär och lite choklad. Smaken är komplex och lång, med mjuka tanniner. Toner av körsbär, hallon, örter och lite kanel framträder.

Ett mycket speciellt vin som sig allra bäst som sällskap till lättare rätter av ljust kött.



Artikelnummer: 72722

Pris: 244 kr

SENSUAL RUCHÉ AL MWF

Moltalbera un nome, uno stile, una certezza, il Ruché, vitigno autoctono declinato in raffinatezza, seduce i palati del Merano Wine Festival entusiasmando e sorprendendo per la facilità di beva ed una complessità di struttura che lo contraddistinguono da altri vini.

di Antonella Iozzo



Merano (BZ) - Tra le 30 "New Entry" del Merano Wine Festival, spicca l'Azienda **Montalbera** di Franco Morando, passione che è sinonimo di tradizione, innovazione, territorio. La sua presenza al Festival corona un successo internazionale in crescendo fortificato dal tempo e dalla qualità.

Montalbera un nome, uno stile, una certezza, il Ruché, vitigno autoctono declinato in raffinatezza, seduce i palati del Merano Wine Festival entusiasmando e sorprendendo per la facilità di beva ed una complessità di struttura che lo contraddistinguono da altri vini. È il segno del Ruché, è il segno di Franco Morando, la cui mente dinamica, propulsiva, sempre rivolta al futuro, dilata l'orizzonte dei propri sogni per trasportare il segno distintivo del terroir, quindi del Ruché nel panorama internazionale coniugando il passato al futuro. Al Merano Wine Festival, lo stile è un'arte, l'eccellenza la parola d'ordine, la professionalità l'assoluto. Caratteristiche che divengono lifestyle nel piacere della convivialità e il Ruché in questo esprime tutto il suo carattere.

Abbiamo avuto il piacere di saggiare diverse selezioni di Ruché e diverse annate ognuno con la propria forza espressiva, ognuno con la sua grande morbidezza ed eleganza, una piacevolezza che si percepiva dai sentori floreali di rosa e viola e dalle note fruttate, a volte i gusti fruttati, anche esotici date dalle evoluzioni nel tempo ci

hanno sospinto in melodie infinite fino a toccare le note profonde dello speziato.

Nell'incantevole e suggestiva atmosfera dell'Hotel Anstz Plantitscherhof di Merano, il sogno del vino prende forma è una sorta di bellezza cosmica dai riflessi dorati, rosso rubino, rosa corallo, non è un caso infatti, che sia denominato hotel del vino. La sua un nobile cantina ne contiene più di 18.000 tra storici tra rossi, bianchi raffinati Champagne, preziosi esemplari della Francia e vini Top altoatesini. Ed in questo luogo da favola, dove il tempo dilata il suo scorrere in perlacei cristalli di piacere, Franco

Morando presenta la fascinazione Montalbera.

Dall'aperitivo al dolce, ogni piatto ha il suo vino **Montalbera**, il suo Ruché, una composita armonia di sapori e profumi che cesella la nuova dimensione del gusto. Le Morbide curve di primi piatti ricchi ma equilibrati come gnocchi di ricotta, ravioli di patate o canederli di formaggio titillano il palato e chiedono silenziosamente, dolcemente sorsi intensi di Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" 2012 e 2013, il Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento" 2011. Ogni piatto una creazione grand gourmet e the taste of Ruché scolpisce una scultura sonora che s'intona perfettamente con l'ospitalità del proprietario, Johannes Gufler, perfetto padrona di casa.

Rosso come la passione come l'amore, come il Ruché di Castagnole Monferrato "Limpronta" che vellutato e suadente ci trascina pericolosamente nella sua persistente struttura, sintesi di perfezione dell'Azienda Montalbera, che ci rimanda ai vitigni, quindi ai vigneti perché è qui che nasce l'autenticità di un vino, è da qui che parte il percorso verso l'alta qualità e "Limpronta" ne è la conferma, una conferma che al Festival non poteva mancare.

Parlando con Franco Morando ci accorgiamo che nella sua anima protesa verso nuovi approdi emozionali, la sua Azienda, è un luogo di efficienza creativa ed imprenditoriale, una dimora dove il vino ritrova la sua poesia e il suo linguaggio.

Montalbera, interpreta i desideri autoctoni e il vino si rivela non solo Ruché, ma anche Grignolino, leggero, fresco, sorride al gusto come un nastro di luce soffusa, e che dire del Moscato d'Asti San Carlo? Tutti gli aromi e i sapori del frutto disegnano una linea di equilibrio tra modernità e storia capace di veicolare il feeling della cordialità e della sobrietà, perfetto per un aperitivo Miami, life and joy.

Un'azienda la **Montalbera** che produce wine creations originali. Un'arte che è ricerca, competenza, tecnica e innovazione che sposa la tradizione. Con queste coordinate l'eccellenza diviene una costante e la New Entry al Merano Wine Festival una logica conseguenza, una presenza che si farà ricordare, vibrando di musicalità in calici sempre più protesi verso "Limpronta" di Franco Morando e dell'Azienda Montalbera, il Ruché.

di Antonella Iozzo ©Riproduzione riservata
(15/11/2013)

Ruchè, l'altra faccia del Piemonte

nov29th
2013



Scritto da [Alberto Grasso](#)

[Lascia un commento](#)

Misterioso, affascinante Ruché, principe rosso del Monferrato



Il Ruchè di Castagnole in Monferrato in provincia di Asti si produce con le uve dell'omonimo vitigno autoctono. Questa singolare cultivar ha origini incerte così come il suo nome

Un vino poco conosciuto e considerato infatti una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi. La D.O.C. Ruchè di Castagnole Monferrato arriva solo nel 1987 per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti e confinanti tra loro.

Il disciplinare di produzione, completamente rivisitato nel 2001, prevede che il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. debba esser prodotto per almeno il 90% da uve Ruchè, mentre per il restante 10% può esser congiunto a uve Barbera o Brachetto, a discrezione di ogni singolo produttore.

Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G.

Questo è un piccolo territorio d'eccellenza in cui la sapienza dei vignaioli ha saputo creare una miscela fra la passione per la vite, il rapporto con il territorio e la ricerca d'innovazione enologica. Ciascuno dei sette paesi del Ruchè ha una qualche sua magnificenza, forse un castello, una chiesa, un borgo particolare, sicuramente svariati ristoranti raffinati e ottime cantine da cui "sgorga" il tanto amato autoctono.

Un tempo, per la gente, il Ruchè 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 e lo rendono una vera perla della viticoltura di questa regione, descritto dai più come "l'altra faccia del Piemonte".

Un vino nato semplicemente, ma che altrettanto semplicemente riesce a suscitare molte più emozioni rispetto a prodotti ben più blasonati. Perché la passione che emerge da ogni singola fase di vinificazione, a tutt'oggi è ineguagliata.

Non essendoci attestazioni bibliografiche certificate ed essendo molto vaghe le testimonianze verbali sull'origine del vitigno, questo vino si è dotato di un alone di mistero che lo ha reso assai affascinante nei secoli. L'etimologia di questo vitigno è incerta, in quanto la toponomastica locale non annovera nemmeno in tempi antichi siti ai quali il nome Ruché sia chiaramente riconducibile.

L'origine del nome risulta quindi avere molte ipotesi di nascita. Una di queste è quella che derivi da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona; c'è chi invece attribuisce il Suo nome a "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni nella zona e di fronte alla quale il Ruché si dimostrò particolarmente resistente e robusto. Altra tesi fa indurre che il nome derivi dal termine piemontese "roche", inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato.

Da recenti studi e da attente analisi del vitigno e delle sue caratteristiche, sembra che il Ruché derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Forse proprio quest'ultima è la versione più accreditata, ma non vi è ancora nulla di certo. Il mistero del Ruché rimane quindi tutt'ora insoluto, mentre l'unica certezza sembrano le emozioni che sempre riesce a scaturire ad ogni sorso.

Questo magico vino deve i suoi primi vagiti di notorietà tra gli appassionati grazie a due personaggi di Castagnole Monferrato. In primis il Parroco, Don Giacomo Cauda, che alla fine degli anni settanta si dedicò con grande entusiasmo alla produzione del Ruché. Ma un ruolo fondamentale giocò anche il Sindaco Lidia Bianco – già segretaria della scuola d'Agraria di Asti – che si impegnò per l'assegnazione della "denominazione di origine controllata", arrivata nel 1987.

Quando nel 1964 Don Cauda arrivò a Castagnole Monferrato, prese in mano il "beneficio parrocchiale" in cui all'interno risiedeva anche un piccolo appezzamento di terreno coltivato a vigna. Quei vigneti a bacca rossa diedero subito interesse ed emozione al giovin Sacerdote, il quale si rimboccò le maniche e lo rimise in auge. La vinificazione di "quei" grappoli rossi dava emozioni e soddisfazione a Don Cauda come un "dono di Dio", elemento che più di una volta è stato descritto come una delle più grandiose peculiarità del Ruché: *"ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*. Era nato il Ruché di Castagnole Monferrato.

"Bisogna sentire l'odore classico dell'anidride carbonica che lascia le vasche di fermentazione e i profumi danzanti del vino per essere certi di trovarsi nella "Terra del Ruché", dove ogni enologo/cantiniere, quando arriva l'uva dopo un'attenta analisi è tranquillo di aver portato in "casa" il più prezioso nettare della propria produzione. Inizia quindi la tipica vinificazione, un periodo fatto di speranze e attenzioni enologiche anche maniacali, utili al fine di cercare la massima espressione di ogni annata. Parola d'ordine per il Ruché, a mio avviso, rimane quella della maturazione in vasche d'acciaio, a cui segue l'affinamento in bottiglia per le produzioni

tradizionali, un "leggero cantor di legno" per le selezioni più pregiate per ammorbidirle ed esaltarne leggermente i tannini. Portare il concetto di produzione/vinificazione alla teoria del "Vino-Frutto" ed interpretare esclusivamente al meglio ciò che la terra e la vigna ci dona annualmente, sperando che la natura ci assista sempre e non faccia i capricci: questo è l'ambizioso progetto che il produttore dovrebbe porsi".

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo".

(Prefazione di Luca Maroni a: Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini – Louis Oudart – I° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).

Questo è quanto ritroviamo attraverso le parole del Dott. Franco Morando dell'Azienda Agricola **Montalbera**, uno dei più interessanti produttori di Ruchè di Castagnole Monferrato, che cerca di interpretare al meglio questo vitigno restituendo quell'anima contadina da cui è nato.

Di questa azienda ho avuto il piacere di degustare il Ruchè Laccento 2011 che racchiude in sé una grande aderenza al territorio e dove la mano interpretativa ne ha esaltato le caratteristiche tipiche.



Il Ruchè Laccento 2011 selezione Bricco Montalbera nasce da uve da vigne vecchie di oltre 25 anni, con un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione e un "piccolo" blend di uve lasciate appassire su graticci.

Il colore è di un bel rosso rubino intenso. Al naso il profumo è intenso, persistente, con qualche accenno di aromaticità che ricorda i petali di rosa seguito da sentori di buccia d'arancia rossa, fragole e accenti speziati di cannella. All'assaggio si evidenzia subito per la sua estrema morbidezza pur essendo corredato da un buon timbro di acidità, i tannini gentili ed un corredo aromatico molto espressivo ne fanno un vino dal sorso agile e scorrevole, ricco nel sapore, si evidenzia per quel connubio morbidezza-freschezza che lo fa risultare particolarmente appetibile.

Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia. Un vino che può raggiungere una longevità di 6-8 anni. Ottimo l'abbinamento a formaggi saporiti di media-alta stagionatura come il Castelmagno il Raschera e le varie Tome piemontesi, ma è particolarmente adatto ai piatti tradizionali del territorio come gli agnolotti di magro, le carni stufate e gli arrostiti.

Trova il suo perfetto marriage con il pollo e il coniglio, specie se in umido e speziati, ma vista la sua aromaticità è perfettamente a suo agio se servito in abbinamento a piatti internazionali, in cui si faccia largo uso di spezie, come il pollo al curry o con salse a base di senape.

www.montalbera.it/index.php

Castagnole Monferrato

[I vini del Piemonte tornano vittoriosi dalla trasferta di Stoccolma](#)

I Produttori presenti: Produttori di Govone SAC - Govone (CN) Antica Cascina Conti del Roero - Vezza d'Alba (CN)
Consorzio Piedmontop - Guarene (CN) Malvira - Canale (CN) La Baretta - ~~Fontanile (AT) Montalbera~~ - **Castagnole**

Monferrato (AT) Cascina Val del Prete - Priocca (CN) Produttori del Gavi - Gavi (AL) Revello Fratelli - La Morra
(CN) Azienda Agricola Crivelli - **Castagnole Monferrato** (AT) Azienda Agricola...

27 Novembre 2013 | vini.esapori.net

**27 Novembre 2013 - 16:20**
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 123 volte

I vini del Piemonte tornano vittoriosi dalla trasferta di Stoccolma

**In seguito al grande successo
riportato in Svezia dai nostri
produttori, il Consorzio "i Vini del
Piemonte" ha intenzione di**

intensificare la propria presenza nel paese scandinavo.

 [Rss](#)  [Invia a un amico](#)  [Condividi su Facebook](#)  [Condividi su Twitter](#)

Ancora una volta dalla Scandinavia giungono notizie estremamente positive per i vini piemontesi: alla XII edizione degli Italian Wine and Gourmet Days, di scena a Stoccolma il 23 e 25 novembre 2013, il pubblico svedese ha mostrato uno straordinario entusiasmo per il Consorzio "i Vini del Piemonte", l'unico a portare fisicamente 15 produttori, che hanno potuto presentare i propri vini e raccontare tutto ciò che sta dietro a una bottiglia di Barolo, di Barbera, di Gavi o di Ruché ai circa

900 winelover e agli oltre 350 professionisti del settore intervenuti.

La presenza dei viticoltori è stato un fattore determinante: gli enoappassionati che sabato 23 novembre hanno preso parte alle sessioni dedicate al pubblico si sono infatti intrattenuti a lungo nella "Piazza Piemonte" per conversare con loro, mostrando grande interesse soprattutto verso la cultura del vino e confermando ancora una volta il fascino che lo stile di vita italiano, con i suoi prodotti tipici e in particolare il vino, continuano a esercitare sui consumatori nordeuropei. In particolare i vini rossi piemontesi si confermano tra i più amati dal sempre più numeroso pubblico di winelover svedesi: non è un caso, infatti, che a detta di diverse statistiche i vini del Piemonte, tra le regioni italiane, siano al primo posto nelle vendite.

Lunedì 25 novembre, durante il workshop riservato ai professionisti, i produttori hanno poi avuto l'opportunità di incontrare direttamente sia i rappresentanti del monopolio statale (che gestisce la vendita ai privati), sia le aziende e gli importatori che gestiscono l'importazione ai ristoranti e agli hotel e la rivendita al settore Ho.Re.Ca, che costituisce il secondo canale di approvvigionamento di bevande alcoliche del paese.

Anche quest'anno a fare da cornice alla manifestazione organizzata dal Nordic Wine Institute è stato il Grand Hotel di Stoccolma, uno degli alberghi più prestigiosi del mondo, situato sul lungomare della città, in posizione panoramica, proprio di fronte al Palazzo Reale.

Grande soddisfazione da parte del Direttore de "i Vini del Piemonte" Daniele Manzone che ha spiegato come il Consorzio, proprio in seguito al grande interesse dimostrato dal pubblico svedese nei confronti del Piemonte e della cultura del vino, abbia intenzione di intensificare le proprie azioni in questo paese: «A breve vorremmo fondare un Wine Club dedicato al Barolo: qui in Svezia i Wine Club sono numerosi e molto attivi, oltre che influenti, pertanto ci è sembrata la mossa migliore per rispondere a questo enorme desiderio di conoscere il vino piemontese in tutti i suoi aspetti. Inoltre - prosegue Manzone - abbiamo in programma di nominare un "Ambasciatore dei Vini del Piemonte in Svezia", come abbiamo già fatto in Svizzera, Polonia, Hong Kong e Danimarca, così da avviare un progetto a cui teniamo molto: ovvero la "Scuola del vino piemontese" a Stoccolma e presto saranno organizzati

appuntamenti mensili dedicati alla conoscenza e alla degustazione dei nostri grandi vini".

I Produttori presenti:

Produttori di Govone SAC - Govone (CN)

Antica Cascina Conti del Roero - Vezza d'Alba (CN)

Consorzio Piedmontop - Guarene (CN)

Malvirà - Canale (CN)

~~La Baretta - Fontanile (AT)~~

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

Cascina Val del Prete - Priocca (CN)

Produttori del Gavi - Gavi (AL)

Revello Fratelli - La Morra (CN)

Azienda Agricola Crivelli - Castagnole Monferrato (AT)

Azienda Agricola Filippo Broccardo e F.lli - Monforte d'Alba (CN)

Ciabot Berton - La Morra (CN)

Grasso Fratelli - Treiso (CN)

Clerico - Monforte d'Alba (CN)

Boroli - Alba (CN)

di Dino Bortone

Ruchè, l'altra faccia del Piemonte

Misterioso, affascinante Ruchè, principe rosso del Monferrato



Il Ruchè di Castagnole in Monferrato in provincia di Asti si produce con le uve dell'omonimo vitigno autoctono. Questa singolare cultivar ha origini incerte così come il suo nome

Un vino poco conosciuto e considerato infatti una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi. La D.O.C. Ruchè di Castagnole Monferrato arriva solo nel 1987 per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti e confinanti tra loro.

Il disciplinare di produzione, completamente rivisitato nel 2001, prevede che il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. debba essere prodotto per almeno il 90% da uve Ruchè, mentre per il restante 10% può essere congiunto a uve Barbera o Brachetto, a discrezione di ogni singolo produttore.

Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G.

Questo è un piccolo territorio d'eccellenza in cui la sapienza dei vignaioli ha saputo creare una miscela fra la passione per la vite, il rapporto con il territorio e la ricerca d'innovazione enologica. Ciascuno dei sette paesi del Ruchè ha una qualche sua magnificenza, forse un castello, una chiesa, un borgo particolare, sicuramente svariati ristoranti raffinati e ottime cantine da cui "sgorga" il tanto amato autoctono.

Un tempo, per la gente, il Ruchè 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 e lo rendono una vera perla della viticoltura di questa regione, descritto dai più come *"l'altra faccia del Piemonte"*.

Un vino nato semplicemente, ma che altrettanto semplicemente riesce a suscitare molte più emozioni rispetto a prodotti ben più blasonati. Perché la passione che emerge da ogni singola fase di vinificazione, a tutt'oggi è ineguagliata.

Non essendoci attestazioni bibliografiche certificate ed essendo molto vaghe le testimonianze verbali sull'origine del vitigno, questo vino si è dotato di un alone di mistero che lo ha reso assai affascinante nei secoli. L'etimologia di questo vitigno è incerta, in quanto la toponomastica locale non annovera nemmeno in tempi antichi siti ai quali il nome Ruchè sia chiaramente riconducibile.

L'origine del nome risulta quindi avere molte ipotesi di nascita. Una di queste è quella che derivi da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona; c'è chi invece attribuisce il Suo nome a "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni nella zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente e robusto. Altre tesi fa indurre che il nome derivi dal termine piemontese "roche", inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato.

Da recenti studi e da attente analisi del vitigno e delle sue caratteristiche, sembra che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Forse proprio quest'ultima è la versione più accreditata, ma non vi è ancora nulla di certo. Il mistero del Ruchè rimane quindi tutt'ora insoluto, mentre l'unica certezza sembrano le emozioni che sempre riesce a scaturire ad ogni sorso.

Questo magico vino deve i suoi primi vagiti di notorietà tra gli appassionati grazie a due personaggi di Castagnole Monferrato. In primis il Parroco, Don Giacomo Cauda, che alla fine degli anni settanta si dedicò con grande entusiasmo alla produzione del Ruchè. Ma un ruolo fondamentale giocò anche il Sindaco Lidia Bianco - già segretaria della scuola d'Agraria di Asti - che si impegnò per l'assegnazione della "denominazione di origine controllata", arrivata nel 1987.

Quando nel 1964 Don Cauda arrivò a Castagnole Monferrato, prese in mano il "beneficio parrocchiale" in cui all'interno risiedeva anche un piccolo appezzamento di terreno coltivato a vigna. Quei vigneti a bacca rossa diedero subito interesse ed emozione al giovane Sacerdote, il quale si rimboccò le maniche e lo rimise in auge.

La vinificazione di "quei" grappoli rossi dava emozioni e soddisfazione a Don Cauda come un "dono di Dio", elemento che più di una volta è stato descritto come una delle più grandiose peculiarità del Ruchè: *"ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*. Era nato il Ruchè di Castagnole Monferrato.

"Bisogna sentire l'odore classico dell'anidride carbonica che lascia le vasche di fermentazione e i profumi danzanti del vino per essere certi di trovarsi nella "Terra del Ruchè", dove ogni enologo/cantiniere, quando arriva l'uva dopo un'attenta analisi è tranquillo di aver portato in

"casa" il più prezioso nettare della propria produzione. Inizia quindi la tipica vinificazione, un periodo fatto di speranze e attenzioni enologiche anche maniacali, utili al fine di cercare la massima espressione di ogni annata. Parola d'ordine per il Ruchè, a mio avviso, rimane quella della maturazione in vasche d'acciaio, a cui segue l'affinamento in bottiglia per le produzioni tradizionali, un "leggero cantor di legno" per le selezioni più pregiate per ammorbidirle ed esaltarne leggermente i tannini. Portare il concetto di produzione/vinificazione alla teoria del "Vino-Frutto" ed interpretare esclusivamente al meglio ciò che la terra e la vigna ci dona annualmente, sperando che la natura ci assista sempre e non faccia i capricci: questo è l'ambizioso progetto che il produttore dovrebbe porsi".

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo".

(Prefazione di Luca Maroni a: Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini - Louis Oudart - Iª pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).

Questo è quanto ritroviamo attraverso le parole del Dott. Franco Morando dell'Azienda Agricola Montalbera, uno dei più interessanti produttori di Ruchè di Castagnole Monferrato, che cerca di interpretare al meglio questo vitigno restituendo quell'anima contadina da cui è nato.

Di questa azienda ho avuto il piacere di degustare il Ruchè Laccento 2011 che racchiude in sé una grande aderenza al territorio e dove la mano interpretativa ne ha esaltato le caratteristiche tipiche.



Il Ruchè Laccento 2011 selezione Bricco Montalbera, nasce da uve da vigne vecchie di oltre 25 anni, con un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione e un "piccolo" blend di uve lasciate appassire su graticci.

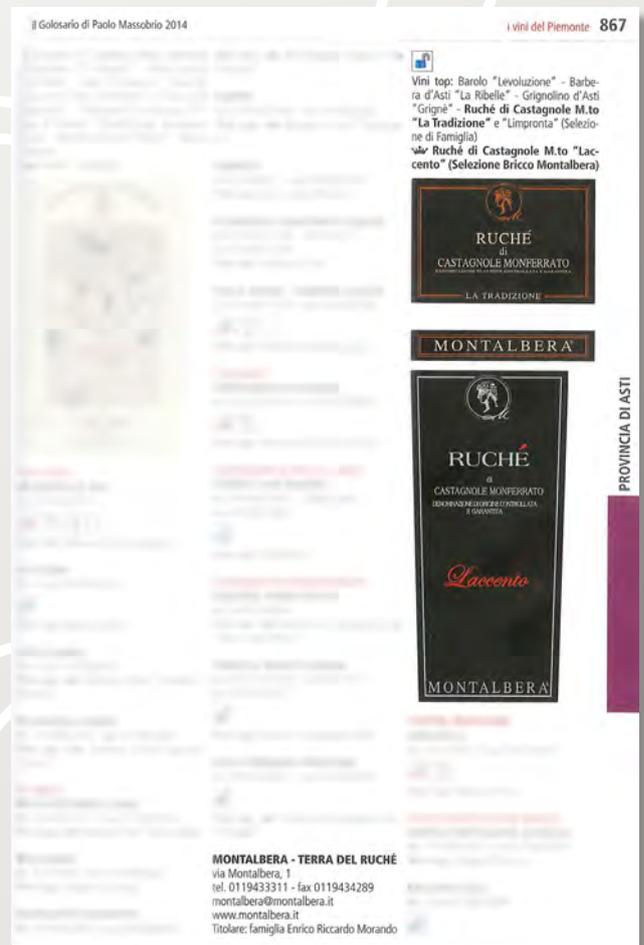
Il colore è di un bel rosso rubino intenso. Al naso il profumo è intenso, persistente, con qualche accenno di aromaticità che ricorda i petali di rosa seguito da sentori di buccia d'arancia rossa, fragole e accenti speziati di cannella. All'assaggio si evidenzia subito per la sua estrema morbidezza pur essendo corredato da un buon timbro di acidità, i tannini gentili ed un corredo aromatico molto espressivo ne fanno un vino dal sorso agile e scorrevole, ricco nel sapore, si evidenzia per quel connubio morbidezza-freschezza che lo fa risultare particolarmente appetibile.

Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia. Un vino che può raggiungere una longevità di 6-8 anni. Ottimo l'abbinamento a formaggi saporiti di media-alta stagionatura come il Castelmagno il Raschera e le varie Tome piemontesi, ma è particolarmente adatto ai piatti tradizionali del territorio come gli agnolotti di magro, le carni stufate e gli arrosti.

Trova il suo perfetto marriage con il pollo e il coniglio, specie se in umido e speziati, ma vista la sua aromaticità è perfettamente a suo agio se servito in abbinamento a piatti internazionali, in cui si faccia largo uso di spezie, come il pollo al curry o con salse a base di senape.

Il Golosario 2014

Paolo Massobrio





**GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA
D'AGATA COMPARINI
2014**

ATTESTATO di MERITO

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONF.

LA TRADIZIONE

2012

MONTALBERA

Ian Domenico D'Agata
CURATORE

Michele Longo
VICE-CURATORE

Massimo Claudio Comparini
CURATORE



Rassegna Stampa
Dicembre 2013

QUOTIDIANI, PERIODICI, SITI E BLOG

Wineanorak.com – 17 dicembre 2013

Il Corriere Vinicolo – 16 dicembre 2013

www.adrianomoraglio.blog.ilsole24ore.com

www.dolcesalatoweb.it

www.primapaginaweb.it

www.viniesapori.net

www.worldwinepassion.it

Montalbera Laccento 2010 Ruché, a rare red variety from Piedmont



This is such a distinctive, perfumed, floral red wine. It's from Piedmont, and made from a very rare red grape variety called Ruché, of which there are only 40 hectares planted worldwide. It's just my sort of style, showing elegance and aromatic interest, but with some edges too.

Montalbera Laccento 2010 Ruché di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy

Floral and aromatic with perfumed cherry, rosehip and violet notes on the nose. The palate is sweet and pure with richness as well as freshness, and lovely cherry fruit. So pretty and distinctive with sole spicy richness under the floral red fruits. A really stylish wine. 93/100 (£17 The Sampler)

December 17th, 2013 | Tags: [italy](#), [piedmont](#) | Category: [italy](#), [piedmont](#)



ALLA 22ª EDIZIONE 6.500 PERSONE (+5% SUL 2012)

Al Merano Wine Festival casse chiuse all'apertura

Merano (Bz). Prima o poi doveva capitare ed è capitato. Sabato 9 novembre, data d'inizio delle tre giornate pubbliche del 22° Merano Wine Festival, all'ora di apertura, le 10, le biglietterie erano chiuse. Motivo: biglietti esauriti da due giorni. Semaforo rosso anche nei parcheggi, senza più un posto libero a cominciare da quello sotterraneo delle Terme, che contiene 560 auto.

Chi giovedì era andato sul sito dell'evento, ne era informato: "Sold out" dominava tutta la pagina. Chi era invece arrivato sprovvisto del biglietto, perché non l'aveva richiesto online per tempo, ha dovuto attendere il primo pomeriggio che qualcuno uscisse per ac-

cedere alle sale del Kurhaus e immergersi nella folla di visitatori. L'anno scorso, sempre di sabato, per due volte nella mattinata si era sospesa la vendita dei biglietti a causa dell'affluenza di 2.900 visitatori. Questa volta la chiusura è avvenuta in automatico con l'acquisto del 2.500° biglietto, che ha fatto scattare lo stop.

Lunedì, terza e ultima giornata, abbiamo fatto il punto con **Helmut Köcher**, inventore e presidente del Merano Wine Festival.

Presidente, sono anni che l'affluenza crea disagi e sabato c'è stato perfino il tutto esaurito all'orario di apertura.

Noi gestiamo la prevendita dei biglietti, che parte già da settembre, ed è orientata proprio a esaurire i posti. L'obiettivo è stato raggiunto: se sai che i posti sono esauriti è più facile organizzare

CHE COSA DICONO LE AZIENDE

Per **Laura Bianchi** della fiorentina *Castello di Monsanto* - 72 ettari, 500 mila bottiglie, soprattutto Chianti Classico e Riserva - Merano non si smentisce mai. Da un lato ci si confronta con un consumatore finale molto attento, dall'altro non mancano a ogni edizione contatti interessanti con operatori di molti Paesi.

Ad esempio?

Questo è il momento delle Repubbliche baltiche Lituania ed Estonia e dell'Est Europa in genere. Per non parlare, ovviamente, dei Paesi tradizionali.

Brigitte e Silvano Zamò, ovvero *Le Vigne di Zamò*, Manzano (Ud), sono contenti, i rapporti non sono mancati neanche quest'anno: Austria, Germania, Usa. Anche Norvegia. La sensazione è che gli operatori siano veramente interessati: sono venuti con le idee chiare.

E il Festival?

Abbiamo anticipato di un giorno per partecipare a Bio & Dinamica, per noi era la prima volta. Tanto interesse e tante persone, come del resto qui al Kurhaus. Ho saputo che sabato hanno dovuto perfino sospendere gli ingressi.

Per **Meri Tessari**, contitolare di *Suavia*, l'azienda più alta di Soave con i vigneti a 350 metri - 15 ettari, 150 mila bottiglie, prezzi a partire da 10 euro - ogni edizione è una conferma della bontà della sua ricetta.

Anche questa, quindi?

Bellissima, con un'affluenza sempre straordinaria. Pubblico interessato, competente, ma anche molti addetti ai lavori, come il mio importatore per la Russia che è passato a salutarmi. Mi ha detto che è qui alla ricerca di nuove aziende da inserire. Oltre alla Russia il discorso vale anche per i Paesi Bassi e la Germania, per fare solo due esempi.

Federica Zeni, 40 ettari nella zona del Bardolino classico, produce un milione e mezzo di bottiglie.

Che gente ha incontrato?

Intanto, tantissima... L'affluenza mi è sembrata superiore a quella dell'anno scorso, quando pensavo fosse un record, e già dalle 10, dal momento dell'apertura. Vuol dire che erano in tanti fuori ad aspettare. Quello che più importa, ben oltre i numeri, è però la loro preparazione: conoscono davvero bene il vino ed è un piacere scambiare due parole con loro. Tanta Austria e Germania fra quelli che mi hanno visitato subito. Anche Belgio: un primo approccio che potrebbe aprirsi.

Marina Cvetic Masciarelli: croata-serba, sposata con un abruzzese scomparso troppo presto, nonna ungherese, bisnonna tedesca.

Ha visto operatori esteri?

Ho già incontrato quelli di Austria, Germania, Lussemburgo, più di altri 4-5 Paesi dell'Est Europa. C'è tanto da fare, lo saprà anche lei, occorrerebbe una maggiore promozione. Il Giappone adora l'Italia, potremmo lavorare molto di più. Lo Stato, il ministero, le istituzioni dovrebbero rimuovere gli ostacoli burocratici. Ora c'è l'opportunità della Nigeria... Ci vorrebbe un progetto grande, nazionale, una visione strategica, da realizzare negli anni. Si farebbe un gran bene all'Italia, anche perché nel vino non siamo secondi proprio a nessuno.

Maurizio Primavera è responsabile vendite Italia per la *Tollo*.

Come sta andando?

Bene come sempre. È una garanzia assoluta. Lo considero il primo evento nazionale a livello qualitativo, sia per quanto ri-

guarda chi produce, per lo standard delle aziende, sia per il visitatore, nazionale o estero che sia. Chi degusta in queste sale è sicuramente un esperto ed è bene informato sul prodotto.

Roeno - 28 ettari e 300 mila bottiglie - è un'azienda nella Doc interregionale Terra dei Forti, a cavallo fra Veneto e Trentino. Per la titolare, l'enologa veronese **Cristina Fugatti**, è davvero un evento straordinario. S'incontrano solo gli appassionati e i conoscitori.

Una Doc ancora poco conosciuta.

Poco? Zero. Eppure abbiamo l'Enantio, uno splendido vitigno che andrebbe fatto conoscere per davvero. Probabilmente ci uniremo al Consorzio del Bardolino per dividere le spese, si sta ancora decidendo. Tornando all'Enantio, ho tuttora piante del 1820, prefillossera, questa è *Vitis silvestris* che risale alla fine del Neolitico. È un patrimonio della nostra viticoltura per la quantità di polifenoli e di acidità. L'uso del legno è tassativo,

personalmente utilizzo botti da 10 ettolitri. Piace molto in Svizzera, Germania, Giappone. Paesi che possono spendere: la bottiglia Riserva supera i 50 euro.

Il *Consorzio della Valpolicella* ha avuto particolare visibilità grazie alla tensostruttura innalzata proprio davanti all'ingresso del Kurhaus, chiamata Valpolicella Lounge. Qui si sono succedute numerose degustazioni guidate di alto livello e, fra l'altro, è stato anche presentato il profumo HK, creato dall'argentino Julian Bedel e dall'enologo Celestino Gaspari, ispirati dalle sensazioni vinicole della Valpolicella. Con il direttore del Consorzio, **Olga Businello**, parliamo di questa scelta.

Com'è nata Valpolicella Lounge?

Dalla necessità del Consorzio di comunicare in maniera sempre più forte vino e territorio, che con 4 Doc e 60 milioni di bottiglie non può essere zona da grandi numeri ma solo di qualità e spesso di eccellenza di prodotto. Per questi motivi il Con-





Helmut Köcher

Biglietti esauriti: tutti venduti online. Chi credeva di poter acquistare il ticket sul posto ha dovuto aspettare le 13 con le prime uscite. In compenso le presenze si sono ridistribuite nei due giorni successivi. Una formula di successo che ha ora aperto ai buyer esteri con una prima delegazione dalla Cina



l'evento al meglio. Quest'anno per la prima volta ce l'abbiamo fatta con il pieno di prenotazioni online - 2.500 persone, la capacità del Kurhaus - e ho dovuto chiudere le porte. Sono però riuscito a far entrare dopo le 13 tutta la gente che aspettava perché altrettanta era uscita. Posso dire con certezza che nessuna delle persone arrivate sabato è rimasta fuori. C'è stato comunque un effetto positivo: la chiusura di sabato ha ridistribuito meglio le presenze, 2.400 la domenica e 1.200 il lunedì. Comprendendo i 400 visitatori della preapertura di venerdì, siamo a oltre 6.500 presenze, il 5% in più dell'anno scorso. Il segreto è avere ogni anno eventi nuovi.

Posso allora rubarle una novità per l'anno prossimo, 7-10 novembre 2014?

Ho ricevuto la proposta di invitare gli importatori canadesi. Potrebbe essere una chiave attuale, puntando sui mercati esteri interessanti e individuando gli operatori esteri più attratti dal vino italiano. Quest'anno c'è stata una delegazione di 14 buyer cinesi.

E per quanto riguarda il Manifesto di Dialogues che avete definito?

In sostanza, il significato è di dare il via a una cooperazione. Cercare di mettere insieme le forze in una direzione unica per raggiungere obiettivi comuni anche di comunicazione. Una mappatura territoriale nuova che all'esterno dia un'immagine unitaria del vino italiano, oggi eccessivamente frammentata. Bisognerebbe allora puntare su vitigni veramente importanti, che danno un'immagine forte a

livello qualitativo da promuovere. Poi verranno anche i vitigni autoctoni di minori dimensioni. Questo per evitare di comunicare il vino di una zona che nel mondo non conoscono. Bisogna insomma trovare una linea uniforme e il nostro ruolo dovrebbe essere quello del punto di riferimento per mettere insieme queste linee guida (altre notizie nel box "Progetto Dialogues e il suo Manifesto", ndr).

Lei dice spesso che non è facile selezionare i partecipanti a causa del livello generale di qualità ormai altissimo. E così è nato Merano Wine Award.

È una novità per riconoscere la qualità e dare la giusta visibilità a vini che, pur avendo ottenuto un punteggio alto, non è stato possibile inserire nei banchi di assaggio per mancanza di spazio. Ecco allora il motivo di un'area dedicata ai 130 vini che hanno ricevuto almeno 86 punti, la "Merano Wine Award Area", uno spazio centrale e di grande visibilità in cui è possibile degustare questa particolare selezione, identificabile dal bollino rosso e oro. Quest'anno sono state 900 le aziende che hanno fatto richiesta di partecipazione: per me se la meritano tutte 900, ma a un certo punto bisogna applicare i criteri di valutazione che poi generano una graduatoria.

Non posso però affermare che un'azienda non selezionata valga meno di una selezionata quando le differenze di punteggio sono minime: un punto, addirittura mezzo punto... E poi in questo campo c'è sempre una percentuale di soggettività. In ogni caso, per me la cosa importante è questa: a Merano va in scena l'eccellenza, non c'è dubbio. E sono sempre disponibile a parlare con chi sento dire: mah, questo vino dell'azienda tale non mi sembra un granché. Vorrei dirgli: io ho seguito tutti i vini che sono presenti a Merano e ne ho assaggiato personalmente l'80-90%. Sono quindi del tutto convinto che la selezione si sia svolta in modo giusto e regolare.

Cambiando discorso, il Premio Godio non si fa più?

Saltiamo solo quest'anno. Essendo Giancarlo deceduto nel 1994 (lo chef stellato della Val d'Ultimo stava rientrando dall'Istria a bordo di un piccolo velivolo quando è precipitato, ndr), e quindi il prossimo anno cadrà il ventennale, abbiamo pensato di saltare questa edizione e di rilanciarlo alla grande la prossima. Anche per rivedere con calma tutti i criteri di selezione e procedere poi a un concorso veramente fatto bene. S.L.

sorzio sta lavorando ormai da tempo per spingere il messaggio, che deve tener conto sia di prodotti ormai diventati brand, come l'Amarone, sia di quelli meno richiesti ma non per questo meno meritevoli. Merano è forse il luogo ideale per lanciare questo messaggio.

Si tornerà a produrre Valpolicella, che rischia la scomparsa totale a causa di Amarone e Ripasso?

I segnali ci sono. Due produttori hanno recentemente deciso di utilizzare alcuni vigneti per produrre solo Valpolicella. Una scelta coraggiosa, oggi, ma sono convinti, forse non sbagliando, che ci sia ancora un ruolo per questo prodotto. Anche alcuni mercati esteri lo stanno ricercando e lo ritengono fra l'altro un ottimo affare nel rapporto qualità-prezzo.

Arturo Ziliani, contitolare della Guido Berlucchi, è rimasto stupito dall'affluenza del primo giorno, sabato.

Hanno sospeso la vendita dei biglietti.



Non sapevo. C'era la coda fino all'incrocio, una scena incredibile. L'evento piace, non c'è dubbio... Noi abbiamo poi la fortuna di trovarci in un punto strategico, una specie d'imbuto dove bisogna passare per forza. Ci sono certamente operatori ma il grosso è formato da consumatori che amano e conoscono a fondo il vino.

La *Pelissero* di Treiso (Cn) ha 40 ettari di vigneto, produce 240 mila bottiglie di 14 tipologie. Punta di diamante il *Barbaresco*, con 3 etichette. L'azienda è rappresentata a Merano da **Katia Allario**.

Come le sembra?
Una bellissima vetrina e, dopo l'invasione di sabato, ci si può almeno muovere, anche se c'è ancora tantissima gente. Abbiamo avuto diversi contatti con i collaboratori e si fanno conoscenze, sempre interessanti.

Mattia Vezzola svetta con la sua altezza nella folla del *Kur-saal*. *Bellavista*, di cui è direttore, partecipa da sempre al Merano

WF e quindi ne ha una memoria storica.

Un giudizio?

È un appuntamento che è cresciuto fino a diventare un fatto sociale, uscendo dai canoni di rassegna per addetti ai lavori. Si è aperto ai consumatori di qualità, che in fondo danno il valore vero a quello che noi mettiamo nel bicchiere. Se c'è un limite, questo è nell'affluenza che rende difficile il dialogo tra produttore e cliente. Probabilmente è lo scotto del successo.

L'azienda agricola trentina *Moser* - 16 ettari, 100 mila bottiglie, specialisti nei bianchi e negli spumanti, l'80% della produzione - è qui da tre edizioni. L'indimenticato campione del ciclismo Francesco non manca mai di fare una capatina e riceve sempre tante calorose strette di mano, ma ora è il figlio **Carlo Moser**, che incontriamo, a mandarla avanti con Francesca e Matteo. Tre giovani in gamba, la terza generazione dell'azienda.

Che ne pensa dell'evento?

Certamente sono aumentate le cantine selezionate. Questo fatto però non mi sembra interferisca con il livello, che resta altissimo ed esercita sempre un grande richiamo.

Carolin Schrötter lavora per la *Kornell* di Settequerce, vicino a Merano: 11 ettari e mezzo più 3 in affitto, 100 mila bottiglie.

Un'osservazione sul Wine Festival?

Tutto positivo, c'è sempre tanta

gente, i biglietti sono immancabilmente venduti fino all'ultimo...

Fra gli uomini che hanno fatto la storia dell'Alto Adige del vino c'è indubbiamente **Josef Niedermaier** dell'omonima azienda di Appiano, 15 ettari e diversi fornitori a contratto, 150 mila bottiglie.

Qualcuno dice che ci sono troppi espositori...

Personalmente, non mi sento di criticare queste scelte. La cosa che conta davvero è che il Merano WF sia diventato ormai una manifestazione internazionale che cresce sempre di più. Sono contento e orgoglioso di questo sviluppo.

La Compagnia del Vino è nata nel 1997 per volontà della *Marchesi Antinori* e del suo popolarissimo, trentennale responsabile Italia, Giancarlo Notari, scomparso da tre anni e sostituito dal figlio Saverio, direttore della società. Produce vini in Maremma - il *Grillesino*, 24 ettari a Magliano, 100 mila bottiglie - Prosecco Docg Col de' Salici, Vernaccia di San Gimignano La Diaceta e, nella Loira, *Chapelle de la Croix*. A Merano è venuto **Antonello Calandri**, responsabile commerciale Italia e Svizzera.

La sua impressione?

Sono qui per la prima volta e sono rimasto molto colpito dalla straordinaria opportunità di fare degustazioni ad alto livello e dall'organizzazione, davvero impeccabile.

Da tre anni è presente a Merano il *Podere Forte* di Castiglione d'Orcia, nel Senese: 13 ettari, 20-25 mila bottiglie. Ne parliamo con **Loredana Nunzella**, direttore vendite.

Come mai così poche bottiglie?

La nostra è una produzione biologica e cerchiamo la massima qualità. Abbiamo anche una produzione di olio. Ci troviamo bene a Merano, è uno degli eventi migliori e più proficui.

L'azienda *Scubla* sorge nella mitica via Rocca Bernarda di Ippolis di Premariacco (Ud), zona di particolare pregio nella fascia Sud dei Colli orientali del Friuli: 12 ettari, 60 mila bottiglie. Sentiamo **Roberto Scubla**, indaffarato a versare bicchieri.

Soddisfatto?

Nei miei ricordi, questo è uno dei massimi afflussi, almeno nell'enclave friulana in cui ci troviamo. Il Wine Festival è partito subito bene ed è andato avanti nello stesso modo. Tanti contatti, anche se ormai questo è soprattutto un evento-vetrina che ha comunque sempre un grosso peso all'estero.

Emilio Ridolfi è direttore commerciale della siciliana *Pellegrino*, 152 ettari, 5 aziende agricole, 3 cantine e quasi 7 milioni di bottiglie. Un'azienda ormai di casa a Merano, dove partecipa dal 2000.

Qual è l'aspetto che l'ha più colpita?

Il connotato di "salotto buono del vino", con un livello medio-



alto e un pubblico in perfetta sintonia. A proposito del pubblico, riscontro una competenza che a volte non hanno gli stessi addetti...

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato (At) ha fatto per la prima volta il suo ingresso al Kurhaus e ha festeggiato l'evento con una cena per la stampa all'Ansitz Planitzschhof, che si definisce Hotel del Vino. La troviamo al Pavillon des Fleurs, dove una parte del salone è riservata alle New entries, con il titolare **Franco Morando** e l'enologo e direttore Italia **Lino Lanfrancone**.

Contenti del debutto?

La nostra è un'azienda giovane, entusiasta. Siamo i maggiori produttori di Ruché con una quota che supera abbondantemente il 50%. Siamo molto contenti di averlo portato qui con il Grignolino, che presentiamo anche spumantizzato. Vini che si pensava di scarsa longevità e con i quali invece organizziamo anche degustazioni verticali. E questo è indubbiamente il posto giusto per farli conoscere.

Morando (petfood): business con nuovi orizzonti in Nord Africa, Medio Oriente e India - foto -

Morando, leader italiano del petfood - e presente da anni in posizione di rilievo anche nell'Est europeo - è "sbarcato" in Nord Africa e in Medio Oriente ma ha pure avviato un intenso lavoro per coprire il mercato indiano.

In Nord Africa e Medio Oriente, in particolare, l'azienda di Andezeno (Torino) sta raccogliendo i primi frutti dei rapporti con partner locali affidabili e a servizio della clientela luxury in Paesi come Algeria, Tunisia, Libia, Egitto, Israele, Libano, Arabia Saudita, Kuwait ed Emirati Arabi Uniti. "Stiamo ottenendo buoni risultati in questi mercati, alcuni dei quali anche caratterizzati da forte instabilità politica", spiega Franco Morando (nella foto al fondo dell'articolo), terza generazione impegnata nell'azienda di famiglia e con delega alle politiche commerciali. "Si tratta di una penetrazione commerciale non facile, ma nella quale abbiamo messo in campo tutta la nostra professionalità e capacità nel coniugare qualità e prezzo - precisa Morando -. Sono Paesi visitati personalmente dai nostri export manager e dove non esistono strutture come i nostri supermercati, ma forme distributive tradizionali come i bazar. Tuttavia noi lì, coi prodotti Miglior Cane e Miglior Gatto, già ci siamo e quando uno arriva prima di altri in un mercato il primo passo è stato fatto".

Cammino difficile - ma comunque convinto - anche in India, dove l'azienda sta cercando di impostare la sua presenza districandosi tra restrizioni e vincoli.

Il 20 per cento del fatturato della Morando proviene dai mercati esteri. L'azienda è pioniera nell'export, da una quindicina di anni, nell'Est europeo (Slovenia, dove è leader indiscussa perfino davanti alle due multinazionali Mars e Nestlé, e poi Croazia e Grecia).

Ad Andezeno la Morando produce crocchette per cani e gatti, ma anche il cibo secco per i cavalli, altro settore del petfood coperto dall'azienda. A Molfetta (Bari), invece, la produzione è dedicata agli alimenti umidi per gli animali d'affezione. Ad Andezeno, comunque, ci sono la testa e il cuore pulsante dell'azienda che ha inventato il petfood in Italia 65 anni fa. La Morando - con i marchi Miglior Gatto e Miglior Cane, con linee premium e professional - fa vanto di produrre autentico cibo pet made in Italy. L'impresa torinese è saldamente in mano alla famiglia Morando, con il fondatore, novantenne, Enrico, Presidente e presentissimo in azienda, e i suoi figli Giovanni e Walter a dividersi con i rispettivi figli Laura e Franco i diversi ruoli aziendali. Tre generazioni pienamente operative, che prevedono di arrivare a fine anno, con il loro lavoro e con quello dei circa 250 dipendenti tra Andezeno e Molfetta e i propri agenti commerciali, a un fatturato intorno ai 100 milioni contro i circa 90 del 2012.

I prodotti sono veicolati perlopiù nella grande distribuzione: "Il trend è estremamente positivo sia a valore che a volume - sottolinea Franco Morando - grazie al forte rapporto qualità-prezzo dei nostri brand. Ma stiamo lavorando a nuovi prodotti specificamente dedicati alla distribuzione in normal trade/pet shop. Brand esclusivi, che saranno a breve lanciati". L'iniziativa è ormai imminente e si concretizzerà con la riscoperta e la valorizzazione di due marchi storici di Morando, che avevano caratterizzato i successi dell'azienda negli anni Ottanta: "Mio Cane" e "Mio Gatto". Due linee dedicate espressamente al canale distributivo specializzato, premium. Il lancio dei due brand, rivitalizzati e proiettati in campo nazionale e internazionale, avverrà il prossimo 24 gennaio a Eataly, a Torino. "La scelta di Torino, invece che altre grandi città - aggiunge Franco Morando - non è casuale. Abbiamo sempre evitato discorsi di delocalizzazione, siamo torinesi e Torino ha bisogno di essere aiutata in questi periodi difficili. Già ci serviamo per le nostre necessità dei professionisti di questa città per dare lavoro qui. Va in questa direzione, dunque, la presentazione delle due nuove linee premium a Torino".

L'impresa, inoltre, non ha dimenticato le sue origini e, non a caso, ha diversificato l'attività puntando anche sull'agricoltura: la produzione di vini con un esclusivo Ruchè, il tutto dai propri vigneti a Castagnole Monferrato.



Una ricetta per Capodanno dello chef Paolo Quartero: variazione di pesche con spuma all' amaretto



Variazione di pesche con spuma all' amaretto

Di Chef Paolo Quartero - Ristorante Il Gabbiano Alassio (Sv)

Abbinamento: Grignolino d'Asti – Montalbera

Ingredienti

- 2 Pesche
- 3 Amaretti
- 2 Fogli di gelatina
- 2 Albumi
- 1 Stecca di vaniglia
- 1 Stecca di cannella

2 Anice stellato

4 Fave di cacao

Procedimento

Tagliate una pesca a metà, togliete il nocciolo e cuocete in forno a 160 °C per circa 5 minuti con la pelle rivolta verso l'alto. Spellate l'altra pesca, privatela del nocciolo e tagliatela a fettine. Adagiatela in uno stampino d'acciaio. Fate bollire 100 ml di acqua con zucchero e cannella, lasciate raffreddare e scioglietevi i 2 fogli di gelatina precedentemente ammorlati. Versate il tutto nello stampino con la pesca e lasciate raffreddare. In una pentola preparate il caramello con acqua, zucchero e limone. Quindi passatevi la stecca di cannella, la stecca di vaniglia, l'anice stellato e le fave di cacao. Lasciatele raffreddare sulla carta da forno. Tritate finemente l'amaretto. In un sifone versate gli albumi, lo zucchero e l'amaretto. Agitate bene e caricate due bombolette. Lasciate raffreddare. Posizionatele pesche cotte al forno in un piatto bianco, girate lo stampino con la pesca in gelatina. Decorate con la cannella, la vaniglia, l'anice stellato e le fave di cacao caramellate. Agitate il sifone e versate la spuma di amaretto fra le pesche.

Abbinato a Grignolino d'Asti – Montalbera

<http://www.montalbera.it/> (<http://www.montalbera.it/>)

Vitigno: grignolino 100% lavorato in purezza

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglie e posizionate in senso orizzontale per almeno 2 mesi

Grado alcolico: da 12 a 13°C in base all'annata

Colore: rosso rubino tenue, con una tendenza alla tonalità aranciata, dopo i primi 12 mesi in bottiglia

Profumo: fiorito e delicato con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali

Sapore: molto fresco e asciutto, sottile e continuo, leggermente tannico, con un raffinato retrogusto, gradevolmente amarognolo

Gastronomia: servito giovane a temperatura ambiente si abbina ad ogni tipo di antipasto e in particolare a piatti leggeri o moderatamente grassi. Ottimo servito leggermente fresco

con pesce sughoso.

Indirizzo: Ristorante Il Gabbiano

Pass. Dino Grollero, 13

17021 Alassio Tel. 0182 644763

ilgabbianoalassio@yahoo.it (<mailto:ilgabbianoalassio@yahoo.it>)



Sal- Salute, a Torino lo shopping fa bene ai bambini

Roma - 9 dic (Prima Pagina News) Fino al 15 dicembre il centro storico di Torino sarà ancora una volta lo scenario del Charity Shop a favore della "Fondazione Crescere Insieme al Sant'Anna Onlus", che dal 2004 promuove e sostiene il reparto di Terapia Intensiva Neonatale dell'Ospedale Sant'Anna di Torino e la ricerca in campo neonatale. Per il quarto anno consecutivo la Fondazione, sostenuta dall'Associazione Commercianti "Torino Via Roma" ed in collaborazione con Ascom - Confcommercio di Torino e Provincia, promuove infatti il "Charity Shop" di Natale, che si svolgerà fino al 15 dicembre, con orario continuato dalle 11.00 alle 19.00, nel centro storico di Torino in Via Amendola 9, nello spazio offerto da Banca Intermobiliare, partner dell'iniziativa . Anche il Gruppo Morando, da sempre vicino ai bambini meno fortunati, ha sposato con entusiasmo questo progetto che vede protagonista il territorio torinese, mettendo a disposizione i prodotti delle proprie aziende più conosciute: Morando Pet Food e Montalbera – Terra del Ruchè. "Ci sembra doveroso sostenere le iniziative dedicate ai bambini" afferma Franco Morando "ecco perchè anche quest'anno partecipiamo al Charity Shop. Per questa edizione abbiamo però voluto dare un segnale forte, presentandoci come Gruppo Morando e mettendo a disposizione i nostri prodotti più conosciuti, che contribuiranno ad aiutare una realtà del nostro territorio che ogni anno presta cure importanti a circa 8.000 bambini e alle loro famiglie". L'intero ricavato del Charity Shop verrà infatti destinato alla realizzazione di una "Family Room" composta da un posto di Terapia Intensiva e da una camera attrezzata per le famiglie dei bimbi ricoverati nel reparto di Neonatologia. Un acquisto molto importante che migliorerà sempre di più le condizioni, la qualità e le possibilità di vita dei piccoli degenti del Reparto di Terapia Intensiva dell'Ospedale.

(PPN) 9 dic 2013 16:55

**9 Dicembre 2013 - 11:57**

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 127 volte

A Torino lo shopping fa bene ai bambini!

Anche Montalbera sostiene il Charity Shop di Natale a favore dei bambini degenti del Sant'Anna.

Fino al 15 dicembre il centro storico di Torino sarà ancora una volta lo scenario del Charity Shop a favore della "Fondazione Crescere Insieme al Sant'Anna Onlus", che dal 2004 promuove e sostiene il reparto di Terapia Intensiva Neonatale dell'Ospedale Sant'Anna di Torino e la ricerca in campo neonatale.

Per il quarto anno consecutivo la Fondazione, sostenuta dall'Associazione Commercianti "Torino Via Roma" ed in collaborazione con Ascom - Confcommercio di Torino e Provincia, promuove infatti il "Charity Shop" di Natale, che si

svolgerà fino al 15 dicembre, con orario continuato dalle 11.00 alle 19.00, nel centro storico di Torino in Via Amendola 9, nello spazio offerto da Banca Intermobiliare, partner dell'iniziativa.

Anche il Gruppo Morando, da sempre vicino ai bambini meno fortunati, ha sposato con entusiasmo questo progetto che vede protagonista il territorio torinese, mettendo a disposizione i prodotti delle proprie aziende più conosciute: Morando Pet Food e Montalbera - Terra del Ruché.

"Ci sembra doveroso sostenere le iniziative dedicate ai bambini" afferma Franco Morando "ecco perchè anche quest'anno partecipiamo al Charity Shop. Per questa edizione abbiamo però voluto dare un segnale forte, presentandoci come Gruppo Morando e mettendo a disposizione i nostri prodotti più conosciuti, che contribuiranno ad aiutare una realtà del nostro territorio che ogni anno presta cure importanti a circa 8.000 bambini e alle loro famiglie".

L'intero ricavato del Charity Shop verrà infatti destinato alla realizzazione di una "Family Room" composta da un posto di Terapia Intensiva e da una camera attrezzata per le famiglie dei bimbi ricoverati nel reparto di Neonatologia.

Un acquisto molto importante che migliorerà sempre di più le condizioni, la qualità e le possibilità di vita dei piccoli degenti del Reparto di Terapia Intensiva dell'Ospedale.

Fare shopping, a Torino, non ha mai fatto così bene!

di Dino Bortone



09/12/2013

A Torino lo shopping fa bene ai bambini

9 dicembre 2013

TAGs: Torino, shopping, bambini, Sant'Anna, Onlus

Fino al 15 dicembre il centro storico di Torino sarà ancora una volta lo scenario del Charity Shop a favore della "Fondazione Crescere Insieme al Sant'Anna Onlus", che dal 2004 promuove e sostiene il reparto di Terapia Intensiva Neonatale dell'Ospedale Sant'Anna di Torino e la ricerca in campo neonatale.

Per il quarto anno consecutivo la Fondazione, sostenuta dall'Associazione Commercianti "Torino Via Roma" ed in collaborazione con Ascom - Confcommercio di Torino e Provincia, promuove infatti il "Charity Shop" di Natale, che si svolgerà fino al 15 dicembre, con orario continuato dalle 11.00 alle 19.00, nel centro storico di Torino in Via Amendola 9, nello spazio offerto da Banca Intermobiliare, partner dell'iniziativa.

Anche il Gruppo Morando, da sempre vicino ai bambini meno fortunati, ha sposato con entusiasmo questo progetto che vede protagonista il territorio torinese, mettendo a disposizione i prodotti delle proprie aziende più conosciute: Morando Pet Food e Montalbera - Terra del Ruche.

"Ci sembra doveroso sostenere le iniziative dedicate ai bambini" afferma Franco Morando "ecco perchè anche quest'anno partecipiamo al Charity Shop. Per questa edizione abbiamo però voluto dare un segnale forte, presentandoci come Gruppo Morando e mettendo a disposizione i nostri prodotti più conosciuti, che contribuiranno ad aiutare una realtà del nostro territorio che ogni anno presta cure importanti a circa 8.000 bambini e alle loro famiglie".

L'intero ricavato del Charity Shop verrà infatti destinato alla realizzazione di una "**Family Room**" composta da un posto di Terapia Intensiva e da una camera attrezzata per le famiglie dei bimbi ricoverati nel reparto di Neonatologia.

Un acquisto molto importante che migliorerà sempre di più le condizioni, la qualità e le possibilità di vita dei piccoli degenti del Reparto di Terapia Intensiva dell'Ospedale.

Fare shopping, a Torino, non ha mai fatto così bene!