



***RASSEGNA STAMPA  
2014***

**GUIDE**  
**gennaio/dicembre 2014**

TESTATA: **VITAE**

DATA: **2015**

PAGINA:

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2015

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



Associazione Italiana Sommelier

TESTATA: **VITAE**

DATA: **2015**

PAGINA:

## Piemonte

### Montalbera

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Tel. 0119 433311 | Fax 0119 434289

montalbera@montalbera.it

www.montalbera.it

**Anno di fondazione:** 1980 **Proprietà:** Famiglia Enrico Riccardo Morando

**Condizione enologica:** Andrea Paglietti, Luca Caramellino **Condizione agronomica:** Ettore Sandri

**Bottiglie prodotte:** 525.000 **Ettari vitati:** 158

**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Stile manageriale per la gestione di una società che ha grande tradizione nella viticoltura e sempre più affonda le radici nei territori di Langa e Monferrato. La famiglia Morando da sei generazioni si occupa di vino e attualmente possiede vigneti a Castiglione Falletto per il nebbiolo, a Castiglione Tinella per il moscato e a Castagnole Monferrato per il ruchè, di cui l'azienda è il maggior produttore. L'attività si muove tra il rigore nei confronti del territorio e delle coltivazioni e della progettualità, infatti è in fase di ampliamento la cantina di Castagnole Monferrato.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2013

ttt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 150.000

Rubino intenso con vivaci riflessi porpora. Sfodera subito una intensa e fragrante vinosità, tipica del vitigno. Seguono note di freschi fiorellini e frutta molto fresca, soprattutto frutti di bosco. Corrispondente, piacevole e con una buona chiusura, di adeguata persistenza. Matura per 4 mesi in acciaio. Risotto alla milanese.

· PASSITO LACCENTO 2010

tt

Rosso Dolce - Ruchè 100% - Alc. 15% - € 25 - 10,375 - Bt. 5.000

Rubino impenetrabile, con riflessi porpora. La sensazione è di frutta macerata e macedonia di frutti di bosco con sensazioni di alloro e caffè. Sorso con delicato tannino e piacevole sensazione di cacao e cannella. Il sorso regala adeguata freschezza. Appassimento su graticci, vinificazione in acciaio e maturazione per 14 mesi in barrique. Fonduta di cioccolato.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2012

tt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14,5% - € 24 - Bt. 15.000

Rubino appena granato. Sentori dolci di frutta sotto spirito. Cannella e chiodi di garofano. Seguono note di scorza di arancia amara e tostatura di cacao. In bocca appena amarognolo con apertura fruttata e morbida. Di buona persistenza e piacevolezza. Sosta per 14 mesi in tonneau. Costolette di agnello.

· BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2013

tt

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 13% - € 9 - Bt. 50.000

Rosso porpora scuro. Profumi fruttati di prugne e more e vegetali di erbe di montagna, quasi da amaro. Sorso vegetale, di buon corpo. Vinificato esclusivamente in acciaio. Zuppa di fagioli.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO PRIMA DECADE 2012

tt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14,5% - € 30 - Bt. 5.000

Rosso rubino intenso. Ti accoglie la speziatura di chiodi di garofano e si apre su fruttini neri di sottobosco. Piacevole e corrispondente con buona chiusura. Barrique per 16 mesi. Timballo di riso.

· BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012

tt

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 20.000

Rosso rubino scuro. La frutta rossa, ciliegie e more, è in confettura. Tostatura di caffè e vaniglia accompagnano la sensazione alcolica. Il sorso è equilibrato e morbido. Barrique e botte. Spezzatino d'asino.

TESTATA: **LE GUIDE DE L'ESPRESSO**

DATA: **2015**

PAGINA:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

# I VINI D'ITALIA 2015

**Le Guide de l'Espresso**

da la grande famiglia del vignaio che legge  
e alla tradizione, cercando la via del vino nel  
tra di una modernità senza compromessi.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

16.5/20 bt 20000 €13/15

una dolce e spaziosa del naso, un modo di essere  
denso, del corpo e della materia al palato,  
che emerge.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013**

16.5/20 bt 20000 €13/15

una dolce e spaziosa del naso, un modo di essere  
denso, del corpo e della materia al palato,  
che emerge.

**Montalbera**

Via Montalbera 1 - Biagna Sarnon 111

12040 La Morra (Cuneo)

tel. 011.9433311 fax 011.9434289

e-mail: [montalbera@montalbera.it](mailto:montalbera@montalbera.it)

Da molti anni produce vigna nel campo della col-  
tura e della difesa della vite, dal 1991 Montal-  
bera si occupa esclusivamente della vigna di  
Montalbera. Nel 2000 abbiamo creato un vino che  
ha ottenuto un risultato produttivo eccezionale  
e moderno. Il vino Montalbera è un vino a frutto  
denso e pieno di aromi, con un corpo e un  
corpo che si staglia, in forma pura e sana.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

16.5/20 bt 20000 €13/15

una dolce e spaziosa del naso, un modo di essere  
denso, del corpo e della materia al palato,  
che emerge.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013**

16.5/20 bt 20000 €13/15

una dolce e spaziosa del naso, un modo di essere  
denso, del corpo e della materia al palato,  
che emerge.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

16.5/20 bt 20000 €13/15

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013**

16.5/20 bt 20000 €13/15

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

16.5/20 bt 20000 €13/15

**Montalbera**

Via Montalbera 1

14030 Castagnole Monferrato (Asti)

tel. 011.9433311 fax 011.9434289

e-mail: [montalbera@montalbera.it](mailto:montalbera@montalbera.it)

Fondata all'inizio del XX secolo, l'azienda trova  
il suo attuale assetto grazie alla politica di acqui-  
sizione voluta dalla famiglia Morando verso la  
metà degli anni Ottanta, che le permette oggi di  
essere il più importante produttore di Ruchè di  
Castagnole Monferrato in termini di estensione

vitata. A questa piccola ma non banale Doc del-  
l'Astigiano e al suo vitigno autoctono sono in-  
fatti dedicate diverse etichette, tra loro diverse  
per sistema produttivo e stile, ma accomunate  
da una sicura piacevolezza.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

16.5/20 bt 20000 €13/15

*rovere in evidenza al naso,  
assai meno in bocca, dove si sviluppa  
con continuità, freschezza, maturità di frutto*

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
LACCENTO 2013**

16/20 bt 50000 €14/17

*delicatamente aromatico, invitante, pulito,  
di buona polpa fruttata e valido allungo finale*

**GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2013**

15.5/20 bt 35000 €9/11

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
LA TRADIZIONE 2013**

15.5/20 bt 150000 €12/13

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
PRIMA DECADE 2012**

15/20 bt 5000

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO  
LIMPRONTA 2012**

14.5/20 bt 15000 €23/27

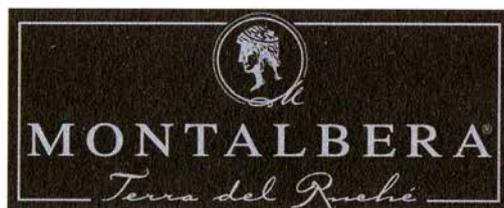
TESTATA: **LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI**

DATA: **2015**

PAGINA:



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



## Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1, 14030 Castagnole Monferrato, AT - tel +39 0119433311 - fax +39 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Enrico Riccardo Morando (Titolare), Luca Caramellino, Andrea Paglietti e Lino Lanfrancone (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1980 - Vini prodotti: 14 - €450.000 - Ettari: 145 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ sì - ☺ sì - ❏ no

### IL MIGLIOR VINO

#### Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2013 **99**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

**Sensazioni:** è grazie al calor del sole del millesimo produttivo, grazie alla resa contenuta e alla viticoltura rabbiosamente selettiva che per la prima volta il Ruché si dona con tanta carnosa fittezza, con una tannicità pronunciata che la sua fragola in profumo e gusto va ad assumere la sublime polposità d'una mora. Aumento di volume della mascolinità dell'aroma, che in nessun modo lede la stupenda suadanza del suo frutto, striato di dolcezze linfatiche e di vene di piccole bacche del bosco che son integre e squillanti all'olfatto come ancora pulsanti prime. E l'equilibrio del sapore, che vede armonia di morbidezze contrappuntate da sapidità tannica e corroborate da salinità mineralmente avvertite. Un vino di valor viticolo ed enologico eminentemente sublime, una realizzazione naturalistica e tecnica il cui pregio analitico universalmente ai sensi s'imprime.



**Informazioni:** ☺ 08/05/14 - ☺ D - €50.000 - ☺ Ruché

**Impressioni del produttore:** il Ruché Laccento 2013 è un vino intrigante, avvolgente e di grande carattere. Elegante senza essere appariscente, lascia traccia di sé dopo la sua degustazione per le sue caratteristiche di unicità e particolarità rispetto agli altri vini locali e nazionali. Si caratterizza per i sentori floreali e fruttati che si stemperano in note gradevolmente speziate che trasformano l'assaggio in una autentica esperienza gustativa con dolcezza e morbidezza al palato inimitabile. Un vitigno unico che sa ben rappresentare la sua area di provenienza su dolci colline assolate e perfettamente coltivate.

#### GLI ALTRI VINI

**BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2012** **IP: 96**

C: 32 - E: 32 - I: 32 - ☺ - €: 25.000 - ☺: Barbera

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2013** **IP: 94**

C: 31 - E: 31 - I: 32 - ☺ - €: 100.000 - ☺: Ruché

**BAROLO LEVOLUZIONE 2010** **IP: 93**

C: 32 - E: 32 - I: 29 - ☺ - €: 10.000 - ☺: Nebbiolo

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

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC LIMPRONTA 2012** **IP: 92**

C: 32 - E: 31 - I: 29 - ☺ - €: 10.000 - ☺: Ruché

**LACCENTO PASSITO SA** **IP: 92**

C: 33 - E: 31 - I: 28 - ☺ - €: 5.000 - ☺: Ruché

**RUCHÉ PRIMA DECADE 2012** **IP: 91**

C: 32 - E: 31 - I: 28 - ☺ - €:

**BARBERA D'ASTI DOCG LA RIBELLE 2013** **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☺ - €: 35.000 - ☺: Barbera d'Asti

**2.0. RUCHÉ 2013** **IP: 89**

C: 30 - E: 29 - I: 30 - ☺ - €:

**MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2013** **IP: 88**

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☺ - €: 15.000 - ☺: Moscato

**BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2013** **IP: 88**

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ☺ - €: 15.000 - ☺: Barbera

**GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ 2013** **IP: 88**

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ☺ - €: 20.000 - ☺: Grignolino d'Asti

**BOLLICINE ROSEUS BRUT SA** **IP: 87**

C: 30 - E: 29 - I: 28 - ☺ - €: 50.000 - ☺: Grignolino

**CALYPSOS VINO BIANCO 2013** **IP: 86**

C: 29 - E: 29 - I: 28 - ☺ - €: 15.000 - ☺: Viognier

**BOLLICINE LEYKOS EXTRA DRY SA** **IP: 85**

C: 29 - E: 28 - I: 28 - ☺ - €: 100.000 - ☺: Barbera d'Asti

#### Commento Conclusivo

Bicchieri di piacevolezza sovrana quello di Montalbera - Terra del Ruché. In ogni vino profumi di nitidezza e di integrità ossidativa pressoché perfetti, con una presenza floreale del frutto che dona ad ogni campione una livrea d'aroma della stessa purezza di quello della nativa uva. Materia prima di eccellente concentrazione che è effetto di viticoltura capace e rigorosa. Ecco allora la ciliegia nera della Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2013, la fragola illibata del 2.0. Ruché 2013. E ottime le fragranze fruttose spumanti del Bollicine Roseus Brut e del Bollicine Leykos Extra Dry. Per chi ama invece suadenze balsamiche più evolute, la pastosa suadanza del Ruché Prima Decade 2012 risulterà classicamente armoniosa. Di nuovo fulgore e turgore nel Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2013; profumato come una rosa. Chiudono tre capolavori assoluti. Il Barolo Levoluzione 2010, che si impone nella memoria organolettica di chi scrive come uno tra i più equilibrati e avvolgenti di sempre; la Barbera d'Asti Docg Lequilibrio 2012, anche questa tra i rossi dell'anno più bilanciati fra acidità-morbidezza e tannino, con una dolcezza di frutto e di spezie magistralmente calibrata. Conseguono ancora per il terzo anno consecutivo la massima valutazione conseguibile il Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2013. Uno spettacolo di questo millesimo la concentrazione e la profondità del suo profumo: la stessa stupenda leggiadria fragoleggiante e lamponeggiante d'aroma ma su un nucleo di bacca di carnosissima mora. Un vino la cui istantanea e universal piacevolezza prima è frutto di natura e tecnica d'annosa perfezione applicativa.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo: 90,53 (+0,51%); QOT: 8,37**

**Indici complessivi: C: 30,8 - E: 30,26 - I: 29,46**

TESTATA: **LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI**

DATA: **2015**

PAGINA:

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2015



## Premio Miglior Vino in Assoluto MONTALBERA



### Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2013 - 99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

*Sensazioni: è grazie al calor del sole del millesimo produttivo, grazie alla resa contenuta e alla viticoltura rabbiosamente selettiva che per la prima volta il Ruché si dona con tanta carnosa fittezza, con una tannicità pronunciata che la sua fragola in profumo e gusto va ad assumer la sublime polposità d'una mora. Aumento di volume della mascolinità dell'aroma, che in nessun modo lede la stupenda suadanza del suo frutto, striato di dolcezze linfatiche e di vene di piccole bacche del bosco che son integre e squillanti all'olfatto come ancora pulsanti prime. E l'equilibrio del sapore, che vede armonia di morbidezze contrappuntate da sapidità tannica e corroborate da salinità mineralmente avvertite. Un vino di valor viticolo ed enologico eminentemente sublime, una realizzazione naturalistica e tecnica il cui pregio analitico universalmente ai sensi s'imprime.*

[www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com)

TESTATA: I VINI VERONELLI

DATA: **2015**

PAGINA:

GUIDA ORO

# I VINI DI VERONELLI 2015



SEMINARIO PERMANENTE  
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

TESTATA: I VINI VERONELLI

DATA: 2015

PAGINA:

# LE INTRODUZIONI REGIONALI

La realtà vitivinicola d'ogni regione  
presentata nei suoi tratti distintivi

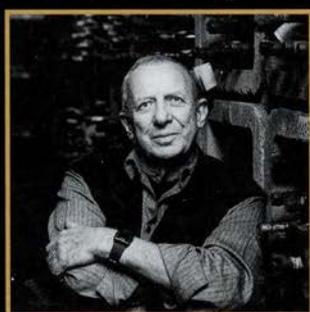


Including english introduction and key!



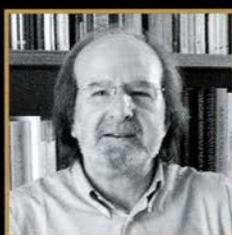
Jetzt mit deutscher Einführung und legende!

## LA PRIMA GUIDA AI VINI ITALIANI



*"Il vino vuole partecipazione;  
e un grande vino, più ancora,  
la confidenza e l'affetto."*

LUIGI VERONELLI



Gigi Brozoni è stato per 25 anni  
Direttore del Seminario  
Permanente Luigi Veronelli. Ha  
organizzato e condotto convegni  
tecnico-scientifici e si è occupato  
di formazione all'analisi  
sensoriale. Curatore della Guida  
Oro dal 1997, è tra i più  
apprezzati degustatori italiani.



Daniel Thomases, nato a  
Stratford in Connecticut e  
laureatosi in Lettere alla  
Harvard University, vive a  
Firenze. È wine-writer per varie  
testate italiane e revisore del  
capitolo Italia del Pocket Wine  
Book di Hugh Johnson  
(Gran Bretagna).



€ 32,00  
IVA INCLUSA



## CASTAGNOLE LANZE

*a doc*

♣ Langhe Chardonnay, 2012 (ha 0.6 ↑ 3.000 A B)

2012 (G.B.) 88

**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, 2013 (ha 21 ↑ 50.000 A B) 2013 (G.B.) 86

★★ Barbera d'Asti Lequilibrio, 2012 (ha 21 ↑ 20.000 C C) 2012 (G.B.) 88

★★ Barolo Levoluzione, 2009 (ha 3 ↑ 8.000 E E)

★★ Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2013 (ha 15 ↑ 27.000 A C) 2013 (G.B.) 88

♣ Ruché di Castagnole Monferrato 2.0, 2013 (ha 73 ↑ 10.000 A B) 2013 (G.B.) 85

★★ Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2013 (ha 73 ↑ 150.000 A C) 2013 (G.B.) 87

★★ Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, 2013 (ha 73 ↑ 50.000 A C) 2013 (G.B.) 88

★★★ Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, 2011 e 2012

(ha 73 ↑ 15.000 F F) 2012 (G.B.) 90

♣ Ruché di Castagnole Monferrato Prima Decade, 2012 (↑ 5.000 E E) 2012 (G.B.) 91

*a doc*

★ Barbera del Monferrato La Briosa, 2013 (ha 21 ↑ 19.000 A B) 2013 (G.B.) 84

★★ Grignolino d'Asti Grignè, 2013 (ha 15 ↑ 35.000 A B) 2013 (G.B.) 86

*da tavola*

★ Calypos, 2013 (ha 3 ↑ 18.000 A C) *viognier* 2013 (G.B.) 85

★★★ Laccento Passito, 2010 (ha 5 ↑ 5.000 E E) *ruché* 2010 (G.B.) 92

★ Roseus Bollicine Brut, l'ultima (ha 20 ↑ 50.000 A C) *grignolino*

TESTATA: **TOURING EDITORE - VINI BUONI D'ITALIA**  
DATA: **2015**  
PAGINA:

**Touring Editore**

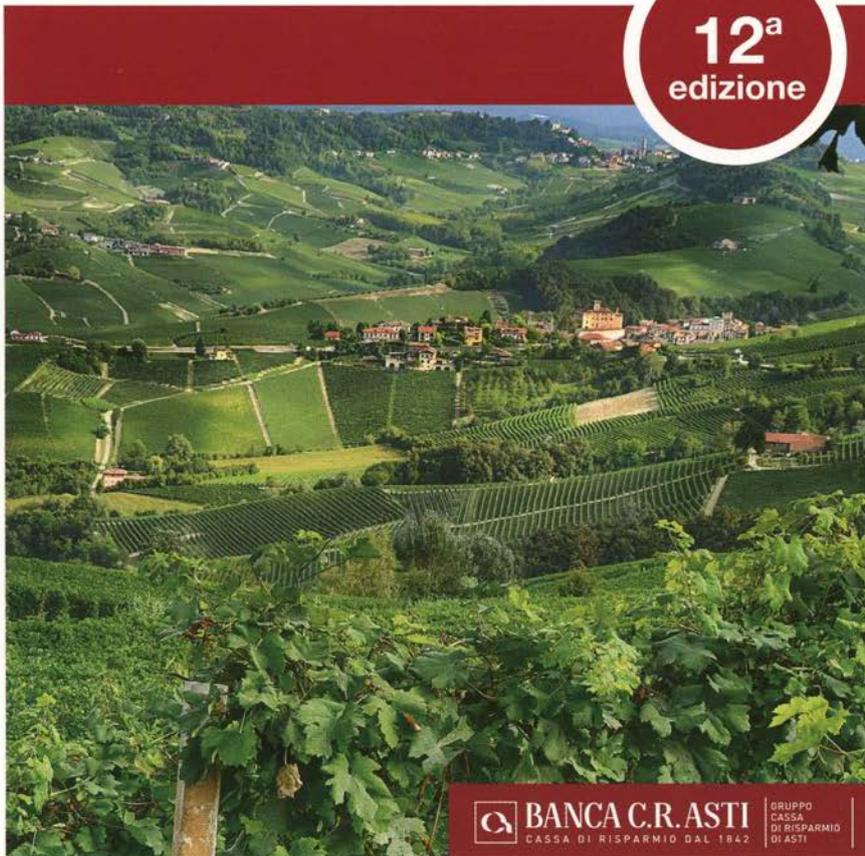


**Mario Busso Luigi Cremona**

# **Vinibuoni d'Italia 2015**

L'Italia degli autoctoni: tutti i vini e le cantine  
migliori, regione per regione. In più, le sezioni  
dedicate a Spumanti Metodo Classico e Istria

**12<sup>a</sup>  
edizione**



**BANCA C.R. ASTI**  
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

GRUPPO  
CASSA  
DI RISPARMIO  
DI ASTI

TESTATA: **TOURING EDITORE - VINI BUONI D'ITALIA**

DATA: **2015**

PAGINA:

12<sup>a</sup> EDIZIONE



**Touring Club Italiano**

*Ruchè di Castagnole Monferrato Docg*

*Prima Decade 2012*

**Montalbera - Terra del Ruchè**

Vino di eccellenza premiato con la **CORONA** dalla guida Vinibuoni d'Italia 2015  
per la qualità, la piacevolezza, la bevibilità e la corrispondenza vino vitigno territorio

MERANO  
WINEFESTIVAL 2014  
IL PRESIDENTE DEL TOURING CLUB ITALIANO  
FRANCO ISEPPÌ

**Vini  
Buoni  
d'Italia**

IL CURATORE NAZIONALE DI VINIBUONI D'ITALIA  
MARIO BUSO

## Montalbera - Terra del Ruchè



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

**Bottiglie:** 525.000

**Vitigni autoctoni coltivati:**  
Ruchè

La famiglia Morando ha creduto e investito moltissimo su un piccolo e prezioso vitigno del Monferrato, il Ruchè, tanto da ricoprire più del 50% dell'intera produzione locale. Rigore progettuale, fantasia, emozione e suggestioni sono forse i tratti che meglio sintetizzano l'attività e i vini dell'azienda, che vive di una comunicazione attenta e moderna grazie all'intraprendenza dei titolari. Il Ruchè Prima Decade unisce alle essenze nobili del legno polvere di pepe, lamponi, acqua di rose, che anticipano una bocca che accampa solenne un equilibrio unico di aromi, sapori, profumi. Prova d'autore sulle sinfonie orchestrali dedicate al Moscato e al Barbera Lequilibrio.

	Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012	★★★★				€ 15-20	
	Moscato d'Asti Docg San Carlo 2013	★★★★				€ 9-11	
	Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio 2012	★★★★				€ 13-15	
	Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2.0 2013	★★★				€ 9-11	
	Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2013	★★★				€ 14-16	

TESTATA: **IL GOLOSARIO**

DATA: **2015**

PAGINA:

# 2015

## il Golosario

di **Paolo Massobrio**

GUIDA ALLE COSE BUONE  
D'ITALIA



**MILLE E PIÙ  
GHIOTTONERIE E VINI**

**AZIENDE AGRICOLE,  
OLEIFICI, NEGOZI,  
BOUTIQUE DEL GUSTO,  
ENOTECHE E CANTINE**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

EDITIONS  
**COMunica**

leGuidediPapillon 

TESTATA: **IL GOLOSARIO**

DATA: **2015**

PAGINA:

i vini d'italia 797

*[Faded text from the magazine page, likely a list of wines or a review.]*

**MONTALBERA - TERRA DEL RUCHE**

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

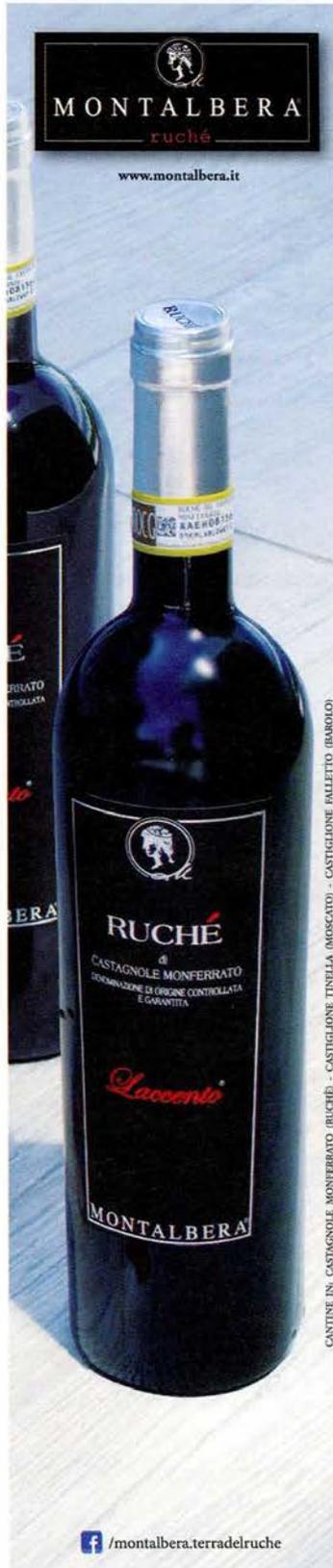


Vino top: Barolo "Levoluzione" - Barbera d'Asti "La Ribelle" - Grignolino d'Asti "Grignè" - Ruché di Castagnole M.to "La Tradizione" e "Limpronta" (Selezione di Famiglia)

**Ruché di Castagnole M.to "Laccento" (Selezione Bricco Montalbera)**

*[Faded text, likely a description of the wine.]*

*[Faded text, likely a description of the wine.]*



CANTINE IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (RUCHE) - CASTIGLIONE TINELLA (MOSCATO) - CASTIGLIONE BALLETTO (BAROLO)

**PIEMONTE**

/montalbera.terradelruche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

TESTATA: **GOWINE - CANTINE D'ITALIA**

DATA: **2015**

PAGINA:

**GoWine**

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

CANTINE  
d'ITALIA  
2015

*"per coloro  
che ritengono  
che il vino  
valga un  
viaggio..."*

TESTATA: **GOWINE - CANTINE D'ITALIA**

DATA: **2015**

PAGINA:

## Montalbera - Terra del Ruchè

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

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438

montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it - www.montalbera.it  165+2  500.000



Ettore Sandri (333 5998967)

 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 al sabato in orario d'ufficio. La domenica solo su prenotazione.

**VINO TOP** Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 12,50

**DA CONOSCERE** Gli altri due Ruchè della casa, Limpronta e La Tradizione. Nel 2014 è stata lanciata la nuova etichetta del Ruchè 2.0, tappo a vite e primo ruchè da bere freddo, da servire come un vino bianco. Nel 2015 è previsto il lancio del Ruchè Prima Decade, un'etichetta commemorativa dei 10 anni di Montalbera. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e la Barbera del Monferrato Vivace. Il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypso (viognier, chardonnay, sauvignon). Gli spumanti Roseus e Leykos.

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 e della promozione di questo vino. Un processo in parallelo fra la scelta di produrre diverse versioni per meglio esprimere il carattere del Ruchè ed un'intensa attività di comunicazione per promuovere le specificità di questa varietà autoctona coltivata in sette Comuni a nord di Asti. Si è 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. L'azienda è al termine della fase di ristrutturazione: è stato ampliato il magazzino di stoccaggio e vi è stato il rifacimento completo di tutta la barricaia. E' stata inoltre ripensata la sala degustazione, con ristorante annesso: l'inaugurazione di questi interventi è prevista per il maggio 2015: l'evento coincide con la Festa per i 10 anni di Montalbera.

TESTATA: **BIBENDA - VINI D'ITALIA**

DATA: **2015**

PAGINA:

# BIBENDA

VINI D'ITALIA  
GRAPPE E RISTORANTI  
L'ORCHESTRA ITALIANA



**2015**



**Fondazione Italiana Sommelier**

**MONTALBERA**

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

**Anno di fondazione:** 1983

**Proprietà:** famiglia Enrico Riccardo Morando

**Fa il vino:** Andrea Paglietti e Luca Caramellino

**Bottiglie prodotte:** 529.000 **Ettari vitati di proprietà:** 155

**Vendita diretta:** sì **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Ettore Sandri **Come arrivarci:** A21 uscita Asti est, proseguire per Castagnole M.to, Montemagno, Grana.

Una realtà aziendale unica per il suo genere quantitativo di vigneti, ben 155 ettari suddivisi in due zone diverse con rispettive cantine: la prima, la più grande, a Castagnole Monferrato con 60 ettari vitati a Ruché; la seconda a Castiglione Tinella dove si coltiva Moscato. Ma la famiglia Morando è in costante espansione e nel 2007 ha acquistato terreni anche a Castiglione Falletto. Gran parte dei vini viene esportata in tutto il mondo entrando a grandi passi nei salotti newyorkesi. Quest'anno manca il Barolo Levoluzione 2010 ma la gamma si è arricchita del Ruché Prima Decade, un vino che vuole essere l'interpretazione futuristica e versatile di questo nobile vitigno piemontese.

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2012**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 26 | Bottiglie: 15.000 | Confettura di ciliegia, poi si apre su uno speziato dolce di anice e cardamomo con soffi di china. Strutturato, fresco con tannini suadenti. Acciaio e tonneau. Maiale in agrodolce.

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO PRIMA DECADE 2013**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 5.000 | Si fregia di note dolci con confettura di amarene, pesca, rosa canina e poi scorza d'arancia e pepe. Il sorso sapido ed equilibrato invita al riassaggio. Barrique. Plin con Toma piemontese.

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2013**

Tipologia Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 50.000 | Profumi intriganti di caramellina al lampone, ribes, buccia d'arancia e mela cotogna. Scia di caffè e cannella. In bocca è morbido, potente, di buon equilibrio con tannini appena accennati. Acciaio. Gnocchi con Castelmagno.

**PASSITO LACCENTO 2010**

Tipologia: Rosso Dolce | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 24 (0,375) | Bottiglie: 5.000 | Quasi granato. Naso ricco di marasca, confettura di visciole, fichi essiccati, canditi con cenni di pepe e cannella. Il sorso è gustoso e composto, non seduto sulla dolcezza. Barrique. Brownies al cioccolato.

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2013**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 13,5% | € 12 | Bottiglie: 150.000 | Rubino cupo. Impatto floreale su sentori dolci di fragole. Agile, scorrevole, gustoso. Acciaio. Agnolotti.

**BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 20.000 | Naso minerale, grafite; poi frutta scura, garofano, iris. Bocca succosa e fresca. Acciaio e legno. Porcini fritti.

**GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÉ 2013**

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Grignolino 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 35.000 | Ventaglio di fragoline e lamponi. Speziato di pepe rosa, chiodi di garofano. Fresco e sapido. Acciaio. Fritto misto.

**BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2013**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 50.000 | Fiori essiccati, liquirizia, ciliegie sotto spirito. Bocca fresca, gradevole. Acciaio. Risotto mele e speck.

**BRUT ROSEUS 2013**

Tipologia: Rosato Spumante | Uve: Grignolino 100% | Gr. 12% | € 9 | Bottiglie: 50.000 | Cerasuolo intenso. Delicato di fragoline e fiori freschi. Fresco, sapido. Charmat. Cocktail di gamberetti.

**RASSEGNA STAMPA  
2014**



[HOME PAGE](#) [OPINIONI](#) [VIAGGIARE](#) [ATTUALITÀ](#) [EVENTI](#) [TERRITORI](#) [NEWS](#) [EDICOLA](#) [LIBRI](#) [VIDEO](#) [CONTATTI](#)

Cerca



10 Dicembre 2013

#### Montalbera

Il prestigioso ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI curato da Luca Maroni premia infatti la qualità dei Vini Montalbera e lo fa lo fa giudicando il Ruché di Castagnole Monferrato LACCENTO 2012 il "Miglior Vino Rosso Italiano" dell'edizione 2014 della sua famosa guida. Per la seconda volta consecutiva è quindi il Ruché firmato da Franco Morando ad aggiudicarsi uno dei titoli più ambiti dell'annuario. Un vino, LACCENTO 2012, che nasce solo nelle annate più floride e ben rappresenta la filosofia produttiva di Montalbera, un prodotto che ha saputo conquistare, e riconquistare, anche Luca Maroni, che gli ha

attribuito ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio assegnabile (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e lo ha descritto come *"Uno fra i vini dall'aroma più mirabilmente profumato d'Italia, in una versione fra le più consistenti, equilibrate ed integre di sempre"*.

Ma grandi soddisfazioni per Franco Morando arrivano da I VINI D'ITALIA 2014 de L'ESPRESSO che giudica il Ruché LA TRADIZIONE 2012 come miglior Ruché di tutta la guida con 4 bottiglie e 16,50 punti, mentre l'esordiente CALYPSOS 2012 ha sorpreso tutti ricevendo 16 punti e le 3 bottiglie.

Ed anche LE GUIDE ORO VERONELLI 2014 giudicano Montalbera azienda leader per il Ruché di Castagnole Monferrato, con il punteggio di 90 punti al Ruché LIMPRONTA 2011 e di 87 a LA TRADIZIONE 2012 e LACCENTO 2012. Tre diverse interpretazioni Montalbera del vitigno hanno dunque conquistato un posto nella Guida Veronelli e già questo è un vero riconoscimento alla capacità della cantina di Castagnole Monferrato di saper interpretare al meglio il proprio territorio.

Infine il GAMBERO ROSSO premia con i Due Bicchieri Rossi LACCENTO 2012, evidenziando come questo vino sia andato in finale per l'assegnazione del prestigioso Tre Bicchieri.

Tutti risultati che premiano la costante ricerca di qualità per cui l'azienda piemontese si è fatta conoscere fin dalla sua fondazione e che trova nel Ruché il proprio vino simbolo, dimostrando che, anche in una dimensione globale, la valorizzazione del vitigno autoctono è una formula vincente.

#### I NOSTRI VIDEO

#### TUTTOTURISMO

#### TUTTOFOOD

#### TUTTODRINK

#### SOS UTENTE

- » **Ministero Esteri** - le nostre Ambasciate e Consolati
- » **Ministero Turismo** - sito ufficiale
- » **Ministero Salute** - profilassi e vaccinazioni
- » **Polizia di Stato** - rilascio passaporto
- » **Unione Europea** - il decalogo UE dei passeggeri
- » **Viaggiare Sicuri** - parliamo in sicurezza
- » **Unità di Crisi** - segnaliamo dove ci rechiamo
- » **Sicurezza** - numeri telefonici d'emergenza
- » **ITALIA.IT** - spostarsi in Italia
- » **ENAC** - i diritti di chi vola
- » **Ufficio Cambi** - cambio valuta
- » **Meteo** - previsioni in Italia e nel Mondo
- » **Fuso Orario** - per calcolare l'ora e il fuso orario

#### I NOSTRI PARTNER



#### Archivio News

#### WIRSPA

L'Associazione dei Produttori di Rum Caraibici (WIRSPA\*) presenta il suo marchio di provenienza per sostenere e promuovere l'Authentic Caribbean Rum (ACR) in Italia. Il marchio ACR è simbolo di provenienza e qualità, progettato per aiutare il trade e i consumatori a identificare i...



[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) || [registrazione](#) | [accedi](#) || [scrivici](#)

## Il Ruché di Montalbera

Dal numero 87 di Venerdì 10 Gennaio 2014



"Scrivere è prendere l'impronta dell'anima". Queste le parole di **Eduard Douwes Dekker**, scrittore olandese della seconda metà dell'Ottocento, conosciuto con lo pseudonimo di Multatuli (termine latino che significa "ho sopportato molte cose" e mutuato dal Tristia di Ovidio). La frase di Dekker, tratta dall'opera Idee (sette volumi di considerazioni, aforismi, citazioni e pensieri in libertà) ben descrive la genesi di un vino, rosso e piemontese che però nulla ha a che vedere con Nebbiolo o Barbera. Stiamo parlando del Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta di Montalbera, azienda della famiglia Morando il cui motto, parafrasando le parole di Multatuli, potrebbe a buon diritto essere: "vinificare è prendere l'impronta del territorio". Il Ruché è stato per anni considerato un vitigno minore del Piemonte, ottennebrato, verrebbe da dire, da re **Nebbiolo** e da una corte di uve di più o meno alto lignaggio che hanno saputo catturare consensi ben oltre il territorio di produzione e il circuito regionale. Al contrario, questa varietà monferrina è una delle più curiose e potenzialmente interessanti della regione, come non mancò di sottolineare Mario Soldati nel definirla misconosciuta e simpatica.

Tante le storie sull'origine del vitigno, dal legame del nome con le rocche del Monferrato Astigiano sino alla teoria che lo vuole proveniente dalla Borgogna, grazie all'opera dei monaci del vecchio convento di San Rocco. Ciononostante i primi vini da Ruché, per così dire ufficiali, risalgono agli anni Sessanta, quando Don Cauda, in quel di **Castagnole Monferrato**, vinificò le uve trovate nella vigna parrocchiale traedone, a suo dire, un vino con "un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione - aggiungeva il prelado - libera lo spirito e apre la mente". Semplice, popolare (veniva consumato durante le feste o le grandi occasioni) ed emozionante sono le parole che sintetizzano il Ruché, la cui estrema duttilità delle uve permette diverse declinazioni enologiche, come evidente nella produzione della famiglia Morando: 400 mila bottiglie in tutto (140.000 circa di Ruché divise in quattro etichette tra cui anche un Passito), frutto dei 155 ettari di proprietà. Vero simbolo della cantina che tuttavia non trascura la produzione di Moscato, Barbera e anche Barolo, grazie ai vigneti di **Castiglione Falletto**. I Morando qui a Castagnole Monferrato hanno intrapreso un percorso di esperienza, studi, sperimentazioni e volontà che ha letteralmente contribuito alla rinascita di questa storica varietà, facendo da modello per molti e arricchendo il paniere dei vini di qualità regionali con prodotti ad alto valore di tipicità.

Da questi stimoli nascono diversi Ruché, capaci di mettere in luce le differenti doti di un'uva semi aromatica, dalla maturazione abbastanza precoce, ricca di sostanze polifenoli, tannini in primis, buon contenuto di zuccheri e acidità sufficiente presente grazie anche a una componente malica capace di garantire talvolta una vitalità inaspettata ai vini, donando loro ulteriore fruibilità. Non mancano quindi etichette complesse come Limpronta, vino articolato che nel millesimo 2011 coniuga ricchezza aromatica e morbidezza gustativa, sempre attraverso quest'ultima da una spina acido sapida, invero più sapida che acida, che ne incentiva beva e piacevolezza. I 14 mesi di maturazione in tonneau non intaccano un cuore aromatico fatto di frutti di bosco in sciroppo e confettura, prugne, fragoline, rose appassite e un delicato soffio speziato che sottolinea sentori di pepe, chiodi di garofano, liquirizia e legni balsamici. La bocca è carnosa, quasi "dolce" (il vino non ha alcun residuo zuccherino) ma allo stesso tempo scattante; la nota alcolica poi (15% vol) è ben equilibrata da un corpo più che adeguato (34 grammi per litro di estratto secco). I ritorni aromatici sono ancora una volta fruttati, voluminosi e golosi, capaci di sfumare su sentori di spezie e una vena minerale di grafite sullo sfondo. Una **selezione** importante e rappresentativa della denominazione e del territorio, tradizionale ma non troppo, nel senso che la storia moderna di questo grande vitigno si sta scrivendo in questo anno e l'impronta più profonda la sta imprimendo la famiglia Morando.

Montalbera  
Via Montalbera, 1  
14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Tel. 0119 433311  
www.montalbera.it  
montalbera@montalbera.it

**Alessandro Brizi**

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 87

Tweet 1

+1 0

Mi piace 6

SCRIVI UN COMMENTO

Commenta l'articolo

■ LA CANTINA DI FRANCO MORANDO SARA' PREMIATA DA LUCA MARONI

## Il Ruchè di Montalbera miglior vino rosso italiano

Sarà incoronata il 6 febbraio a Roma, in occasione dell'evento nazionale "I Migliori Vini Italiani", la cantina piemontese Montalbera – Terra del Ruchè che, per il secondo anno consecutivo, si è aggiudicata un posto all'interno della famosa guida di Luca Maroni. Ancora una volta, infatti, il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2012, il vino di punta dell'azienda, è stato inserito nel prestigioso ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI, conquistando anche per il 2014 il prestigioso titolo di "Miglior Vino Rosso Italiano".

Il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2012 è un vino che nasce solo nelle annate più floride e ben rappresenta la filosofia produttiva della cantina piemontese; un prodotto che ha saputo conquistare, e riconquistare, un palato del calibro di Luca Maroni, che gli ha attribuito ben 99 punti, ovvero il massimo del punteggio assegnabile (Consistenza 33 - Equilibrio 33 - Integrità 33) e lo ha descritto come "Uno fra i vini dall'aroma più mirabilmente profumato d'Italia, in una versione fra le più consistenti, equilibrate ed integre di sempre".

Montalbera – Terra del Ruchè verrà dunque premiata giovedì 6 febbraio, durante la serata di gala "I Migliori Vini Italiani", che renderà omaggio ai produttori selezionati del 2014. La cerimonia di premiazione sarà condotta da Luca Maroni e si terrà all'Auditorium Conciliazione di Roma. Un vero e proprio spettacolo, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche, per premiare i migliori produttori presenti nell'annuario dei Migliori Vini Italiani 2014. All'evento parteciperanno giornalisti, opinion leaders, celebrità, personaggi dello spettacolo e delle istituzioni, politici. Dopo le premiazioni, la serata proseguirà, con degustazione di vini e assaggi gastronomici, al Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia.

## CANTINA MORANDO, CASTAGNOLE MONFERRATO

# Il vino Ruchè Laccento 2012 fa il bis e si conferma Miglior rosso d'Italia

Bis vincente del Ruché Laccento Montalbera rieletto «miglior rosso italiano». L'etichetta della cantina di Franco Morando verrà premiata la prossima settimana a Roma, in occasione dell'evento nazionale «I migliori vini italiani» che terrà a battesimo anche la guida firmata da Luca Maroni.

Per il secondo anno consecutivo il Ruchè Laccento 2012, vino di punta dell'azienda castagnolese, è stato inserito nel prestigioso Annuario dei migliori vini italiani, conquistando anche per il 2014 il prestigioso titolo di «miglior rosso». Laccento 2012 è un vino che nasce solo nelle annate più floride e ben rappresenta la filosofia della cantina. Prodotto che ha saputo conquistare, e confermare, il palato di Maroni, che gli ha attribuito il massimo del punteggio valutando consistenza, equilibrio ed integrità e lo ha descritto come «uno fra i vini dall'aroma più mirabilmente profumato d'Italia, in una versione fra le più consistenti, equilibrate ed integre di sempre».

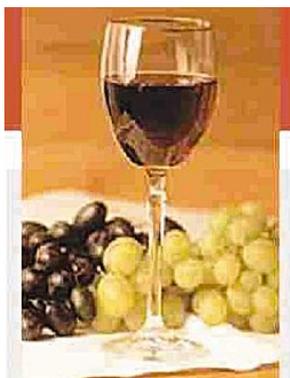
Montalbera verrà dunque premiata il 6 febbraio nella serata di gala che all'Au-



ditorium Conciliazione di Roma renderà omaggio ai produttori selezionati per il 2014. La cerimonia sarà condotta dallo stesso Maroni per un vero e proprio spettacolo, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche alla presenza di tanti personaggi e volti noti. Serata che proseguirà con degustazione di vini ed assaggi gastronomici serviti al Comple-

so monumentale Santo Spirito in Sassia.

L'azienda castagnolese che fa capo alla famiglia Morando per le sue etichette ha avuto anche altri riconoscimenti e citazioni sulle guide nazionali 2014. Proprio il Ruchè Laccento 2012 ha conquistato due bicchieri nella guida «Gambero Rosso». Alta votazione anche sulle pagine delle Guide d'Oro Veronelli.



## **Il 4 al Majestic**

### **Bere il territorio Vino e letteratura**

Vino e scrittura s'incontrano **martedì 4** allo Starhotels Majestic di Torino (corso Vittorio Emanuele II 54) per la serata di presentazione del 13° Concorso letterario nazionale «Bere il Territorio»: organizzato da Go Wine mette in luce la migliore narrativa di stampo enologico. S'inizia alle 17 con il banco d'assaggio riservato a professionisti del settore, poi alle 18,30 verrà consegnato il 7° Premio Speciale «Vino d'Autore» agli scrittori torinesi Enrico Remmert e Luca Ragagnin, intervistati dal giornalista Bruno Quaranta. Nel 2013 i due hanno pubblicato «L'acino fuggente - Sulle strade del vino tra Monferrato, Langhe e Roero», edito da Laterza per la collana di guide Contromano.

Dalle 19,30 alle 22 la degustazione apre a tutti: sul banco d'assaggio una selezione di etichette delle aziende vitivinicole che compongono il Comitato Sostenitore del progetto, fra cui l'Antica Distilleria Sibona di Piobesi d'Alba, la Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, le Cantine del Barone di Cesinali, il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, l'Azienda agricola Montalbera di Castagnole e la Cantina Vietti di Castiglione Falletto.

Il costo della degustazione è di 13 euro (10 soci Go Wine, ingresso gratuito per chi si associa la sera stessa). Prenotazioni: 0173/36.46.31; stampa.eventi@gowinet.it. [M.MAS]

American Beverage Licensees  
2014 Conference will meet  
June 8-10 in Washington, DC



American Beverage Licensees (ABL) will return to Washington, DC for the 2014 ABL Conference on June 8-10, 2014. The 2014 conference will mark ABL's 12th anniversary and bring together beer, wine and spirits retailers from across the country as well as representatives from all three tiers of the beverage alcohol industry.

The 2014 ABL Conference will be held at the Omni Shoreham Hotel in Washington, DC. Registration will open soon with an early bird rate of \$199 per person. After March 31, the registration rate will increase to \$225 per person. ABL has secured a discounted hotel rate of \$219 per night for conference attendees at the Omni Shoreham Hotel. Rooms are limited and must be booked by May 13 to receive the ABL rate.

Program and speaker announcements will be made in the coming months, but general session and seminar presentations will focus on some of the most pressing topics facing independent beverage alcohol licensees. These issues include the evolving regulatory landscape for alcohol; emerging policy initiatives on drunk driving including proposals to lower the BAC from 0.08% to 0.05% or lower; the impact of new healthcare laws on small business; and the movement for legalized recreational marijuana. To stay up-to-date and to receive conference information sign up at [www.ABLUSA.org](http://www.ABLUSA.org).

#### Herradura awards \$100,000 to Atlanta artists for Tequila Barrel Art Creation

After a nationwide contest to find the most artistic and inspiring barrel art creation, Tequila Herradura awarded a \$100,000

cash prize to Micah and Whitney Stansell from Atlanta. The "Barrel Art Collection" competition, where one-of-a-kind artworks using Tequila Herradura's oak barrels, inspired 80 uniquely handcrafted pieces of art. The finale was held in Miami, Florida where Micah and Whitney Stansell were among eight regional winners. The event benefitted Creative Capital, a renowned arts organization, dedicated to supporting innovative and adventurous artists nationwide. The organization will receive \$70,000 donation from Tequila Herradura, to support its Professional Development Program workshops.



Micah and Whitney Stansell

The idea for Micah & Whitney Stansell's piece titled "Look Inside, 2013" came after they started thinking about the barrel as a utilitarian object rather than an aesthetic object. Then they struck upon the idea to create the work on the inside of the barrel and keep the outside unchanged with a marquee sign including a simple call to action: "look inside." The art drew parallels – aesthetic and historic with the art of making tequila. Part of their work was to pay homage to early cinema with a zootrope, and serendipitously they were able to reference Herradura elements such as the agave and the horseshoe.

All works of art were judged based on originality, creativity, overall quality and the inclusion of elements and values that represent Tequila Herradura.

#### Prime Wine & Spirits to distribute Mexican Craft Beer in Georgia

U.S. broker for authentic Mexican craft beer – Drinks Americas – has teamed up



with Prime Wine & Spirits of Georgia to bring the entire state the first and only Mexican Craft Beer, Day of the Dead. The brand is an authentic Mexican beer brewed at a Mexican owned brewery Cerveceria Mexicana, whose packaging depicts this Mexican holiday and offers six variations including an Amber Ale, Pale Ale, IPA, Hefeweizen, Blonde Ale and a Porter.

"We are super excited to carry the only Mexican craft beer in the state of Georgia," states Jay Kaplan, co-owner of Prime Wine & Spirits. Prime Wine & Spirits has taken five of the six and has already secured some of the biggest chain retailers in the state, such as Kroger, Cost Plus, Total Wine, Jax Beer & Wine, Smyrna World of Beverage, J's Beverage, Five Points Bottle Shop, Habersham Beverage, and Savannah Market.

#### Montalbera Roseus for Valentine's Day



The producers of Bollicine Roseus from the Italian winery Montalbera, located in the land of Monferrato, in Piedmont, are suggesting Bollicine Roseus wine for Valentine's Day. Roseus is a Latin word which means pink, and with pink being the official color of Valentine's Day, this wine is designed to make profits rosy. Bollicine Roseus is a Brut Rosè. An intense and fresh sparkling wine made with 100% grignolino grapes, it is produced in the autoclave using the Charmat method. The result is a seductive wine with distinct fragrance of strawberry pulp and raspberry. The wine pairs well with seafood starters.

**Santo Spirito in Sassia**

## “I migliori vini italiani” l'arte della degustazione

**LOREDANA TARTAGLIA**

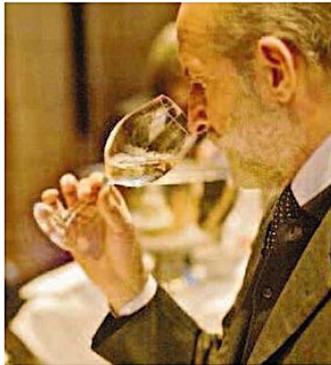
**P**ÌÙ di trecento vini italiani in degustazione, un galà di presentazione all'Auditorium della Conciliazione con spettacolo di danza aerea e tanto di premiazione sul palco dei migliori produttori secondo l'*Annuario dei Vini* di Luca Maroni, un BioBar per gustare proposte gastronomiche in versione green con vini abbinati, nonché incontri, degustazioni, assaggi, food e arte: arriva da giovedì a domenica al Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia la manifestazione “I Migliori Vini Italiani” ideata da Luca Maroni e per quattro giorni la capitale si inebria con i profumi dei migliori nettari del Belpaese. Oltre alle tante degustazioni in calendario, da assaggiare ci sono anche prodotti di nicchia come i salumi umbri di Renzini, il tartufo di Ad Hoc, il cioccolato emiliano di Banchini, le birre artigianali targate La Pretoriana, le creme di verdure speciali come quella di broccoletti, insomma il meglio del made in Italy da ammirare e testare. Da notare e annotare venerdì alle 19.30 la degustazio-

ne guidata con le cantine Feudi di San Marzano, Tramin, Rocca dei Sanniti, mentre sabato alle 16 ecco “Guarda come lievito”, un piccolo evento per ammirare la preparazione e assaporare i prodotti dello storico forno la Fomarina vicino all'abbazia di Cassino e a seguire, alle 18, assaggi dei vini Carpené, Malvolti, Vanzini, Montalbera Terra del Ruchè. I vini umbri sono spiegati invece domenica alle 18 da Luca Maroni e dall'enologo Riccardo Cotarella con una traduzione addirittura nella lingua dei segni. Tra i migliori bianchi, premiati sul palco, venerdì c'è il laziale Donna Luce 2012 dell'azienda Poggio Le Volpi e il marchigiano Tabano 2012 di Montecappone. Tra i rossi il Mater Matuta 2010 Casale del Giglio e il Montiano 2011 di Falesco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Complesso Santo Spirito in Sassia**

Via dei Penitenziari 12, da oggi a domenica  
ingresso 20 euro, tel. 06-90405334



**SOMMELIER**

Il sommelier Luca Maroni (accanto) è l'ideatore della manifestazione “I Migliori Vini Italiani” che si svolgerà da oggi a domenica nel Complesso di Santo Spirito in Sassia

TESTATA: **ASA**  
DATA: **FEBBRAIO 2014**  
PAGINA:



02/2014

**Giovedì 20 febbraio** – dalle 14,30 alle 22  
**Milano** - Hotel Michelangelo  
“**Barolo e Barbaresco**” di Go Wine. A partire dalle 19 sarà possibile  
intervistare Franco Morando, titolare dell’azienda Montalbera Terra del  
Ruchè.  
Per informazioni: [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)

## Ruché di Castagnole sul petto d'anatra ai funghi

Fabio Turchetti  
turfab62@libero.it

### IL VINO

**E**ra Sensofwine, e adesso è diventata I Migliori Vini Italiani. In ogni caso, è la manifestazione che come ogni anno presenterà al pubblico i vini preferiti da Luca Maroni, giornalista del settore enologico e redattore da ventuno anni, per l'appunto, dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani, e che da venerdì a domenica (con un prologo legato alla serata di gala di giovedì) vedrà il Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, nella Capitale, ospitare ottanta produttori nazionali selezionati da Maroni, che proporranno in degustazione il meglio della loro gamma ([www.imiglioriviniitaliani.com](http://www.imiglioriviniitaliani.com)).

Tanti gli eventi collaterali, all'interno dell'evento, ma soprattutto occhi puntati sulle cantine che più si sono distinte. Su tutte l'abruzzese Jasci & Marchesani con due vini premiati con 99/100, il Montepulciano Janù e lo Chardonnay Rudhir Histonium: lo stesso voto attribuito all'Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurasini Cru di Nativ e a questo Ruché di Castagnole Monferrato, rosso piacevolissimo da uve surmature e leggermente appassite, dai riconoscimenti di rosa, viola, cannella, chiodo di garofano, frutti di bosco, visciola e agrumi. In bocca fresco, morbido, persistente, elegante, starà benissimo con un petto d'anatra ai funghi, e si gusterà al meglio su dei buoni formaggi stagionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vino  
**RUCHÉ L'ACCENTO**  
Montalbera  
prezzo: 15 euro



## Wein aus dem Land des Papstes

Unsere kleine Piemont-Tour zum Thema Ruché geht weiter. Mit einem jungen, ambitionierten Gut, das die autochthone Traube aus dem Land des Papstes fördert wie kein zweites: Montalbera.

Publiziert: 03.02.2014 Von Alain Kunz

Bild 1 / 13



Das Innenleben eines eben erst geleerten Stahltanks auf Montalbera. Alain Kunz

Papst? Der kommt doch aus Argentinien? 100 Punkte! Franziskus alias Jorge Mario Bergoglio wurde in **Buenos Aires** geboren, doch sein Vater José Mario Francisco stammt aus Portacamaro bei Asti, wanderte von dort ins Land der Gauchos aus. Portacamaro liegt **3,66** Kilometer Luftlinie entfernt von **Castagnole Monferrato**, wo **Montalbera** beheimatet ist. Franziskus' Papa bewirtschaftete Grignolino-Reben, weshalb der Papst in seinem Kardinals- wie auch im päpstlichen Wappen eine Weintraube hat.

In diesem päpstlichen Land wächst also auch Ruché. Eine Piemonteser Spezialität, die wir schon anhand es Schweizer Garagen-Weinguts **Terra Felice** vorgestellt haben. Nun sind wir bei **Montalbera**, einer weitaus grösseren Kellerei mit einem Jahresausstoss von 400 000 Flaschen. Das erstaunliche: Die Mehrheit dieser Flaschen hat Ruché zum Inhalt! Das junge Gut, das erst seit zehn Jahren Wein produziert, hat sich ihr mit Haut und Haaren verschrieben. Zuvor hat Enrico Riccardo Morando, der aus Castiglione Tinella stammt, der Heimat des Moscato, dort nur ebendiesen produziert. Jenen süssen, alkoholarmen Schaumwein, der unwiderstehlich zu gewissen Desserts wie Erdbeeren oder Nusstorte ist. Bei uns aber auch so ungemein populär ist. Mittlerweile bei Frauen auch mal zum Apéro.

### **Blätter als Sonnenschutz**

Was ist speziell an Ruché? Gehen wir auf Aufklärungstour mit dem Kellerei-Verantwortlichen Fabrizio Rosso. „Wichtig ist, dass die Trauben nicht allzu viel Sonne abkriegen“, sagt Rosso. „Sie wachsen deshalb nie an Südhängen. Sondern an östlich ausgerichteten. Und man muss die Blätter als Sonnenschutz dran lassen.“ Um die aussergewöhnliche Aromatik der Ruché-Trauben nicht zu beeinflussen, verzichten die Winzer in der Regel auf Holzeinsatz.

**Montalbera** ist da die Ausnahme. „Seit 2008 arbeiten wir mit Holz. Mit dem Fassproduzenten Boutes haben wir ein Tonneau kreiert, das nicht geröstet, sondern nur vaporisiert wurde.“ Eben: Um die Ruché-Aromatik nicht zu beeinflussen, den Wein aber trotzdem schön atmen zu lassen. Viel Arbeit erfordert er im Keller nicht. Rosso bezeichnet ihn als sehr pflegeleicht.

### **«...wie mit schönen Frauen»**

**Montalbera** füllt derzeit 250 000 seiner 400 000 Flaschen mit Ruché ab. In zehn Jahren solle die Menge 450 000 betragen, sagt Rosso. Die Erreichung dieses Ziels soll einhergehen mit einem anderen. „Wir wollen aufzeigen, dass Ruché eine grosse Traube ist“, so Rosso. Uneingeschränkt ist der Glaube im Monferrato noch nicht, weshalb nur rund 20 Produzenten Ruché abfüllen, die 40 Etiketten auf den Markt bringen.

Rosso glaubt nichtsdestotrotz an die Traube: „Sehen Sie: Wichtig ist doch, dass ein Wein Lust auf Trinken macht und dennoch einfach zu trinken ist. Das ist beim Ruché so. Nach zwei Gläsern haben Sie nicht schon genug. Das ist wie mit schönen Frauen...“



## DIE UBRIGEN WEINE VON MONTALBERA

### Grignolino Grigné 2012

Himbeerig, Rosendüfte, im Gaumen leichtgewichtig, sehr floral, fruchtig, dezente Tannine, frisch, Länge okay.  
Score: 15,5/20

### Barbera d'Asti La Ribelle 2011

Purpurrot, klasse Farbe! Unglaubliche Nase, parfümiert, Kirschen, rote Beeren, im Gaumen lässt die Frucht nach, rechte Säure, leicht grünlich, frisch, Länge okay.  
Score: 15,5/20

### Barbera d'Asti L'Equilibrio 2011 (Foto)

Wunderschön parfümierte Nase, viel Vanille und Eleganz, fruchtig, im Gaumen kräftig ohne mameladig zu sein, würzig, leicht mineralisch, gute Länge. Score: 17/20 (CHF 22.30 für Jahrgang 2009\*)

(\*Alle mit einem Preis versehenen Weine sind bestellbar bei Krapf Weinimport, An der kleinen Emme 1, 6014 Luzern. Mail: [manfred.nicoletti@krapf-weinimport.ch](mailto:manfred.nicoletti@krapf-weinimport.ch). Tel. 041 980 05 45. Die übrigen Weine sind in der Schweiz nicht erhältlich.)



## WEITERE RUCHE

### Ruché Crivelli 2011

Würzig-florale Nase, fruchtbetont, Zwetschgen, kräuterig im Gaumen, viel Power, saftig, herbal, florales schönes Finish. Score: 16,5/20 (in der Schweiz nicht erhältlich)

### Ruché Majoli Soc. Agr. Da Capo 2011

Wunderschöne florale Nase mit den typischen Komponenten Rosen, Süsse, kräuterige Würze, im Gaumen etwas heterogen, mittlerer Körperbau, grün gegen Ende, rechte Säure, wirkt etwas müde, Finish sehr schön. Score: 15,5/20 (CHF 19.80. [www.brunnergetraenke.ch](http://www.brunnergetraenke.ch))

### Ruché Cascina Tavijn 2011 (Foto)

Leichte Röstaromen über der sonst würzig-fruchtigen Nase, Kautschuknoten, im Gaumen Power, Erdbeeren, Säure, rechte Tannine, wuchtig, gute Länge. Score: 16,5/20 (CHF 19.80. [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch))



## **WEIHNACHTSWETTBEW ALLES TRINKT WALLISER WEIN!**

An unserem Weihnachtswettbewerb, an welchem es drei vom zweifachen WInzer des Jahres Diego Mathier gesponserte Kartons seiner Weine zu gewinnen gab, haben wir Ihnen die Frage gestellt:

Welchen Wein kredenzen Sie zu Weihnachten? Das Ergebnis verblüfft:

**Fast 50% der Blick.ch-Leser haben einen Walliser Wein geöffnet.**

Wahnsinn! Wahrscheinlich haben die Liebhaber von Walliser Weinen etwas mehr mobil gemacht als andere, weil es Mathiers Weine zu gewinnen gab. 14% haben einen Italiener getrunken, wobei das Piemont vor Südtalien

obenausschwingt. 12% haben einen Wein aus Spanien geöffnet, überwiegend Rioja. Und da gabs nur zwei Nennungen: Die Klassiker Don Pascual und Faustino. Für Frankreich und das Tessin haben sich 5% entschieden, wobei sich die meisten einen Grand Cru Classé aus dem Bordelais leisten, wenn es Frankreich sein soll. Zum Beispiel Léoville-Barton, Léoville-Poyferré oder gar Latour! 4% haben sich für einen Wein aus den USA, einen Malbec aus Argentinien oder einen Waadtländer entschieden.

### **Hier die drei Sieger und die von Ihnen zu Weihnachten geöffneten Weine:**

Kein Kostverächter ist Gewinner Nummer 1, Hansheinrich Hefti aus Schwanden. Er hat einen Château Léoville-Barton (Foto) des fantastischen Bordeaux-Jahrgangs 1995 genossen. Die Flasche kostet derzeit um die 100 Franken, ist im besten Trinkalter und hat von Parker 91, von René Gabriel sagenhafte 19 Punkte gekriegt.

Den Jahrgang kennen wir nicht, den Wein hingegen schon, den Jürg und Brigitta Sachs aus Illnau geöffnet haben. Sie haben sich fürs Piemont entschieden und den wunderbaren **Barbera Passum der Cascina Castlet** entkorkt, einen extrem üppigen Wein, weil die Trauben nach der Lese nachgetrocknet werden. Ein Piemont-Amarone gewissermassen.

In der engeren Heimat ist Josef Baumann aus **Schaffhausen** an den Festtagen geblieben. Er hat sich einen **Pinot Noir Innovation** aus der Edellinie der **Sunneberg-Kellerei** von **Katrin und Markus Hedinger**, dem Wilchinger WInzer des Jahres 2012, geleistet.



## WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN?

- 6. und 20. Februar. 6.2. 17-21 Uhr Zürich. 20.2. 17-21 Uhr Basel. Deutsche und österreichische Weine. 40 Tropfen aus diesen beiden Ländern im Beisein vieler Winzer. Kosten: CHF 10.--, werden bei Kauf ab CHF 100.-- angerechnet. 6.2. Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich. 20.2. Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel. [www.ullrich.ch/events](http://www.ullrich.ch/events).

- 31. Januar bis 2. Februar. Freitag 14-20 Uhr, Samstag 10-18 Uhr, Sonntag 13-18 Uhr. Grosse Winterdegu mit rund 40 Weinen. Trouvailles und Empfehlungen aus dem aktuellen Angebot. Baur au lac vins, Filiale Männedorf, Seestrasse/Dorfstrasse 46. [www.bauraulacvins.ch/events](http://www.bauraulacvins.ch/events).

- 8. Februar. 10-18 Uhr. Rausverkauf mit Grill-Braai. Dutzende Weine stehen zur Degu bereit. Bis zu 50% Rabatt. 10% Abhol- Barzahlungs-Rabatt. Kostenlos. Kapweine, Rütibühlstrasse 17, Wädenswil. Hier finden Sie die komplette Rausverkaufs-Liste: [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch).

- 10. Februar. 17.30-20 Uhr. Rendez-vous des vins de France. Ein Terroir-Event. Rund 30 Unternehmen aus neun verschiedenen französischen Weinregionen treffen auf 15 Schweizer Weinhändler. 17.30 Seminar mit VINUM-Chefredaktor Thomas Vaterlaus «Reise ins Herz der französischen Regionen». Eintritt: CHF 10.--. Kongresshaus Zürich. [www.vinum.ch](http://www.vinum.ch).

- 14. und 15. Februar. Freitag 17-22 Uhr, Samstag 15-20 Uhr. 11. Berner Weintage. Die kleine aber feine Messe der inhabergeführten Berner Weinhandlungen. Kostenlos. Vidmarhallen Bern. [www.bernerweintage.ch](http://www.bernerweintage.ch).

- 17. Februar. 17-20 Uhr. Dia del Vino. Über 1000 spanische Weine, vorgestellt von 52 Schweizer Importeuren. Dazu gibts zwei Seminare von Spanien-Spezialist David Schwarzwälder. Eintritt CHF 10.--, Tickets vor Ort erhältlich. Kongresshaus Zürich. [www.kongresshaus.ch](http://www.kongresshaus.ch).

- 19. Februar. 17-20 Uhr. After Work Tasting: Die idealen Käsebegleiter. Tropfen zu Fondue und Raclette. Kostenlos. Baur au lac vins, Filiale ShopVille-RailCity, HB Zürich. [www.bauraulacvins.ch/events](http://www.bauraulacvins.ch/events).

- 20. April. 17-20 Uhr. Wein & Schwein. Degustation von Rot- und Weissweinen mit den dazu passenden Schweine-Häppchen. Weinladen Cantina del mulino, Place des Ormeaux 1, Fribourg. [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch).

- 20. Februar. 17-19.30 Uhr. *After Work Tasting: Best Buy Bordeaux.* Weine aus dem Bordelais abseits der grossen Namen mit hervorragendem Preis-/Genussverhältnis. Kostenlos. Baur au lac vins, Filiale Regensdorf, Adlikerstrasse 272.  
[www.bauraulacvins.ch/events](http://www.bauraulacvins.ch/events).

- 20. Februar. 18-20.30 Uhr. *Bordeaux-Parcours mit René Gabriel.* Der Bordeaux-Papst stellt seine Entdeckungen des Jahres vor. 17 Weine, die nicht die Welt kosten. Kosten: CHF 80.--. Mövenpick-Weinkeller Luzern. Anmeldung bis 7.2. unter [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com).

- 22. Februar. 10-18 Uhr. *Festival des Vieux Millésimes.* Schweizer Weine älterer Jahrgänge, die noch auf dem Markt erhältlich sind. Maison de la Dîme im Château d'Aigle. [www.vieux-millesimes.ch](http://www.vieux-millesimes.ch).

- 26. Februar bis 1. März. *Mittwoch bis Freitag bis 20 Uhr. Samstag zu den regulären Öffnungszeiten. USA und Bordeaux-Arrivage!* Kostenlos. In allen Mövenpick-Weinkellern.  
[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com).

Bis dann ist noch Spanien angesagt. Bei einer Stippvisite haben wir nicht weniger als 4-mal 19 Punkte gezückt. Sensation! Hier die vier 19-Punkte-Spanier:

\* Alion Ribera del Duero, Grupo Vega Sicilia 2009 (CHF 57.--)

\* Alienza Gran Reserva Ribera del Duero, Grupe Pesquera 2003 (CHF 56.--)

\* Teixar Montsant, Vinyes Domenech, 2009 (CHF 52.--)

\* La Creu Alta Priorat Bodegas Mas Alta (CHF 125.--)

Und hier noch zwei Preis-/Leistungstipps, einmal weiss, einmal rot:

**Sello del Rey Blanco, Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz 2012** (Assemblage aus Verdejo, Macabeo, Chardonnay): Wunderschöne Fruchtnase, Zitronen, Grapefruit, frisch gemähtes Gras, im Gaumen prickelnde Säure, voll auf der Agrumenseite, auch Pfirsich, leichtfüssiges Finish. Score: 16,5/20 (CHF 16.50)

**Viñas da Gain Artadi Rioja 2011:** Sehr beerige Nase, lebt von der Frucht, von Kirschen und Brombeeren, im Gaumen dunkle Noten, kräftige Textur, dennoch elegant, reife Tannine, Banananblätter, schönes Finish. Score: 17/20 (CHF 26.50)

**- 26. Februar bis 1. März. 5. Weinfestival Interlaken**  
*«Gipfeltreffen der Profis». 26.2. Gourmetmenü mit grossen  
Bordeaux-Weinen. 27.2. Soirée Champgane. 28.2. Kulinarischer  
Rundgang Rugen Distillery. 1.3. Grosses Wein-Festival mit 15  
Produzenten, Käse-Affineur Bernard Antony und 5 Gilde-  
Gastköchen. Congress Centre Kursaal Interlaken (Foto).  
Anmeldung für die einzelnen Abende unter [www.wein-festival.ch](http://www.wein-festival.ch).*

**- 7. März. 16-20 Uhr. Degustation Schweiz und Österreich.** Viele  
Winzer sind persönlich vor Ort. Kosten: CHF 30.– (CHF 20.–  
werden bei einem Weinkauf ab CHF 100.– angerechnet).  
Restaurant Metropol, Zürich. Anmeldung bis 6. März unter  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch).

TESTATA: **BILLIGT VIN**

DATA: **11.02.14**

PAGINA:

## 2011 Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento



Noterade precis att det här är det första ruché-vinet jag bloggar om. Lite märkligt med tanke på att jag provat och gillat en handfull genom åren. Kvällens vin är ett varuprov från **Club Amarone**. Ruché di Castagnole Monferrato Laccento är producerat av **Montalbera** toppvin. Det görs på 95% sent skördade druvor och 5% som torkats. Vinet jäser på ståltank och lagras på flaska i minst ett år.

Doften är verkligen ungdomligt flörtig med yppiga aromer från rosor och viol parat med en distinkt kryddighet och sötlakrits. Hallon och andra röda bär är också framträdande. Verkligen en ren njutning att sniffa på.

Smakmässigt är det här ett mjukt och behagligt vin som speglar aromerna klockrent. Generöst med bärig frukt, bra, balanserad syra och en lite bitter örtighet i avslutningen. Ytterst charmerande.

Det här är snyggt, välpolerat och lättgillat utan att vara utslätat. Även om det är vattenkammat finns personligheten kvar. En helt annan upplevelse än Cascina Tavijns mera oborstade variant, den ruché jag druckit klart mest av. Jag gillar båda och vill inte välja.

**JC:s Vintankar** provade och gillade i våras.



## **Tur - Cantina Montalbera a "Barolo e Barbaresco" di Go Wine**

Roma, 13 feb (Prima Pagina News) Giovedì 20 febbraio la cantina **Montalbera Terra del Ruchè** sarà a Milano per presentare il suo Barolo Docg Levoluzione (2008 e 2009) e il Ruchè Limpronta 2010 all'appuntamento "Barolo e Barbaresco" di Go Wine. L'evento sarà l'occasione per degustare i vini "in legno" firmati Montalbera. Per chi intendesse partecipare alla serata,

che si terrà all'Hotel Michelangelo, Franco Morando, titolare dell'azienda **Montalbera Terra del Ruchè** sarà disponibile per eventuali interviste a partire dalle 19. Di seguito, il programma della manifestazione: · 14.30 -18 degustazioni per operatori di settore e giornalisti · 17 – 19.30 degustazioni di approfondimento e incontri monografici di presentazione delle nuove annate di Barolo e Barbaresco · 18.30 presentazione dell'evento · 18.30 – 22 degustazioni per il pubblico invitato.

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **13.02.14**

PAGINA:1-3



### A SPASSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI

by [Alessandro Genova](#)

in [Territori Vinicoli](#)

il 13 Febbraio 2014

letto 296 volte

MI piace

Condividi

13

Condividi

13

Tweet

0

g+1

0

Alcuni giorni fa abbiamo partecipato all'annuale appuntamento che Luca Maroni dà agli appassionati nella capitale, evento che anche quest'anno si è tenuto nella bellissima cornice del Complesso monumentale di Santo Spirito in Sassia.

Abbiamo degustato le annate successive di alcuni **vini già incontrati nella passata edizione**, scoprendo quindi novità di notevole interesse.

Cominciamo dalle bollicine della Franciacorta, da una new entry assoluta: il **Franciacorta 2009 di 1701**, nuovissima azienda alla sua prima creazione. Il vino trascorre oltre 30 mesi sulle fecce e presenta sentori di lievito, ananas e banana. Abbiamo quindi continuato con i **Franciacorta di Contadi Castaldi**, in particolare il **Satèn 2009** da uve Chardonnay in purezza, brillante nella sua cremosissima spuma con profumi netti di biancospino, di crosta di pane e note balsamiche, e poi lo **Zero 2009**, vino spumante da uve Pinot Nero privo di liqueur d'expédition, complesso e dai profumi agrumati di pompelmo.

Del Lazio degustiamo i prodotti di **Poggio le Volpi**. Il dorato **Donnaluce 2012**, fatto con uve Malvasia e Greco con un saldo di Chardonnay, vino che presenta note di frutta esotica e miele. Decisamente più fresco il **Frascati Superiore Epos 2012**, mentre il **Baccarossa 2011**, prodotto con le uve autoctone Nerobuono, si caratterizza per le note tostate e balsamiche.

Non possiamo non assaggiare il **Furore bianco Fiorduva 2012 di Marisa Cuomo**, da uve

gialla. Di ottimo livello anche **Furore Rosso Riserva 2011**, fatto con uve Aglianico e Piediroso.

Abbiamo quindi assaporato le nuove annate dei vini di **Antonio Bellicoso**, vini appena imbottigliati. La **Freisa D'Asti 2012**, già pronta con profumi vinosi e floreali, con nette note di ciliegia. Più articolata la **Barbera d'Asti Amormio 2012** affinata esclusivamente in acciaio, con note fruttate di visciola e amarena e toni speziati di pepe. Tannino vibrante come vibrante e setoso è il tannino della **Barbera d'Asti Merum 2011**, che dopo 14 mesi di legno sprigiona profumi speziati di pepe e chiodi di garofano, con nitide note varietali di caffè. Abbiamo già incontrato [Bellicoso con questa intervista](#) e [i suoi vini](#) e, a mio avviso, perché questi vini di razza possano rendere al meglio avrebbero bisogno ancora di qualche mese di affinamento in bottiglia.

Come di razza sono i **Ruché di Montalbera**. Ricordiamo che il vitigno autoctono ha ottenuto la DOCG da qualche anno. Il **Laccento 2012** da solo acciaio, presenta chiari sentori floreali di viola e di rosa, oltre che di frutti di bosco; il Limpronta 2010, che sosta per 14 mesi in tonneau, sa invece di frutti di bosco in confettura, speziato e di toni balsamici nel finale.

A questo punto abbiamo degustato i vini di **Feudi San Marzano**. Il fruttato **Primitivo di Manduria Sud 2012**, che, dopo un leggero passaggio in legno, appare di un colore rubino cupo. Molto interessante il **Primitivo di Manduria sessantanni 2010**, ottenuto da vigne vecchie e che sosta per 12 mesi in barrique. Colore molto simile al primo, presenta un profilo olfattivo molto più intenso e complesso, con evidenti sentori speziati e tostati. È chiaramente un vino di lunga prospettiva. Sosta in barrique per 12 mesi anche il **Negroamaro F 2010**, vino che sprigiona profumi speziati e di frutti di bosco.

Restando in Puglia, abbiamo assaggiato i bellissimi vini di **Gianfranco Fino**. Il pluripremiato **Primitivo Es 2012**, che trascorre 9 mesi in legno e che, dopo le fresche note fruttate, sprigiona sentori di felce, di timo e speziati. Vino che deve chiaramente evolvere ancora molto tempo in bottiglia. Il **Negramaro Jo 2012**, stesso passaggio in legno, presenta evidenti note fruttate. Per chiudere con il **Primitivo Es più sud 2012**, vino dolce davvero ben riuscito.

Di **Casale del Giglio** abbiamo degustato il **Mater Matuta 2011**, nome dall'antica divinità italica (dea dell'aurora), universalmente considerato uno dei migliori Syrah del Lazio (con un saldo di Petit Verdot), con un frutto enorme in bocca assieme a note di pepe, tostate e balsamiche nel finale. Sferzante la componente fresco-tannica, segno che il campione è ancora molto giovane.

Dopo esserli andati a trovarli [in cantina a Partinico, ritroviamo Cusumano](#) e il suo splendido **Noà**. Questa volta degustiamo il **millesimo 2011**, con sentori fruttati e speziati, peperone e tostati nel lungo finale.

Assaggiamo il fresco e divertente **Lumare 2013** della **Tenuta Iuzzolino** (Calabria), di un bellissimo corallo brillante per poi tornare al siciliano **Mille e una Notte 2008** di **Donnafugata**. Fatto prevalentemente con uve Nero d'Avola, trascorre 16 mesi in barrique e due anni e mezzo in bottiglia. Mostra grande struttura e avvolgenti note fruttate e balsamiche.

Sempre della Sicilia degustiamo due vini della **cantina Firriato**. Il fresco **spumante metodo Charmat Saint Germain**, da uve Grillo e Cataratto; e il magnifico **Nero d'Avola Harmonium 2011**, vino potente, ricco di materia, con profumi fruttati, speziati e balsamici profondi. Ancora giovanissimo ha una lunga prospettiva evolutiva davanti a sé.

Passando per l'Abruzzo ci fermiamo presso **Farnese**, di cui proviamo l'ultima annata dell'**Edizione 5 autoctoni**, vino fatto con uve provenienti da vigneti ubicati in più regioni, con evidenti toni speziati e di liquirizia; e il magnifico **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Opi 2008**, fruttato e speziato, ma che presenta anche evolute note tostate e una chiusura balsamica.

Di **Mastroberardino** beviamo lo splendido **Taurasi Radici Riserva 2007**, ampio e complesso

dalle note di tabacco e di eucalipto. Forse ancora un po' troppo giovane. Per poi provare un'altra singolare interpretazione di aglianico, il lucano Aglianico del **Vulture Il Rogito 2012** di **Cantine del Notaio**, rosato che affina per 12 mesi in barrique di diverso passaggio e profuma di piccoli frutti di bosco. Della stessa cantina abbiamo provato **L'Autentica 2009**, da uve appassite Moscato e Malvasia, dai profumi mielosi, fruttati in confettura e canditi e dolce al gusto.

Per chiudere la degustazione brindando con un delicato e profumatissimo **Moscato d'Asti 2013 di Bera**, vino che sa di petali di rosa e muschio. Cin cin!

Mi piace Condividi  Condividi  Tweet  

TESTATA: **WINEBLOGG.COM**

DATA: **23.02.14**

PAGINA:

## Seductive Italian wine made from the Red Prince!

Posted by [Per-Olof Diderot](#) Sun, February 23, 2014 19:14:38

[Wine tips](#)

**Montalberas vineyard** located 30 km north of Barolo and Barbaresco in the countryside in the small village of Castagnole in the middle of Piedmont. The winemaker produces 12 different wines, including three from the grape Ruche di Castagnole Monferrato also known as the "Red Prince".

The company is owned by the family Morando and their production is based on their consistent approach to what nature gives depending on the soil, the vine and the microclimate.



**Laccento -11 från Società Agricola **Montalbera** (nr 72722) f r 249 kr**

The wine is made of 95% overripe grapes supplemented with 5 % dried grapes according to the appassimento method.

As soon as you open the bottle you are greeted by a lovely rose scent that seduces from the first moment. Add aromas of wild raspberries , strawberry and cinnamon to get a fantastic combination.

The palate is full bodied with a delicate acidity. The mouth is filled in a delightful way with a great silky fruit texture, soft tannins and delicious aromas of overripe strawberries , raspberries, cinnamon and fresh herbs. Bravo!!!

### **Piedmont goes Burgundy in a great way!**

My immediate thoughts when I tasted the wine was off to Burgundy in combination with a distinct Italian seductive touch. Perhaps not surprising given that the grape may have originated from just Burgundy. This is a real eye-opener for what the Ruche grape can offer at it's best moments. A tasteful pick when you want to invite your loved one. Try it happily together with grilled cod, vegetable pie or yummy Italian cheeses.

TESTATA: **WINEBLOGG.COM**

DATA: **23.02.14**

PAGINA:

## Förföriskt gott italienskt vin gjort på den röda prinsen!

Skapad av Per-Olof Diderot sön, februari 23, 2014 17:48:45

Vintips

**Montalberas vingård** ligger 30 km norr om Barolo och Barbaresco på landsbygden vid den lilla byn Castagnole mitt i Piemonte. Huset producerar 12 olika viner varav tre på druvan Ruché di Castagnole Monferrato som även kallas "den röda prinsen".

Företaget är ägt av familjen Morando och deras produktion bygger på att de är konsekventa i sin hållning till det som naturen ger ifrån sig beroende på terroirsymbiosen mellan jordmån, vinrankan och mikroklimatet.



### **Laccento -11 från Società Agricola **Montalbera** (nr 72722) för 249 kr**

Vinet görs till 95% på druvor som får bli övermogna på vinstocken. Dessutom kompletteras detta med 5% torkade druvor enligt appassimento metoden.

Så fort man öppnar flaskan möts du av en ljuvlig rosendoft som förför från första stund. Läger du till dofter av skogshallon, jordgubb och kanel så får du en fantastisk doftkombination.

Smaken är fylld med en finstämd syra. Munnen översköljs på ett ljuvligt sätt med en stor silkeslen frukt, mjuka tanniner och läckra aromer av övermogna jordgubbar, hallon, kanel och färska örter.

### **Piemonte goes Bourgogne på ett kanonbra sätt!**

Mina tankar när jag testade vinet flög iväg till Bourgogne i kombination med en tydlig italiensk förförisk touch. Kanske inte så konstigt med tanke på att druvan kan ha sitt ursprung från just Bourgogne. Detta är en riktig ögonöppnare för vad Ruchedruvan kan erbjuda i sina bästa stunder. Ett smakfullt alternativ när du vill bjuda sin käraste på ett förföriskt gott vin. Testa det gärna tillsammans med grillad torskrygg, grönsakspaj eller goda italienska ostar.

Jag kan även varmt rekommendera den till en vinprovning, då den kommer att överraska mycket positivt.

## Il Ruchè Montalbera, principe rosso del Monferrato

26 febbraio 2014



Montalbera

di **Raffaella Corsi**

“Ha un corpo perfetto e un equilibrio unico di aromi, sapori, profumi. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente”. Non indovinereste mai chi ha pronunciato questi versi! Era il 1964 quando il giovane Don Cauda arrivò a Castagnole Monferrato, e con la parrocchia si trovò in gestione un piccolo appezzamento di terreno coltivato a vigna. Quei vigneti a bacca rossa gli diedero subito soddisfazioni, Don Cauda li definì un “dono di Dio”: così nacque il Ruchè di Castagnole Monferrato, e fu proprio quel prete a pronunciare i versi citati in apertura dedicati ad un vino, anzi per la precisione IL vino del Monferrato, il Principe Rosso Ruchè....



Ruchè Montalbera

La vita di questo curioso vitigno non è stata facile, sempre all'ombra di Barolo, Barbera ed altre varietà blasonate; l'origine del nome è incerta ma quando lo si beve poco importa, perché riesce a regalare emozioni e suggestioni tali da far dimenticare tutto il resto. Lo sa bene Enrico Riccardo Morando che inizia ufficialmente l'avventura di **Montalbera**. “Nel 2003 andammo a comprare insieme la prima imbottigliatrice – mi spiega Lino Lanfrancone, enologo e responsabile commerciale dell'azienda – e ho capito subito che quello sarebbe stato un punto di non ritorno. Mai punto di non ritorno fu più felice: Enrico, oggi 92enne, è il primo ad arrivare e l'ultimo ad andare via la sera, ha una vitalità straordinaria; è certamente lui l'esempio sia per me che per Franco, suo nipote, che gestisce oggi l'azienda. In realtà la famiglia Morando coltiva uva e fa vino già da 6 generazioni ma è con gli anni Duemila che inizia a commercializzarli. Siamo in Piemonte quindi produciamo i classici Barolo, Barbera, Grignolino, Moscato, ma è il Ruchè il nostro vitigno

prediletto; il 65% della produzione nazionale è la nostra e l'azienda è senza dubbio la prima promotrice del riconoscimento DOCG arrivato del 2010".



Montalbera, i vigneti



Montalbera, grappolo a maturazione

Il Ruchè è poco noto, ma davvero speciale; un vitigno autoctono, una delle tante "perle" della nostra Italia che ho trovato, gioco del destino, proprio nella mia terra natale, il Piemonte. Di facile bevibilità, riesce però a fondere una complessità di struttura difficilmente riscontrabile in altri vini piemontesi. Si riconoscono i fiori, rosa e violetta, ma anche confettura di frutti rossi, fichi e pepe nero; morbido, suadente, delicato. "Il Ruchè è l'espressione di un territorio che risponde alle sollecitazioni della natura: il 2003 è stata un'annata calda, vendemmiata ad agosto, il 2006 davvero eccezionale con un'ottima evoluzione nel tempo, il 2011 addirittura straordinaria. Ma sicuramente la migliore sarà la prossima, io dico sempre così! Intanto ci godiamo i premi, che arrivano numerosi: ultimo in ordine di tempo il riconoscimento come miglior vino rosso assegnatoci da Luca Maroni. E abbiamo ottimi riscontri anche dalle 'prove' di abbinamento: ottimo sui formaggi di media stagionatura, sui salumi piemontesi, morbidi e freschi, sulla tagliata di carne, e ancora meglio sul tartufo bianco".

Lino mi parla di questi abbinamenti, e la mia mente torna ai ricordi dell'infanzia, a quando sulle colline del monferrato ci si trovava per le classiche merende in vigna, con salumi, formaggi, ed un buon bicchiere di vino rosso... "Il mio posto preferito in assoluto è la cima di Bricco Montalbera, dove le colline formano un anfiteatro – continua Lino, quasi leggendomi nel pensiero – da lì si può scorgere anche un laghetto naturale, è un luogo meraviglioso. Bisogna fare una piccola scarpinata prima di arrivare in cima, sporcarsi un po' le scarpe, ma ne vale la pena; non vorrei sembrare troppo bucolico ma è un posto rigenerante per gli occhi e per lo spirito". Come non capirlo.



Montalbera, anfiteatro aziendale

"Il momento della vendemmia, poi, è davvero magico: siamo una grande azienda ma in alcuni momenti siamo soprattutto una grande famiglia. Scendiamo tutti in campo, compreso Franco, dobbiamo metterci il naso nel bicchiere, dalla prima spremitura fino a quando il vino non viene imbottigliato. Ora stiamo pensando di allargarci: in cantina faremo un ampliamento di 1500 mq per realizzare un'area di accoglienza, e acquisteremo altri terreni in zona per impiantare viti di Ruchè. Il nostro obiettivo è ingrandirci per continuare a raccontare l'eccellenza del nostro territorio; quello che vogliamo è allargare il mercato italiano, che attualmente prende il 55% del nostro commercio. Sarebbe più facile andare fuori, esportare all'estero ma noi vogliamo l'Italia; il nostro Paese ripartirà, speriamo il prima possibile, e quando questo accadrà chi è radicato sul territorio farà la differenza e noi vogliamo essere tra questi".



Montalbera, la cantina

Queste parole sono melodia per le mie orecchie, ed esprimono quello che è anche il mio pensiero. E' certamente importante imporsi nei mercati esteri, ma fa male al cuore leggere certe percentuali; fa male ascoltare le parole di chi ha perso la fiducia nel mercato italiano, negli operatori e nei consumatori. Ha ragione Lino, il Paese ripartirà, e siamo noi a doverlo aiutare, impegnandoci tutti, rimboccandoci le maniche, proprio come si fa durante una vendemmia. Bisogna crederci. Salotti del Gusto ci crede, e i tanti operatori di livello che si avvicinano al Circuito sono la prova tangibile che in Italia esiste un mercato forte che va nutrito, coccolato, incrementato, e mai abbandonato. "Salotti del Gusto percorre la nostra stessa linea, e di questo siamo fieri; grazie al Circuito riusciamo a veicolare fortemente la nostra immagine, raggiungiamo operatori di livello a cui far degustare i nostri prodotti, raccontare la nostra storia, far capire cos'è l'Italia, quella vera, fatta di straordinarie unicità". Unicità, che bella parola! Laccetto 2011 e Limpronta 2010, due etichette di punta della produzione Montalbera sono state recentemente premiate con la Perla dal Comitato Salotti del Gusto. Un Comitato formato da esperti qualificati come Alessandra Veronesi, Sommelier del Principe di Savoia di Milano, che periodicamente introduce nella sua Carta, al ristorante Acanto, una selezione di etichette Salotti del Gusto, evidenziandola quale personale proposta di "unicità".



### Montalbera, la nicchia del Ruchè

Questa è l'Italia che sta già ripartendo, unendosi, facendo rete; i premi sono belli, ma se rimangono sulla Carta non servono a nulla. Con Salotti del Gusto i premi non restano sulla Carta, ma vanno direttamente in Carta....e scusate il gioco di parole...

### **Montalbera**

Cantina Castagnole Monferrato

Tel. 0141 292125

[cantina@montalbera.it](mailto:cantina@montalbera.it)

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2011

POSTED BY [THOMAS BAYARD](#) IN [ITALIEN](#), [MONFERRATO](#), [PIEMONTE](#), [RÖTT VIN](#), [RUCHÉ](#)

≈ [LÄMNA EN KOMMENTAR](#)

[Etiketter](#)

[2011](#), [Italien](#), [Laccento](#), [Monferrato](#), [Montalbera](#), [Piemonte](#), [Rött vin](#), [Ruché](#), [vin](#)

Vinets värld är sannerligen intressant. Utbudet av vin är i det närmaste gigantiskt, så ofta springer jag på viner som jag aldrig tidigare provat...vilket naturligtvis är både roligt, spännande, lärorikt och inte minst – mycket gott! Ibland händer det också, även om det nu inte är särskilt ofta, att jag springer på ett vin med en för mig helt ny druva. Och det är nog få saker som kan få mig så upprymd, när jag vet att jag ska få prova något helt nytt. Så det var med stor spänning vi i helgen korkade upp en flaska **Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2011**, ett DOCG vin på från Monferrato i Piemonte gjort på 100% Ruché...en druva som jag aldrig tidigare ens hört talas om. Enligt uppgift skulle karaktären vara av det lite lättare snittet och passa bland annat till fågel, så den serverades till en ugnsgillad kyckling med tillika ugnsgillade grönsaker.



Druvan (*Ruché*) är, troligen, av italienskt ursprung och växer starkt begränsat framför allt runt byarna Castagnole Monferrato, Refrancore, Grana, Montemagno, Viarigi, Scurzolengo och Portacomaro i Piemonte. Då odlingsarean är förhållandevis liten, så är produktionen av Ruche di Castagnole Monferrato viner därför en av de absolut lägsta i Italien. Druvans exakta ursprung är än så länge okänt, men de två mest framträdande teorierna är att druvsorten antingen är inhemsk från kullarna nordost om staden Asti, eller att den har sitt ursprung i Bourgogne och fördes till Piemonte någon gång under 1800-talet. Klarlagt är att druvan funnits i området i långt mer än 100 år, även om den under större delen av sin historia i Piemonte har odlats relativt obemärkt....det är först på 2000-talet som vinerna börjat marknadsföras och spridas utanför produktionsområdet. Ruche di Castagnole Monferrato fick sin DOCG status så sent som 2010, så det är kanske inte så konstigt att jag inte tidigare uppmärksammat druvan.

Vinhuset **Montalbera** är beläget i Castagnole Monferrato, ca 10 km nordöst om Asti i mellersta Piemonte. Idag består egendomen av tre olika vingårdar - den första i Castagnole Monferrato på 130 hektar i ett enda parti, känt för sin produktion av *Ruché*, den "röda prinsen av Monferrato". Den andra vingården ligger i Castiglione Tinella (Langhe), vid egendomen San Carlo som också är födelseplatsen för familjens överhuvud Enrico Riccardo. Den är på 15 hektar i ett enda parti under Moscato d'Asti. Den tredje och minsta, endast 2 hektar, ligger i Castiglione Falletto (Langhe) mitt emellan Serralunga d'Alba och La Morra i Barolodistriktet och här odlas endast Nebbiolo.

Montalbera producerar 12 olika viner, varav tre på druvan *Ruché* där **Laccento** är husets prestigevin. Detta vin görs bara under de allra bästa åren, och av de allra bästa *Ruché*-druvorna, varför produktionen stannar vid ca 8.000 flaskor. 95% av druvorna skördas mycket sent, dvs de skördas övermogna, medan de resterande 5% torkas för högre koncentration (appassimento). Efter jäsning i ståltankar lagras vinet 12 månader på flaska.



Den respekterade italienska vinguiden *Luca Maroni* gav **Laccento 2011** hela **99 poäng** (99/100)...så visst var förväntningarna höga när det var dags att sätta sig till bords. Nu behövde ingen bli besviken, för detta vin var helt makalöst gott! Redan vid första sniffen förstod vi att detta var något utöver det vanliga, med en doft som genom ett trollslag förflyttade oss till de solvarma och blommande kullarna i Piemonte. Den ljuvliga smaken höll oss sedan drömmande kvar i en serie av varma, italienska sommarminnen. Betagna, överraskade och lite lätt betuttade i denna nya vinupplevelse konstaterade vi ganska snabbt att detta är ett vin som man troligen antingen älskar, eller hatar. De florala tonerna, med djup av solmogna jordgubbar, är minst sagt kraftiga...och det som gör vinet till vad det är. Vi älskade det, men för vissa kan det kanske vara lite för mycket av det goda? Detta är ren sommar på flaska...

**Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2011** (nr 72722)

**Pris:** 246 SEK

**Doft:** Som svensk midsommar på steroider – underbart blommigt, fruktigt och friskt. Inslag av solvarma rosor, viol, mogna jordgubbar, hallon, söt lakrits och en hel del italienska kryddor. Svårt att sluta sniffa helt enkelt...

**Smak:** Koncentrerat, moget och medelfylligt – men ändå lätt (hur det nu kan gå ihop?). Intensiva florala aromer, med en härlig fruktighet av mogna jordgubbar, skogshallon och kanske lite persika(?). Kryddiga inslag, svartpeppar, med en mycket behaglig balans av syror och tanniner. Elegant, mjukt och så in i bänken gott....!!

**Passar:** Utmärkt till vår kyckling med ugnsgrilade grönsaker! I Piemonte dricks det gärna till olika långkok, smakrik ost och svamprätter. Skulle nog också passa till fiskrätter av t.ex. lax eller tonfisk, grönsaksrätter, pastarätter mm.

**Slutomdöme:** Somsagt, ren sommar på flaska...och vi älskade den! Är mycket bra redan nu, men har också lagringspotential på uppåt 8 år. Det är helt klart ett förhållandevis udda vin, med sin koncentrerade blommighet. Men det passade våra gommor alldeles förträffligt och kändes så där härligt somnrigt! Mer av detta tack! Får välförtjänt 4,5/5 stjärnor!

**Betyg**

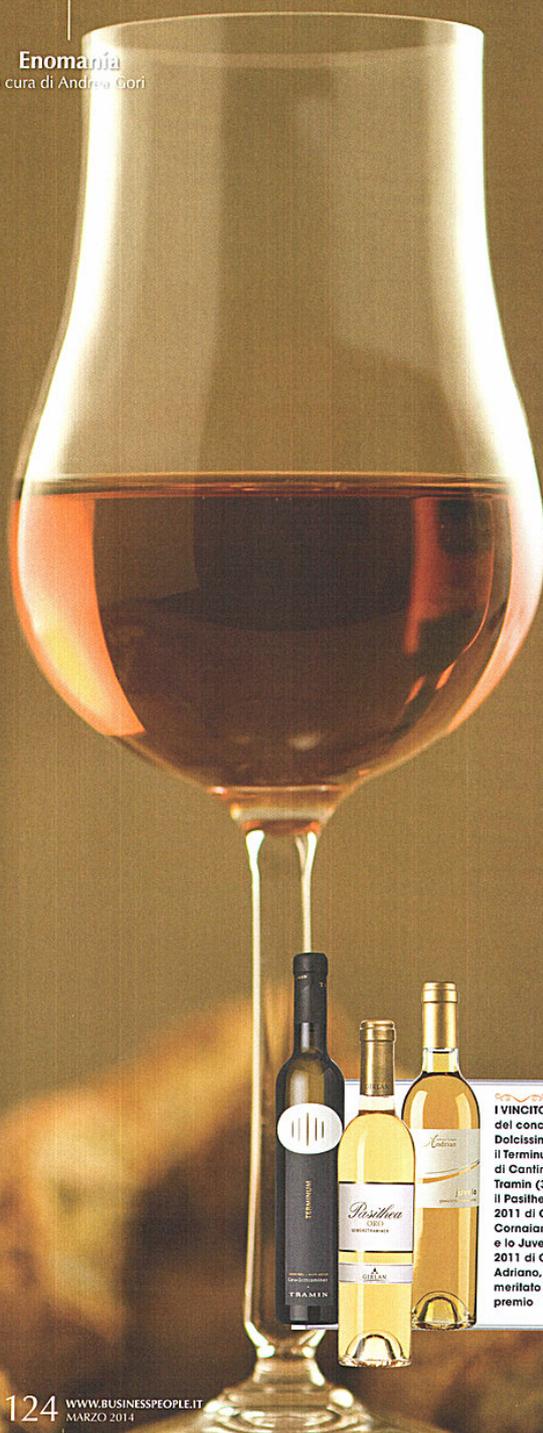


Enomania  
a cura di Andrea Gori

# Dolcissime tentazioni

IN ATTESA DELLA PRIMAVERA, MARZO CI REGALA ANCORA UN CLIMA FRIZZANTE. QUALE MOMENTO MIGLIORE PER GODERSI IL RICCO PATRIMONIO DI PASSITI, MUFFATI E AROMATIZZATI OFFERTI DAL BELPAESE?

La storia, il clima e le tradizioni italiane hanno dato vita a un'abbondanza di vini dolci, passiti, muffati e aromatizzati con cui nessun altro Paese riesce a competere. Partiamo dal Nord, dove la tipologia più rappresentata è il passito, in grado di sublimare le note profumate delle grandissime uve autoctone come, ad esempio, il celeberrimo Gewürztraminer, che in questa versione rapisce i sensi di chiunque. Esiste addirittura un concorso apposito (Dolcissimo, dedicato ai vini dell'Alto Adige); quest'anno, 30 sfidanti sono stati sottoposti al vaglio di una commissione di assaggio di 20 esperti. Medaglia d'oro meritissima alla Cantina Andriano per il suo Juvelo 2011, seguita da Cantina Comaiano e dal suo Pasithea Oro 2011, mentre al terzo posto si è classificata la Cantina Tramin con il Terminus 2011. Sono vini intensi ma croccanti, con note di albicocca e resina, acacia e fior d'arancio, rosa thea e curry, che non risultano pesanti, ma anzi hanno un sorso stimolante e fresco, capace di far la loro figura su tanti tipi di pasticceria italiana. Provateli, per dirmene una, su una pastiera napoletana. Una zona storica, ma meno conosciuta e alla moda per i vini dolci, è quella dei Colli Piacentini, dove esiste una Doc apposita. A Vidiano (Po) i suoli caratterizzati da arenarie grigie e marni siltose grigio scure rendono la zona particolarmente vocata per la produzione di uve bianche e di vini freschi e profumati, che in versione passita raggiungono livelli di piacevolezza notevoli. Qui la Tenuta Villa Tavernago produce il passito bio "Nanin d'Or" da uve malvasia di Candia e sauvignon a dare un vino che sa di frutta candita, caco maturo, resina e zenzero, legno d'acacia, bocca molto dolce ma schietta e beverina, finale di agrumi e confettura di pesche con tocco iodato. In Piemonte, terra dei famosi Moscato d'Asti e Asti Spumante spunta anche un passito rosso, ottenuto da un vitigno di recente riscoperto e valorizzato, ovvero il Ruchè, grazie all'azienda Montalbera che ne ha fatto la propria bandiera. Il loro passito si chiama Laccento, da vigneti a Montalbera Castagnole Monferrato: le uve di Ruchè sono appassite su graticci in una camera termo-condizionata che preserva freschezza dei profumi intensi del vitigno, forse i più penetranti tra i rossi italiani insieme all'Aleatico dell'Elba. Il vino ha colore quasi granato con naso che spinge su marmosca, visciola e marron glacé, bocca felpata con pepe e frutta secca, datteri nocciole e canditi, molto meno dolce di quanto si pen-



**I VINCITORI del concorso Dolcissimo: il Terminus 2011 di Cantina Tramin (3°), il Pasithea Oro 2011 di Cantina Comaiano (2°) e lo Juvelo 2011 di Cantina Andriano, che ha meritato il primo premio**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

si, da esaltare su formaggi ben stagionati. In Lombardia i vini dolci, esclusi quelli della Valtellina, non hanno una grande tradizione ed è per questo un piacere trovare in Franciacorta il Sulfid de Il Mosnel, apprezzatissima azienda di spumanti, che sa sfruttare umidità e suggestioni dei vigneti sulle coste del fiume Sebino per produrre questo passito di Chardonnay dalle note di miele ed albicocche secche, ravvivato da note sapide e gessose a dare nel palato una morbidezza mai eccessiva o stucchevole.

Nel Veneto la tradizione di vini dolci è particolarmente ricca con i suoi Recioto. Oltre a quello rosso della Valpolicella, in questo momento il più famoso, va ricordato lo storico Recioto di Soave, che vede tra i suoi migliori interpreti l'Acinatum di Suavia, intenso, ricco, con rimandi di zenzero, agrumi canditi e pesca gialla fresca, che trova il suo meglio se abbinato con la pasticceria locale, ad esempio l'Ofella di Perbellini.

Nel Nord-Est dei grandi bianchi impossibile non citare il Collio e il suo maestoso Picolit, celebre ma quasi dimenticato oggi. Eppure ha fatto la storia della nostra enologia. Se riuscite a trovarne una bottiglia, provate il ricco e appassionante Cumins di Livon, oppure il piccolo e incredibile Mufis dal Sièd di Marco Sara, un'esplosione di datteri, mango e papaya, con caramello e arancio candito, bocca piccante, equilibrata saporo e tridimensionale, una sublimazione di frutta e un'esperienza umana incredibile.

In Toscana la scena dei vini dolci (ma non troppo) è ovviamente dominata

dal Vin Santo, che in realtà non è propriamente un passito classico, in quanto dopo l'appassimento non viene vinificato in maniera tradizionale con pressa e vasche, ma lasciato per anni dentro le piccole botti denominate "caratello", dove subisce vari processi di ossidazione, riscaldamento e diverse fermentazioni. Tra i più particolari, quelli della tipologia Occhio di Pernice (ovvero con un 50% minimo di uve Sangiovese, oltre alle classiche Malvasia e Trebbiano), resa famosa da Avignonesi, che ne pro-

duce una versione sontuosa e rarissima, sulla quale sempre più produttori del Chianti Classico stanno ricominciando a puntare. Tra gli esempi più fulgidi e appassionati, quello di Badia a Coltibuono con note di caramello, sandalo, mallo di noce e castagne su un tappeto di frutta di bosco e pasticceria, davvero incantevole e con una bevibilità impressionante dovuta all'apporto dei tannini del Sangiovese. La tradizione storica dei "cannellino", famosi ai tempi dei romani, è ben viva in Umbria, a Orvieto e dintorni, dove Antinori e il suo Castello della Sala hanno dato vita al sontuoso ed elegante Muffato della Sala, che unisce Sauvignon, Grechetto, Gewürztraminer e Riesling per offrire un piccolo prodigio di note floreali e fruttato, dove spiccano camomilla, rosa e uva spina. Tra le annate migliori il 2008, attualmente in commercio. Varcando il Tirreno si approda in Sardegna, dove la tradizione di vini dolci è ricchissima e peculiare. Non solo la Malvasia di Bosa, protagonista del film Mondovino come emblema di vini antiglobalizzazione, irripetibile e unica, ma anche tante versioni passite di vitigni locali capaci di imprigionare nel calice note di mare, frutti gialli, agrumi e floreali mediterranee e carnose, il tutto in vini che di dolci hanno solo le suggestioni, risultando quasi secchi e per questo più bevibili di altri. Per esempio Angialis di Argiolas, che nasce da uve Nasco e Malvasia portate a stramaturazione, ideale sui dolci tradizionali sardi a base di mandorle, ma anche sul pecorino con buona stagionatura oppure sul fiore sardo. Sempre da Argiolas vale la pena provare anche il più raro Kent'Annos, una vendemmia tardiva da Cannonau e Malvasia nera, un omaggio in vino ad Antonio Argiolas, fondatore dell'azienda, vissuto (bevendo bene) fino a 102 anni.

Scendendo a Sud passiamo poi in Puglia e ci affacciamo da Tormaresca, la splendida tenuta che produce lo storico vino dolce pugliese Moscato di Trani a partire dal vigneto di Moscato della Tenuta Bocca di Lupo. I profumi sono tipicamente pugliesi e mediterranei con ginestra e tarassaco, le confetture di frutta e i canditi, mandorla tostata, pesca, miele, albicocche e fichi secchi.

**DEL NORD-EST IMPOSSIBILE  
NON CITARE IL COLLIO  
E IL SUO MAESTOSO  
PICOLIT. CELEBRE  
MA QUASI DIMENTICATO**

duce una versione sontuosa e rarissima, sulla quale sempre più produttori del Chianti Classico stanno ricominciando a puntare. Tra gli esempi più fulgidi e appassionati, quello di Badia a Coltibuono con note di caramello, sandalo, mallo di noce e castagne su un tappeto di frutta di bosco e pasticceria, davvero incantevole e con una bevibilità impressionante dovuta all'apporto dei tannini del Sangiovese. La tradizione storica dei "cannellino", famosi ai tempi dei romani, è ben viva in Umbria, a Orvieto e dintorni, dove Antinori e il suo Castello della Sala hanno dato vita al sontuoso ed elegante Muffato della Sala, che unisce Sauvignon, Grechetto, Gewürztraminer e Riesling per offrire un piccolo prodigio di note floreali e fruttato, dove spiccano camomilla, rosa e uva spina. Tra le annate migliori il 2008, attualmente in commercio. Varcando il Tirreno si approda in Sardegna, dove la tradizione di vini dolci è ricchissima e peculiare. Non solo la Malvasia di Bosa, protagonista del film Mondovino come emblema di vini antiglobalizzazione, irripetibile e unica, ma anche tante versioni passite di vitigni locali capaci di imprigionare nel calice note di mare, frutti gialli, agrumi e floreali mediterranee e carnose, il tutto in vini che di dolci hanno solo le suggestioni, risultando quasi secchi e per questo più bevibili di altri. Per esempio Angialis di Argiolas, che nasce da uve Nasco e Malvasia portate a stramaturazione, ideale sui dolci tradizionali sardi a base di mandorle, ma anche sul pecorino con buona stagionatura oppure sul fiore sardo. Sempre da Argiolas vale la pena provare anche il più raro Kent'Annos, una vendemmia tardiva da Cannonau e Malvasia nera, un omaggio in vino ad Antonio Argiolas, fondatore dell'azienda, vissuto (bevendo bene) fino a 102 anni.



**A SINISTRA, il Muffato della Sala di Antinori, a lato il Moscato piemontese di Prunotto. Un classico dei vini dolci**

**A DESTRA, due specialità della casa sarda Argiolas. L'Antonio Argiolas (omaggio al fondatore) e l'Angialis**

**DA SINISTRA VERSO DESTRA: il Nanin d'Or, passito bio della Tenuta Villa Tavernago; il particolare Vin Santo Occhio di Pernice; l'Acinatum di Suavia; il passito della Franciacorta Sulfid de Il Mosnel**

**DA NON PERDERE**

**TRE SERATE A TUTTE BOLLICINE**  
Eataly Firenze propone "L'unicità dello champagne in tre appuntamenti". Con Chiara Giovanni (sommelier Ambassadeur de Champagne pour l'Italie) alla scoperta dei Sans Année o Brut maison (26 marzo), rosé, Extra Brut e zero dosage (2 aprile) e, infine, dei Millesimati (9 aprile). Tutte le lezioni si terranno dalle 19 alle 21.30.  
[www.eataly.it/eventi](http://www.eataly.it/eventi)

**VINITALY RECORD**  
Per tutti gli appassionati di enologia si avvicina l'imperdibile appuntamento con Vinitaly. La più grande rassegna italiana e del mondo sui vini è in programma dal 6 al 9 aprile e promette scintille: a più di un mese dall'inaugurazione aveva già superato quota 100 mila mq netti di superficie espositiva venduti.  
[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

© iStockPhoto.com/Wittebach/berry



(/)

[HOME](http://eventidop.com/) (<http://eventidop.com/>) [CHI SIAMO](http://chi-siamo.html) ([/it/chi-siamo.html](http://chi-siamo.html))

[LA REDAZIONE](http://la-redazione.html) ([/it/la-redazione.html](http://la-redazione.html)) [I NOSTRI CORSI](http://i-nostri-corsi.html) ([/it/i-nostri-corsi.html](http://i-nostri-corsi.html))

[COLLABORA](http://collabora-con-noi.html) ([/it/collabora-con-noi.html](http://collabora-con-noi.html)) [CONTATTI](http://contatti.html) ([/it/contatti.html](http://contatti.html))

Cerca...

[News](http://news.html) ([/it/news.html](http://news.html)) [Pianeta vino](http://news/pianeta-vino.html) ([/it/news/pianeta-vino.html](http://news/pianeta-vino.html))

[Ruchè: il vino dei Monaci del Monferrato](#)

Seguici su:



(<https://www.facebook.com/atavolaconbacco>)



(<https://twitter.com/ATavolaconBacco>)



(<http://www.youtube.com/>)



([http://www.linkedin.com/profile/view?id=228560255&trk=hb\\_tab\\_pro\\_top](http://www.linkedin.com/profile/view?id=228560255&trk=hb_tab_pro_top))



(<http://www.eventidop.com/it/?format=feed&type=rss>)

## Il Ruchè: il vino dei Monaci del Monferrato

Categoria: [Pianeta Vino](http://news/pianeta-vino.html) ([/it/news/pianeta-vino.html](http://news/pianeta-vino.html)) Scritto da [Camilla Rocca](#)

(<http://www.google.com/buzz/post>) [Share](#) 3 [Tweet](#) 0

Mi piace [Condividi](#) 31



Nel  
turbino di  
eventi per  
la  
settimana  
della  
moda a  
Milano,  
giovedì  
20  
febbraio  
u.s. si è  
tenuto  
nello  
splendido

Hotel Michelangelo, vicinissimo alla Stazione Centrale, l'esclusivo evento "**Barolo e Barbaresco**" organizzato dall'associazione Go Wine.

Le etichette in degustazione sono 100 e c'è davvero l'imbarazzo della scelta. La mia scelta cade nell'azienda Montalbera che propone, in mezzo a tanti Barolo e Barbaresco, il **Ruchè**... lo assaggio e me ne innamoro subito!

Fabrizio Rosso, responsabile commerciale nonché enologo dell'azienda, si presta volentieri a rispondere alle mie innumerevoli domande. Questo Ruchè, di cui in particolare provo l'etichetta "**Laccento**", ha un profumo intenso, persistente, con un cenno di petali di rosa e frutti di bosco in confettura: una goduria per

*"Pare che il Ruchè, questa è la tesi più accreditata" - spiega Fabrizio Rosso - "venne dato da una comunità di monaci che coltivò in segreto il vitigno. Il suo nome infatti pare derivi dal termine **roche**, cioè allevato nelle zone arroccate del Monferrato. Nel medioevo si persero le tracce che poi vennero riscoperte intorno agli anni Settanta a opera di **Don Giacomo Cauda**, una sorta di novello Dom Pérignon, che ne curò la coltura prima che si estinguesse irrimediabilmente. La coltivazione era stata praticamente abbandonata, sia per la bassa produttività, che per la laboriosità della produzione".*



Il Ruchè è un blend prodotto al 95% da uve sovrarmature in pianta e al 5% appassite su graticci leggermente muffati in camere termo-regolate per 50 giorni, con coltura rigorosamente manuale. A questo si aggiunge la ristretta zona dove può essere coltivato, come vitigno autoctono e DOCG.



*"L'azienda **Montalbera**, che si estende su 130 ettari di cui 60 a Ruchè, possiede il 60% della produzione totale, nonostante si tratti di sole 300.000 bottiglie" - continua Fabrizio Rosso -*

*"**Franco Morando**, il proprietario, ha fortemente puntato sulla promozione di questo vino poco conosciuto, ma che decisamente ha molto da raccontare. I terreni si trovano in cima al **Bricco Montalbera**, a 270 metri sul livello del mare e godono di una splendida vista. E' lì che vengono ospitate le degustazioni e i compratori provengono da Stati Uniti, Svizzera e Germania in maggior parte".*

Interrompe la nostra lunga chiacchierata Luigi Cotti dell'omonima enoteca, che opera dal 1952, una delle più antiche presenti sul suolo milanese. E' già un onore conoscerlo e in più si complimenta per il punteggio massimo ottenuto dal Ruchè, **99/99 punti**, nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2011, curato da Luca Maroni per il secondo anno consecutivo.

Me ne vado quindi con l'invito per una visita e degustazione nella cantina dell'azienda, alla quale sicuramente non mancherò.

**Camilla Rocca**

[camilly.rocca@gmail.com](mailto:camilly.rocca@gmail.com) (mailto:camilly.rocca@gmail.com)

### Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi

JComments (<http://www.joomlatune.com>)

Condividi su...



**MONACO – MONTECARLO – Entra senza scorta, blazer blu notte con bottoni dorati e camicia senza cravatta, segno che ha staccato dagli impegni ufficiali. L'hostess graziosa e sorridente gli offre il vassoio con i drink (flute di champagne, succo, acqua, birra) e lui, da bravo mezzo americano, opta per una spumeggiante pinta di birra. Sua altezza serenissima Alberto II di Monaco fra amici è il ragazzo più semplice del mondo, bacia e abbraccia la compagna, scambia volentieri quattro chiacchiere anche con chi non conosce, in sovrana complicità. Amatissimo dal suo popolo rivierasco e non, Alberto II non di rado si lascia apostrofare in dialetto ligure-monegasco: viva u principu, viva u principatu de Mùnegu!**

Siamo al Zest, uno dei locali ristorante & music club più gettonati e trendy nella zona di Port Hercule, che festeggia i 15 anni di vita. Tutt'intorno scintillano le mille luci di Montecarlo, il breve principato dall'inverno mite e soleggiato, dove in questo periodo dell'anno già fioriscono mimose e anemoni, forsie e calendule. Al party non manca la cugina prima di Alberto, la dolcissima Cécile Grimaldi de Massy, in assoluto la prima baronessa di colore del gotha, essendo originaria della Guadalupa ed avendo sposato in terze nozze il figlio della principessa Antoinette, sorella di Ranieri III. Veniamo accolti da piramidi di ostriche, ma ecco il risotto nel cestino di parmigiano: il tocco tricolore non manca nemmeno qui. Poco distante, al Bella Vita, il ristorante gestito dal bravo Jacopo, toscano doc che si è fatto tatuare ben due gigli fiorentini ben visibili sul collo, alla Vecchia Firenze affacciata sul porto, e al più nascosto ma non meno squisito La Bionda, il ristorante-grigliera dove gustare la migliore carne del mondo alla brace, locale clone del mitico La Bionda sulle alture sanremesi, si è svolta la festa delle eccellenze italiane: prodotti di assoluta qualità e tutti nostrani, a cominciare da un immenso vino rosso: il ruché del Monferrato, autoctono dal ricco bouquet di rosa canina, proposto da una cantina fra le più premiate dalle guide di settore al mondo, Montalbera, condotta dal giovane Franco Morando, giovin signore del vino di stanza a Torino e nella vicina Alassio. Il barolo del dottor Morando era invece in degustazione al nuovo ristorante dell'hotel Marriott, elegantemente affacciato

sul piccolo ma delizioso porto di Cap d'Ail, esattamente su confine fra Monaco e Francia: un bel punto di riferimento per mangiare bene italiano e internazionale da quando recentemente è giunto lo chef Andrea Nanni, accademico e delegato del prestigioso club di buongustai Gotha del gusto, etichetta sotto la quale si sono svolti gli assaggi. Sempre in tema di gola, il principe Alberto, che adora la cucina italiana malgrado qualche chiletto di troppo di cui si lamenta un po', si è spinto con la bella Charlene a Bussana Vecchia, l'affascinante borgo medievale del ponente ligure, dove al ristorante La Casaccia sono stati visti banchettare allegramente al tiepido sole di febbraio con delle bistecche cotte sulla grande griglia esterna a carbone, serviti da un team giovane e motivato.

E per finire in bellezza, verrebbe voglia di prendere il volo dal molo dell'eliporto di Fontvieilles, Monaco: per 290 euro a persona, in meno di un'ora il pilota ti recapita sui monti immacolati di Megève per il torneo di polo (130 i cavalli presenti) o quello di golf sulla neve (con palline più grandi e rosse), o anche nella lussuosa Courchevel coi suoi russi e sceicchi arabi. Oppure addirittura sulle piste di Bardonecchia, a gustare a lume di candela i migliori piatti dell'Alta Valsusa, allo straordinario, bellissimo chalet Chesal 1805.

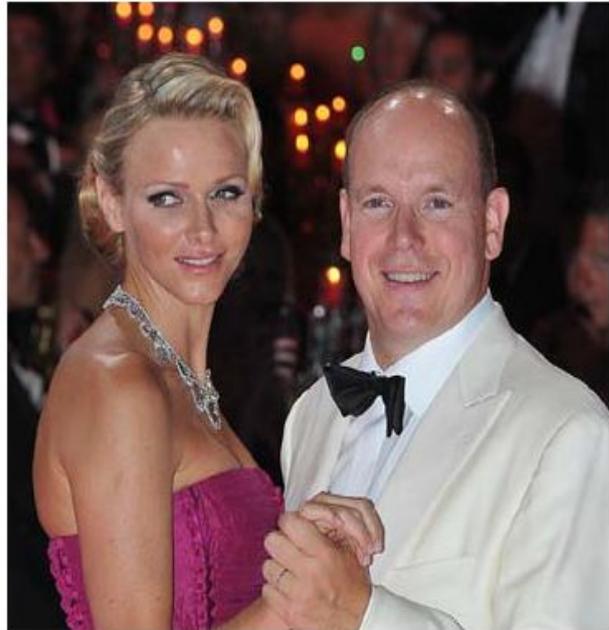
## There's no party without a touch of Italy

**MONACO – MONTECARLO – He walks in without body guards, a navy blue blazer with gilt buttons, a shirt without a tie, a sign that his official commitments are over for the day. The pretty smiling hostess offers him a drink from a tray (champagne, fruit juice, water, beer) and as a good half American he chooses a frothy pint of beer. His Serene Highness Prince Albert II of Monaco amid his friends is the simplest man in the world, kissing and embracing those present, willingly exchanging conversation, with regal complicity, even with people he doesn't know. Beloved by his people not only on the riviera, Albert II often speaks in a Ligurian-Monegasque dialect: "viva u principu, viva u principatu de Mùnegu!"**

The location is the Zest, one of the most popular and trendy restaurants and music clubs in the area of Port Hercule, which celebrates 15 years since it first opened. The thousand lights of Montecarlo glitter throughout the small principality with its mild and sunny winters full of mimosas, anemones, forsythias and calendulas already in flower at this time of the year. Alberto's first cousin, the pretty Cécile Grimaldi de Massy, will certainly not miss out at the party, of the leading guests she is the first coloured baroness, originating from Guadalupe having married (third marriage) the son of Princess Antoinette, Ranieri III's sister. Pyramids of oysters welcome us but also a basket of parmesan cheese: an Italian touch never misses out, not even here.

Not far off, at the Bella Vita, a restaurant run by Jacopo, an authentic Tuscan, with two visible tattoos of Florentine fleurs-de-lis on his neck, and the Vecchia Firenze looking over the port and the hidden away, though just as exquisite, La Bionda, the restaurant-grill where the best grilled meat in the world can be experienced, a perfect copy of the legendary restaurant La Bionda overlooking San Remo, a party took place with Italian excellencies: first class genuine quality products from Italy starting with an excellent red wine: the ruché of Monferrato, local wine with a rich dog rose bouquet presented by one of the most famous award winning wineries in the guides **Montalbera**, conducted by the young Franco Morando expert in wine from Turin and Alassio.

Dr. Morando's barolo wine was being tasted at the new restaurant of the Marriott Hotel elegantly facing the small beautiful port of Cap d'Ail, exactly on the border of Monaco and France: a good reference point to eat good Italian and international food especially since the chef Andrea Nanni recently joined the restaurant, an academic and delegate of the elegant club of gourmets, which offered the degustations. Still on the subject of taste, Prince Albert who loves Italian food despite a few kilos in excess which he complains about, went to Bussana Vecchia accompanied by beautiful Charlene, a charming medieval village west of Liguria where they were seen to banquet happily at La Casaccia restaurant in the mild February sun with steaks grilled on the large charcoal grill outside, served by a young and motivated team.



To finish in style one would think of taking off from the pier of the Fontvieilles heliport, Monaco: for 290 euro per person, in less than an hour the pilot takes you to the immaculate mountains of Megève for the polo tournament (130 horses) or to the snow golf (which uses larger and red golf balls) or even to the luxurious Courchevel where you can find Russians or Arab sheikhs. Or even to the Bardonecchia slopes to taste the delicious dishes of Alta Valsusa in candlelight at the fantastic and beautiful Chesal 1805 chalet. []

TESTATA: **MAGAZYN WINO**

DATA: **FEBBRAIO 2014**

PAGINA: 1-6

54

Świat  
PIEMONTE

# Od albarossa do timorasso:

subiektywny przewodnik po mniej  
znanych piemonckich odmianach

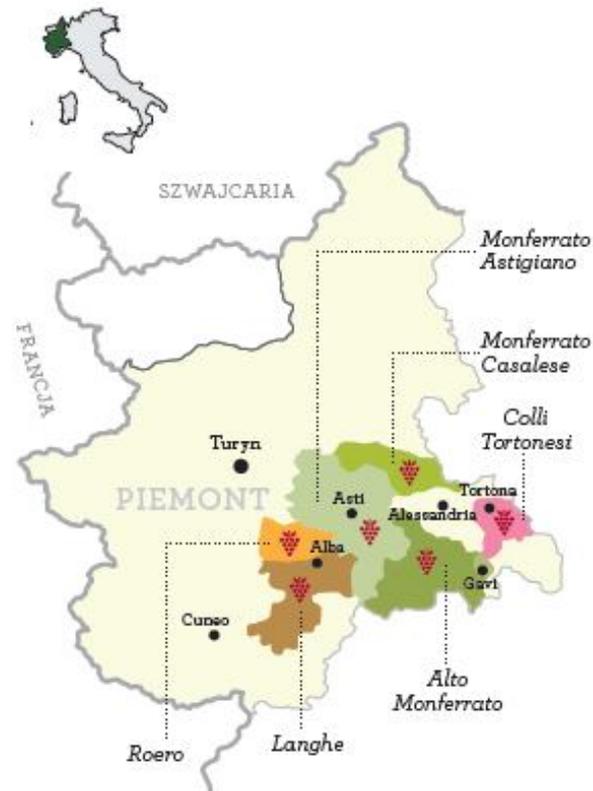


**EWA WIELEŻYŃSKA**

Zapytajcie pierwszego z brzegu znajomego, gdzie leży Alba. O ile nie jest winomaniakiem czy tzw. gurmandzią, który uwielbia trufle i wszystkie „michelinowskie” restauracje ma wbite w pamięć, i o ile nie odrobił lekcji geografii z maniakalną sumiennością - nie będzie wiedział. A Alba to w końcu turystyczna stolica Langhe - pagórkowatej krainy, w której rodzą się najbardziej znane wina Piemontu: barolo i barbaresco. A w zasadzie należałoby napisać: jedyne znane wina regionu, w każdym razie szerszemu gronu pijących, mimo że stanowią one tylko 5 proc. tutejszej produkcji.

Jeszcze może w powszechnej świadomości winopijców majaczy barbera, moscato, rzadziej już dolcetto, ale całą masę niezwykle ciekawych piemonckich szczepów i pomniejszych apelacji, a co za tym idzie miasteczek bardziej marginalnych od bogatej i wymuskanej Alby - gdzie ciekawym potentat Ferrero i potężna grupa odzieżowo-tekstylna Miroglio mają swoje siedziby - kryje mrok. Ma to swoje ogromne zalety - nawet w środku wakacyjnego sezonu po Piemoncie możemy podróżować spokojnie, nie narażając się na przepychanki w tłumie turystów. A gdy tylko wyściubimy nos poza Langhe i świątówką Albę, pojedziemy do Monferrato, Tortony, Asti... dotkniemy prawdziwej prowincji, gdzie winiarze - inaczej niż producenci znanych apelacji, w których powstają wina z nebbiolo - nie mówią po angielsku, a często bliższy niż włoski jest im rodzimy dialekt, który jest ostatnim językiem marketingu. Poza tym konsumentowi wina w mnogości piemonckich apelacji (jest ich ponad 80) nie jest wcale łatwo się zorientować. Co o tutejszym systemie apelacyjnym powinniśmy wiedzieć?

Zacznijmy od tego, że w Piemoncie nie ma IGP - kategorii win regionalnych. Zrezygnowano z niej w przekonaniu, iż przyczyni się to do ogólnego podniesienia jakości. W teorii wszystkie powstające w Piemoncie wina mogą otrzymać status DOC. I większość je otrzymuje, wina stołowego (*vino da tavola*) powstaje w regionie bardzo niewiele. Wielu winiarzy uważa jednak, że ogólna, mieszcząca się na dole piramidy apelacja „worek” Piemonte DOC, w której obowiązują najbardziej luźne przepisy, zamiast wzmocnić markę regionu, nie przynosi jej splendoru, bowiem łąpią się na nią najsłabsze wina. A zarazem apelacja ta nie pozwala na taką elastyczność, którą umożliwiłaby kategoria IGP, radośnie wykorzystywana przez największego rywala Piemontu - Toskanię. Jakkolwiek można decyzję o rezygnacji z IGP podawać w wątpliwość, Piemont cieszy się nie tylko najwyższym procentem klasyfikowanych win ze wszystkich włoskich regionów, średnia jakość tutejszych win również jest bardzo wysoka. To najbardziej zaawansowany włoski region, gdy idzie o rewitalizację rdzennych odmian, a także znalezienie dla nich optymalnych siedlisk i sposobów winifikacji. Ten bliski związek odmiany z terroir oddają tutejsze nazwy apelacji, które na ogół zbudowane są według schematu: nazwa szczepu + nazwa miejsca. Im bardziej sprecyzowane, mniejsze, ograniczone do jednej gminy miejsce, z tym „wyższą”, bardziej restrykcyjną apelacją mamy do czynienia. Dla przykładu: barbera z okolic Alby może być butelkowana albo jako Barbera d'Alba DOC, albo Langhe DOC, albo Piemonte Barbera DOC. W piemonckim apelacyjnym systemie nie są na



razie ujęte nazwy poszczególnych crus, tak jak to ma miejsce w Burgundii. Pojawiają się one jednak na etykietach.

Część producentów uważa, że liczbę piemonckich apelacji należałoby zredukować, by system stał się czytelniejszy dla klienta. Ale równie silna jest frakcja, która się temu sprzeciwia. U podstawy tutejszej klasyfikacji legła w końcu nie biurokracja, lecz zróżnicowanie terenów oraz bogactwo rdzennych odmian. Dużą część z nich, z pominięciem sławnego nebbiolo, przedstawiam poniżej.

✦ **Albarossa** weszła na winiarską scenę stosunkowo niedawno, bo pod koniec lat 1970. Jest czerwoną krzyżówką stworzoną w 1938 roku przez profesora Giovanniego Dalmasso, który był przekonany, iż łączy barberę z nebbiolo. Ostatnie badania DNA pokazały jednak, iż Dalmasso wykozystwał odmianę, zwaną nebbiolo di Dronero (inna nazwa tej odmiany to chatus), która nie ma z nebbiolo nic wspólnego. W założeniu krzyżówka ta miała dać wina o łagodniejszych taninach niż nebbiolo oraz być równie wydajna i odporna jak barbera. Modę na nią zawdzięczamy w dużej mierze znanemu producentowi barolo, Michele Chiarlo, którego za butelkowaną po raz pierwszy w 2006 roku Albarossa MonTald jest opulentnym, gęstym, pełnym jagodowo-śliwkowych aromatów winem o dobrej kwasowości i aksamitnych taninach. →

Albarossa daje wina łatwe, proste i przyjemne, które wielu się podobają, podobnie jak austriacki zweigelt. Są to jednak wina pozbawione głębi, złożoności i oryginalnego charakteru, jakimi cieszy się tyle innych rdzennych piemonckich odmian. W bogactwie autochtonicznych szczepów Piemontu nie umiem znaleźć dla albarossy innej racji bytu niż żyłka eksperymentatorska i interes finansowy. Oprócz Michele Chiarlo albarossę butelkują m.in. Prunotto i Ruggeri Corsini. Aldo Vaira używa jej w kupażu Langhe Rosso.

**Arneis** to białe wino, które rytualnie otwiera każdy mój pobyt w Piemontcie. Odmianę znano prawdopodobnie już w XV w. Tradycyjnie wyrabiano z niej podobne do moscato wina słodkie, a także kupażowano ją z nebbiolo, by zmiękczyć jego garbniki. W latach 1970. niemal zupełnie znikła z powierzchni Ziemi, aż zaczęli ją rewitalizować Alfredo Currado z winiarni Vietti oraz Bruno Giacosa. Uprawiana jest przede wszystkim w Roero, gdzie ma swoje DOCG: Roero Arneis. Ale także w Langhe potrafi dać piękne rezultaty, czego znakomitym przykładem są Langhe Arneis od Ghiomo. Arneis potrafi dać wina bardzo różne: od pachnących słodkim tropikalnym owocem, zbliżonych w swojej krągłości i aromatach do viognier (Delteto, Matteo Correggia, Malvira) po wina wertykalne, napięte, kwasowe, z ziołowym-finiem, które moglibyśmy porównać do rieslinga (Inprimis od Ghiomo).

Wina Ghiomo sprowadza do Polski Vininova, a Matteo Correggia - Vinoteka 13.

**Barbera** to druga po sangiovese, najbardziej rozpowszechniona we Włoszech czerwona odmiana, a większość jej upraw znajduje się właśnie w Piemontcie. Barbera pochodzi prawdopodobnie z regionu Monferrato, na który współcześnie składają się prowincje: Asti i Alessandria, gdzie – jak twierdzą lokalni winiarze – osiąga najwyższą ekspresję w ramach apelacji Barbera d'Asti DOCG, szczególnie udając się w jej podstrefach: Nizza, Tinella i Colli Astiani. Prawda jednak jest taka, że w swojej średniej dużo lepiej wypada Barbera d'Alba DOC, gdzie najlepsze tereny pod uprawę odmiany znajdują się na wzgórzach na północ i południe od Alby oraz w gminie Monforte d'Alba. Choć winiarze z okolic Alby teoretycznie pierwszorzędną winnicę przeznaczają dla winorośli nebbiolo, ogólna kultura winiarska w regionie Barolo jest duża wyższa. We wszystkich piemonckich apelacjach, gdzie uprawia się barberę (Monferrato, Alba, Asti) dozwolone jest kupażowanie jej z 15 proc. freisy, grignolino i dolcetto. W apelacji Piemonte DOC te 15 proc. mogą stanowić odmiany dopuszczalne do produkcji w poszczególnych strefach regionu.

Chociaż barbera jest jedną z najstarszych piemonckich odmian, istotnego znaczenia nabrała dopiero po pladze filoksery. Odmiana nie ma dużo tanin, ma za to dużo koloru – daje relatywnie miękkie, soczyste i intensywne wina. Tradycyjnie była dodawana do barolo i barbaresco, by poprawić ich kolor oraz złagodzić garbnikowość (szepcze się w regionie, że tej nielegalnej dziś praktyki wciąż nie zarzucono). Zaraz po II wojnie światowej, gdy wzrost konsumpcji wina był

ogromny, barbera święciła tryumfy, stając się synonimem lokalnego, codziennego wina, na które zapotrzebowanie było tak wysokie, że pod popularną nazwą krył się często kupaż wielu różnych szczepów. Tym większą tragedią dla barberki był skandal z dodawaniem metanolu, który w 1985 r. spowodował śmierć ponad 30 ludzi, a dużo większą liczbę oślepił. Uprawy barberki w latach 1980. spadły, lecz równolegle zaczął się jej renesans jakościowy, którego ikoną jest postać Giacomo Bolognii – winiarza z Asti, który jako jeden z pierwszych zaczął ograniczać wydajność barberki, zbierając ją później, starannie selekcjonować winogrona i starzeć wino w nowych baryłkach francuskich, a w efekcie stworzył w 1982 r. swoje kultowe Bricco dell'Uccellone. Prostolinijna, bezceremonialna, pełna soczystej wiśni barberka stała się winem potężnym, przeznaczonym do dłuższego starzenia.

Dziś od nadmiernie beczkowego stylu i superkoncentracji się raczej odchodzi – zabijają one w barberze wdzięku i soczystość owocu. Niemniej na rynku współistnieją barberki utrzymane w bardzo różnych konwencjach: od gęstych konfiturowo-czekoladowych, dojrzewanych w *barriques*, przez tradycyjnie winifikowane w dużych botti, aż po lekkie, kwasowe, wychodzące ze stali nierdzewnej, a nawet barberki robione w amforach – winifikowana w terakocie barberka winiarni Crealto z Monferrato Casalese należała do najlepszych, jakie kiedykolwiek piłam. Whiły mi się też w pamięć barberki z mniej rozstawionego siedliska dla barberki: Colli Tortonesi. Monleale Waltera Massy to przepiękne wino, które żyje dekady, świetną barberkę w tym regionie robi również I Carpini.

Bardzo ciekawa jest także niegdyś niezwykle popularna barberka *vivace* – wytrawne wino lekko musujące, idealne do wędlin i twardych żółtych serów, do którego dzisiaj się powraca.

Z dostępnych na polskim rynku win polecam: Barbera d'Alba od Fratelli Barale (Wina z Pasją), Barbera d'Alba od Elvio Cogno (Vini e Affini), Barbera d'Alba od G.D Vajra (Salute), Barbera d'Alba od Fratelli Oddero (Mielżyński), Barbera d'Alba od Massolino (M&P Mirosław Pawlina), Barbera d'Asti od L'Armangia (Winemates).

**Brachetto**, jakie znamy dziś pod postacią Brachetto d'Acqui DOCG, wymyślił w latach 1970. producent Bersano. Pachnące dziką różą, truskawką, malinami i skórką pomarańczową, słodkie, niskalkoholowe czerwone wino musujące robione metodą Charmata-Martinottiego jest swego rodzaju odpowiednikiem moscato d'Asti i podobnie jak ono spożywane jest do owocowych deserów oraz panettone. Tradycyjnie podaje się je z giandują, turyńskim gatunkiem kremowej, miękkiej czekolady z dodatkiem orzechowej masy. Świetne brachetto robi Marengo oraz Braida (winiarnia słynnego Giacomo Bolognii, który zrewolucjonizował barberę). To ostatnie było sprowadzone do Polski przez Dekanter, ale już dawno nie ma go w ofercie. A myślę, że jest to wino, które – podobnie jak moscato – słodkolubnej i coraz bardziej bąbelkolubnej Polsce mogłoby się spodobać.

**Cortese**, choć kultywowane w wielu miejscach Piemontu, jest przede wszystkim gwiazdą apelacji Gavi i Cortese



FOT. EW

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

di Gavi, gdzie poza cytrusową ożywczością potrafi osiągnąć niespotykaną gdzie indziej głębię i mineralność. Gavi zyskało popularność jeszcze w latach 1960., potem powoli zaczęło ustępować miejsca innym włoskim regionom specjalizującym się w białych winach, jak Friuli czy Alto Adige. Niemniej do dziś jest jednym z najbardziej znanych białych win Piemontu.

Wine and You importuje do Polski bardzo przyzwoite i atrakcyjne cenowo gavi z kooperatywy Produttori del Gavi.

**Croatina** to czerwony szczep, szczególnie popularny w Colli Tortonesi, a poza Piemontem w Oltrepò Pavese, gdzie zwie się bonardą. Croatina daje wina nieco rustykalne, kanciaste, surowe, pełne słodkiego owocu, a zarazem nieco ziołowe i gorzkie. Najlepsze wina, jakie piłam z tego szczepu, wyszły z piwnicy Waltera Massy i Claudio Mariotto.

W Polsce dostępne są bodaj jedynie bonardy z Oltrepò Pavese, świetną Tenuta Mazzolino sprowadza Pavese&Pavese, równie znakomitą od Albani ma w swojej ofercie Winotake.

**Dolcetto** to po nebbiolo i barberze trzecia pod względem ilości upraw czerwona odmiana Piemontu, lecz – jak się skarży wielu winiarzy – przeżywa dzisiaj kryzys, za który po części odpowiada jego nazwa sugerująca konsumentowi, że wino jest słodkie (podczas gdy odnosi się ona wyłącznie do słodkiego smaku winogron), po części zaś nie najlepiej

zrobione tanie wina, które charakteryzują się niezbyt przyjemnymi reduktywnymi aromatami. Bogate w pigment, niskokwasowe i wysokogarbnikowe dolcetto nie jest winem prostym w winifikacji. Wymaga delikatnej ekstrakcji, krótkiej fermentacji i częstego zlewania z nad osadu, by dostęp tlenu zapobiegł redukcji. Często dolcetto poddaje się krótkiej i szybkiej winifikacji w rotofermentatorach, a także mikro-utlenianiu. Dwie kojarzone z dolcetto gminy to Diano d'Alba i Dogliani. Dobre tereny pod jego uprawę występują także w Ovadzie i Albie, i tam powstaje najwięcej win z tej odmiany. Dolcetto z Diano i Dogliani pochodzi z chłodniejszych, wyżej położonych siedlak – jest zwykle surowsze, bardziej strukturalne, w teorii przeznaczone do dłuższego starzenia niż to z Ovady i Alby. Większość dolcetto nadaje się bowiem do picia przez dwa, trzy lata od daty produkcji, ale są i takie, które mogą się starzeć dekadę. Najlepsze dolcetto mają miękkie, nieagresywny garbnik, intensywny owoc i atrakcyjny bukiet, w którym możemy doszukać się wiśni, jagód, śliwki, lukrecji, fiołków, skórki pomarańczy... Charakterystyczną cechą dolcetto jest gorzki migdałowy finisz.

W Polsce, inaczej niż w innych krajach, dolcetto sprzedaje się dobrze, być może w tym wypadku nazwa działa na jego korzyść. Świetne dolcetto znajdziemy w ofercie Magii del Vino, która uwierzyła w ten szczep i sprowadza jego najlepszych interpretatorów: Podere Luigi Einaudi, Annę Marię Abonnę Chionettiego, a także Clavesanę i Giovanni Abrigo. Polecam też dolcetto Aldo Vairy (Salute), Massolino (M&P Wines), Oddero (Mielżyński), Ascheri (Wino i przyjaciela).



❖ **Freisa** to jedna z najstarszych piemontekich odmian, córka nebbiolo i krewniaszka viognier. Tradycyjnie powstawały z niej czerwone wina delikatnie musujące. Uprawiana jest w prowincjach Torino, Cuneo i Asti, ma wiele dedykowanych sobie apelacji, ale najbardziej znane z nich to Freisa d'Asti i Freisa di Chieri. W obu tych apelacjach powstają rozmaite style win: tak wytrawne spokojne, jak wytrawne musujące, a także lekko słodkie frizzante.

Na ogół są to wina jasnoczerwone, wysokokwasowe, pachnące malinami, poziomkami, truskawkami, lekko goryczkowe, dosyć proste, a ze względu na wysoki kwas i garbniki często bardzo twarde. Wyjątkiem jest ambitne wino Vairy Freisa Kyè – skoncentrowane, gęste, intensywne. Bardzo interesujące wina z tej odmiany robi również Scarpa – piłam tak stare roczniki, jak 1994 i 1999, nadal świeże, soczyste i pełne owocem.

❖ **Grignolino** to, podobnie jak freisa, odmiana bardzo stara i, podobnie jak ona, mocno garbnikowa, kwasowa i jasna. Porasta przede wszystkim wzgórza Monferrato, gdzie ma swoją najbardziej renomowaną apelację Grignolino del Monferrato Casalese. Lekkie, orzeźwiające, niskalkoholowe, ziołowo-truskawkowe grignolino stanowi w Piemontie miłą odmianę po wymagającym dla kubków smakowych nebbiolo. To ulubieniec przemęczonych krytyków winiarskich i popychadło winiarzy. „Tylko nie pisz, że najlepszym moim winem jest grignolino” – szepnął mi kiedyś Italo Stupino, właściciel Castello di Neive produkującego znakomite barbaresco, gdy sięgałam po kolejny kieliszek grignolino.

Do najlepszych grignolino, jakie piłam, należy to robione przez Crivelli (dostępne w ofercie Luxury Alcohols) oraz grignolino wspomnianej już winiarni Creało.

❖ **Moscato**, czyli moscato bianco, to włoski odpowiednik francuskiej odmiany muscat blanc à petits grains. To pierwsza pod względem ilości upraw biała odmiana Piemontu. Najbardziej cenioną jej apelacją jest Moscato d'Asti, w której powstają słodkie, lekko musujące i niskalkoholowe (ok. 5,5 proc.) wina, jeszcze w XIX w. uchodzące za synonim największego luksusu. Nazwa apelacji jest cokolwiek myląca, gdyż największa część jej produkcji nie przypada wcale na Asti, lecz prowincję Cuneo, gdzie moscato przynosi istotne dochody wielu producentom barolo i barbaresco. Całkiem sporo upraw znajduje się też w prowincji Alessandria. Delikatnie perliste, roztaczające intensywne aromaty winogron, brzoskwini, cytrusów i kwiatów moscato można pić na aperitif, a przede wszystkim do lekkich, owocowych deserów, lodów, budyni, kremów (jak zabaglione, ale również czekoladowych), biszkoptów oraz ciast kruchych i drożdżowych; moscato to klasyczne połączenie z panettone. Drugą, dającą generalnie mniej udane wina apelacją dla moscato jest Asti – w jej ramach powstają wina mocniej musujące (*spumante*), z wyższym alkoholem (7–9,5%) i choć cukier resztkowy jest w nich niższy, smakują one na ogół tak, jakby były słodsze, gdyż nie mają tak intensywnych i złożonych aromatów, a w efekcie są bardziej płaskie. Moscato d'Asti ma też trzecią, w teorii najwyższą apelację: Moscato d'Asti Canelli, jednak

Moscato należy pić młode – do roku po zabutelkowaniu. Jedno z moich ulubionych: oryginalne, bo bardziej winno-ziołowe niż po prostu owocowe, pochodzi z winiarni Cà ed Balos.

■ Z tych dostępnych na polskim rynku polecam Paolo Saracco (Mielżyński).

❖ **Nascetta** to szczep, który ocalił z niebytu w latach 1990. Valter Fissore z winiarni Elvio Cogno, mieszczącej się w gminie Novello, która jest matczynikiem tej odmiany i stamtąd pochodzi większość robionych z niej win, choć dziś nascetta jest dopuszczona do produkcji w całym Langhe. Nascetta daje jedno z najbardziej interesujących białych win Piemontu (choć na razie w bardzo znikomych ilościach), które potrafią się pięknie starzeć. Charakteryzują ją żywa kwasowość, kremowa faktura, wielowymiarowe kwiatowo-ziołowe bukiety i drugie dno, które zwykliśmy nazywać mineralnością.

■ Najlepsze jej interpretacje pochodzą od Elvio Cogno (Vini e Affini) i Enrico Rivetto (Wina.pl). Obie do kupienia w Polsce. Ta ostatnia wygrała w naszym ubiegłorocznym Grand Prix srebro w kategorii win białych do 100 zł.

❖ **Pelaverga** to jeden z moich piemontekich ulubieńców. Odmiana, jak wiele innych, zupełnie zapomniana i dopiero w latach 1970. wskrzeszona w gminie Verduno, gdzie doczekała się swojego DOC – Verduno Pelaverga, rozciągającego się na kilkunastu hektarach. Pelaverga daje lekkie, niemal powietrzne wina, pachnące kwiatami i ziołami: białym pieprzem, miętą, szałwią, a w ustach pełne soczystego owocu: wiśni, maliny, truskawek. Najpiękniejsze pelaverga robi G.B. Burlotto, Castello di Verduno i Fratelli Alessandria.

■ Ta ostatnia sprowadzona jest do Polski przez Viłę Laskową.

❖ **Ruché** to czerwona odmiana, której rodowód nie jest do końca znany, ale prawdopodobnie pochodzi z okolic Castagnole Monferrato, gdzie w latach 1970. została wydobyta z niebytu przez miejscowego proboszcza. Tutaj doczekała się też swojego DOCG – Ruché di Castagnole Monferrato.

Ruché to szczep z gatunku „kochaj albo rzuć”. Roztacza w kieliszku tak intensywne aromaty róży, imbiru, marokańskich przypraw, że może się podobać lub nie, lecz nie sposób przejść obok niego obojętnie. W Polsce, zakochanej w traminerze, którego ruché jest swoistym odpowiednikiem, podoba się bardzo. Poza duszną różaną perfumą, odmiana ta charakteryzuje się stosunkowo niską kwasowością, słodko-pieprznym smakiem i całkiem wyraźną taniną.

Posiadłością, która włożyła największe wysiłki w promocję ruché, jest **Montalbera** – miejscowy „gigant”, będący w posiadaniu 60 ha ruché, co stanowi 55 proc. światowych upraw. Ruché Montalbera (posiadłość wypuszcza trzy różne rodzaje) to, uogólniając, wina bardzo atrakcyjne, rozgadane aromatycznie, o miększej, niemal pluszowej materii, z wyczuwalną na podniebieniu słodyczą. Wina bardziej wstrzeżnieliwe w bukietach, bardziej taniiczne, kwasowe, a przez to



Walter Massa

FOF PAUL BALKE

Crivelli. Interessujące ruché robi również Scarpa: piłam wciąż pełne życia roczniki 1999 i 1998.

Wina Montalbery sprowadza do Polski Roberto Franco, wina Crivelli Luxury Alcohols.

**Timorasso** to pradawna odmiana Colli Tortonesi, która po pladze filoksery została wyparta przez bardziej wydajne, ale zdecydowanie mniej interesujące cortese. Tym razem bohaterem ocalającym szcep przed wyginięciem jest Walter Massa - winiarz wybitny i osobowość skupiająca wokół siebie producentów regionu.

Timorasso jest winem paradoksalnym - z jednej strony roztaczającym ciepłe miodowo-orzechowe aromaty, z drugiej smakującym słonawo; winem, które łączy maślaność faktury z kamienną architekturą; wreszcie winem o krągłych kształtach, obfitującym w ciało, lecz nigdy ciężkim, gdyż dynamizuje je elektryczny prąd cytrusowej kwasowości. Przyszłość należy do niego.

Oprócz Vigneti Massa polecam timorasso wspomnianych już winiarni I Carpini oraz Claudio Mariotto.

W Polsce niestety - poza prezentującymi dobrą relację jakości do ceny winami kooperatywy Vignaioli del Tortonese, które sprowadza Villa Laskowa - timorasso nie jest do kupienia. ○

TESTATA: **STYLE PAPERS**

DATA: **01.03.14**

PAGINA:46

## Style Food

a cura della Redazione

# Italians do it better

IL RIFERIMENTO È AL CIBO, OVVIAMENTE. IN QUESTA RUBRICA SI PARLA SOLTANTO (O QUASI) DI QUESTO: COME È, COME EVOLVE, COME SARÀ. PERCHÉ ANCHE QUI CI SONO MODE E TENDENZE

## SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO

Un dato di fatto che è la filosofia del Novessentia Restaurant, il primo ristorante italiano ad offrire percorsi gastronomici "Haute Cuisine" studiati in base al gruppo sanguigno, nati dalla sinergia tra un giovane chef, Emanuele Giorgione ed il team medico di Novessentia Spa, specializzata in medicina anti-age. Integrando in modo innovativo le esigenze dei sempre più numerosi *Foodies* a caccia del nuovo indirizzo Gourmand, con la ricerca di un'alimentazione sana ed equilibrata, Novessentia Restaurant promette di diventare una destinazione irrinunciabile. La scelta delle ricette è accompagnata da una carta di vini biologici, molti dei quali consigliati da alcuni dei più autorevoli sommelier del territorio. Visitando Novessentia di Ghiffa, prima Medical Spa in Italia e già riferimento nel settore del benessere e della medicina preventiva a livello internazionale, ci si inoltra in un percorso filosofico-gastronomico, in una piacevolissima sensazione di equilibrio fra corpo, mente, benessere e gusto. Info su [www.novessentia.it](http://www.novessentia.it)



## ELETTO IL MIGLIOR VINO ROSSO DELL'ANNO

La cantina piemontese Montalbera – Terra del Ruchè, di proprietà di Franco Morando, ha ricevuto un premio ambizioso: per il secondo anno consecutivo, infatti, il suo Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO 2012, il vino di punta dell'azienda, è stato inserito nel prestigioso ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maroni, conquistando anche per il 2014 il prestigioso titolo di "Miglior

Vino Rosso Italiano". Una notizia che farà piacere non soltanto agli appassionati, ma che premia il bere *Italian style*: Maroni lo ha infatti descritto come «Uno fra i vini dall'aroma più mirabilmente profumato d'Italia, in una versione fra le più consistenti, equilibrate ed integre di sempre».



**Asciano** *L'iniziativa è del Circolo arci I maggio*

## Degustazione di vini e prodotti locali per riscoprire le eccellenze del territorio

### ► ASCIANO

Torna oggi la degustazione di vini con prodotti locali al saloncino Piramidi alle 20, organizzata dal circolo arci I maggio. La cena sarà guidata da un sommelier. Le aziende all'iniziativa sono la Vecchia Cantina con il loro Nobile di Montepulciano, il consorzio del Brunello di Montalcino, Le ballerine di Bolgieri Livorno, lo Syrah dell'Azienda Il Fitto di Cortona e l'Azienda Montalbera. Le aziende agricole presenti: orto di San Leonardo di Michele Bruna e Galotta, Il Pereto, la macelleria Senese, il pastificio la Tosca, Conte Bartolo e Fonteluca. ◀

## L'APPUNTAMENTO

### Con «Ruchè» il vino rosso diventa 2.0 e viene raccontato da Luca Gardini

Vetrina, ma anche novità. Tra gli appuntamenti del Vinitaly 2014 ci sarà anche un debutto importante: quello del «Ruchè», che diventa 2.0. Il vino simbolo dell'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato si presenterà alla kermesse di Verona in una veste tutta nuova, una interpretazione «al futuro» di questo nobile vitigno piemontese. L'appuntamento è per martedì 8 aprile alle 16, presso lo spazio Montalbera Pad 10 Piemonte – Stand L4. A presentare sarà Luca Gardini, Miglior Sommelier del Mondo 2010, che racconterà al pubblico le peculiarità del nuovo Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2013. Tra i cambiamenti, il packaging innovativo, la scelta di una chiusura con il tappo a vite e lo stesso nome «2.0», che rendono comunque chiaro fin da subito il concetto futuristico ed innovativo che ha dato vita a questo vino rosso.

**CONSIGLI DOC**

A CURA DI PAOLO MASSOBRIO



**Del nostro meglio**  
La famiglia Argiolas di Sardinia annovera, fra i migliori dieci vini d'Italia, il suo inenarrabile Turriga ottenuto dalle autoctone uve cannonau, carignano, bovale e malvasia nera



**Classico valdostano**  
Nella parte bassa della regione è stato riscoperto il vitigno nebbiolo picotendo: qui nasce un extra brut metodo classico originale: il Traverse, autrice La Kiuva di Arnad



**La cantina dell'anno**  
La cantina dell'anno, che abbiamo recensito nella rubrica «In Cantina» de La Stampa è quella di Simon di Brazzan che ci ha sedotti con il Blanc di Simon, un viaggio con prevalenza di friulano (ex tocai)



**Antica vocazione**  
Il Sangiovese va alla riscossa e riscopre la sua antica vocazione. E a Coriano, che è la Montalcino della Romagna, nasce questo Beato Enrico, della Tenuta Santini



**Rosso anomalo**  
La scoperta di questo vino rosso anomalo e curioso arriva in Giappone. L'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato investe tutto su questo, e ne produce tre versioni



**Bianco superiore**  
Tutti pazzi per questo bianco che regge l'invecchiamento, in versione classica, superiore, o passita, spumantizzata. A fianco, quello della Perla del Garda di Lonato (Brescia)



**Il parente**  
Tra le riscoperte più clamorose di vitigni autoctoni vi è il magliocco, parente del cabernet: il primo a crederci è stato Nocodemo Librandi; il suo rosso è tra i grandi vini d'Italia



**Leader Lambrusco**  
Nonostante lo scarso valore aggiunto che resta attaccato al Lambrusco, Paltrinieri ha scommesso sulla qualità del Sorbara e l'ha reso un metodo classico. Oggi è una cantina leader, qualità esaltante

## La novità

# Con il tappo a vite il Ruché diventa "2.0"



Anche il Ruché si presenta in versione 2.0. Oggi al Vinaly, il vino simbolo dell'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato si svela in una veste tutta nuova, che guarda al futuro. Alle 16,

per presentare il nuovo prodotto firmato da Franco Morando arriverà Luca Gardini, miglior sommelier del mondo 2010. Sarà l'occasione per raccontare le peculiarità che rendono questo vino un prodotto unico nel panorama enologico. Il packaging innovativo, la scelta di una chiusura attuale come il tappo a vite e il nome «2.0», rendono chiaro fin da subito il concetto futuristico lanciato da Montalbera.

TESTATA: **SOMMELIER**

DATA: **01.04.14**

PAGINA:85

## RUCHÈ MONTALBERA 211 HAPPY HOURS DA BERE FREDDO

Prendi il concetto dell'innovation nel mondo del vino, l'estro firmato Franco Morando, ed ecco nascere un'etichetta "scintillante" per un happy hours infinito. Un Ruchè presentato in "tappo a vite" per comunicare l'immediata fruibilità e freschezza. Il "vino rosso" dell'aperitivo estivo, fresco, petali rosati colti di prima mattina, fragolina aromatica di sublime eleganza. Setoso, armonico ed elegante, un ottimo compagno di viaggi estivi. Parla Franco Morando: "una bellissima etichetta, vinificare un vino rosso come un vino bianco è stato il vero successo. Ci siamo divertiti un sacco, come faranno



i nostri followers nel degustarlo in una sicura scintillante estate!!! Prosit".  
Presentazione

ufficiale Vinitaly 2014, Pad. 10 – Piemonte – Stand L4.

SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBERA S.R.L.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

TESTATA: **GUSTO IN SCENA**

DATA: **20.03.2014**

PAGINA:



**VI EDIZIONE**  
**16-17-18 Marzo 2014 - VENEZIA**  
Scuola Grande San Giovanni Evangelista

Al Congresso di Gusto in Scena "Chef in Concerto", sul tema

**"La Cucina del Senza"®**

**...senza sale ...senza grassi ...dessert senza zucchero**

*il vino*

***Ruchè di Castagnole monferrato DOCG Laccato  
Montalbera***

è stato abbinato da Marcello Coronini al piatto presentato  
dallo Chef **Luigi Taglienti** del Ristorante **Trussardi alla Scala**

***Midollo, piselli, tartufo nero acqua di mandorla e noce moscata***

Venice, 20 marzo 2014

Marcello Coronini  
*Marcello Coronini*

TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

Prima Pagina on line



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

# IL VINO RUCHÉ: UNA PERLA ITALIANA FIRMATA DALLA CANTINA MONTALBERA

12:40 | [cantina montalbera](#), [innocenti](#), [rubrica](#), [ruché](#), [ruché di castagnole monferrato](#), [vino](#) | Nessun commento

**Il Ruché di Castagnole Monferrato è una delle tante eccellenze italiane** che sono ancora seminascoste. Un gran peccato perché tutti dovrebbero avere il piacere di conoscere il "Principe Rosso del Monferrato", degustarlo almeno una volta, sicuramente nella cantina Montalbera, prima produttrice di questo autoctono piemontese con più del 65% della produzione totale.



TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

# Prima Pagina on line



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

Il Ruché, considerato una delle "piccole D.O.C.G." piemontesi, ha **origini** incerte così come il suo nome. Una delle ipotesi è che derivi da *San Roc*, "San Rocco", una comunità di monaci che avrebbe introdotto la sua coltivazione in zona. Un'altra tesi è quella che derivi dal dialetto *roche*, inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. La tesi più accreditata, tuttavia, è che il nome derivi da antichi vitigni provenienti dall'Alta Savoia.



TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

**Prima Pagina on line**



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

**Il Ruché era un tempo il vino della festa**, contrapposto a quello di tutti i giorni ed ha sempre goduto di una sorta di alone leggendario: nell'immaginario collettivo, infatti, accompagnava le milizie astigiane nelle crociate dove i Longobardi batterono i Franchi nei pressi di Refrancore.

Quasi dimenticato, deve la sua rinascita negli anni Settanta ad un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, quasi un novello Dom Pérignon che, arrivato a Castagnole Monferrato, trovò come "beneficio parrocchiale" 10 filari a Ruché. Colpito dalle caratteristiche del vitigno, si appassionò e s'innamorò della qualità: "ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente" scrive il parroco. Don Cauda comincia così ad impiantare nuovamente questa varietà e ad incoraggiare i viticoltori.



TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

**Prima Pagina on line**



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

**Un ruolo fondamentale nella valorizzazione del Ruché si deve anche al sindaco di Castagnole Monferrato, Lidia Bianco, che si impegnò nell'ottenimento della "denominazione di origine controllata", arrivata nel 1987. Alla doc segue, nel 2010, l'ottenimento della docg, massimo riconoscimento per i vini italiani. La denominazione Ruché del Monferrato comprende sette comuni: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti nella provincia di Asti. Secondo il Disciplinare di produzione, il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è prodotto per almeno il 90% da uve Ruché, mentre per il restante 10% può esser congiunto a uve Barbera o Brachetto.**



TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

**Prima Pagina on line**



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

**La cantina Montalbera ne è la massima espressione sia in termini qualitativi che di divulgazione e comunicazione.** Franco Morando, direttore generale, ha creduto fermamente in questo vitigno quando altri non ne conoscevano neanche l'esistenza e da anni ormai si sta impegnando nella promozione, non solo in tutta Italia ma anche a livello internazionale, delle sue qualità e potenzialità. Il Ruché è una vera e propria filosofia per Montalbera e Morando ha investito molto, non solo in termini economici, per dare garanzie al consumatore, valorizzare e tutelare la tipicità del prodotto. Ha richiesto ad esempio la "patente genetica" del vitigno, un vero e proprio DNA, che ha confermato l'esclusività della varietà Ruché rivelando un assetto genetico ben definito e diverso dalle altre varietà presenti nei database.

**Montalbera offre oggi tre interpretazioni del Ruché:** *La Tradizione*, *Laccento* (premiato quest'anno con 99/99 punti da Luca Maroni come miglior vino rosso italiano) e *Limpronta*. La sperimentazione sul vitigno è uno degli elementi caratterizzante e in questi anni lo staff di Franco Morando ha dimostrato la grande plasticità e qualità del vitigno. "Nella versione *La Tradizione* 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.

*Laccento* è la vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. E' 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 Ruché prodotto in parte con un blend di appassimento delle uve. Il

TESTATA: **PRIMA PAGINA ONLINE**

DATA: **12.05.2014**

PAGINA:

## Prima Pagina on line



HOME

OSSERVARE

VEDERE

CONOSCERE

Limpronta, ultima selezione in ordine di tempo, è nata per suggellare l'importante conclusione della mappatura genetica del Ruché conclusasi nel 2008. La complessità di questa selezione è dovuta anche dal lungo affinamento in legni selezionati nella regione dell'Allier francese".

La grande attenzione e cura per la tradizione ma anche la profonda convinzione nella sperimentazione, nell'innovazione e nel cambiamento sono le caratteristiche predominanti di questa cantina. Non dimentichiamo l'ultimo prodotto presentato al *Vinitaly 2014*: il nuovo "Ruché di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2013 - 2.0" con un packaging innovativo, il tappo a vite ed il nome "2.0", rende perfettamente il concetto futuristico ed innovativo che caratterizza non solo questo prodotto ma tutto il concept della cantina di Franco Morando, senza però dimenticare le proprie radici.

# Good Food Revolution

[ABOUT](#) [CONTACT](#) [GOOD FOOD FIGHTERS](#) [GFRTV](#) [IN THE KITCHEN](#) [YOUNG BLOOD SOMMELIERS](#) [BOOKS](#) [LUNCH <\\$10](#)

[Home](#) » [Try This](#) » Ruché



## RUCHE

POSTED BY MALCOLM JOLLEY ON MAY 23, 2014 IN [TRY THIS](#) | 0 COMMENTS



### TAGS

[LCBO](#) [PIEDMONT](#) [RUCHE](#) [WINE](#)

### RELATED POSTS

- Ornellaia 2011
- Noble Vintages
- Piedmont Lesson
- Chenin Revelation

### SHARE THIS



This Saturday, May 24, a red wine made from a relatively rare grape in Piedmont will be released for sale in the LCBO's Vintages program. The name of the wine is a mouthful, **2011 Montalbera La Tradizione Ruché di Castagnole Monferrato DOCG**, and in the middle of it is the name of that grape, Ruché, that is less well known than the more famous red wine grapes planted in the foothills of the Western Alps like Nebbiolo, Barbera and Dolcetto. In fact, there is only about 100 acres where it can be grown in order to be recognized by the DOCG, so Ruché is exotic enough in Italy, never mind on the shelves of the LCBO.

Ruché, at least as it's expressed in the 2011 La Tradizione, is an extremely approachable grape, with soft tannins and lots of juicy fruit. This wine is also particularly aromatic, with notes of rose (maybe even Turkish delight) seasoning a lot big and bright red cherry. It keeps, like most Northern Italian reds, a good line of acid and works best at the table with food, although its round and fruity enough to enjoy on its own, if a glass of red wine serves as an aperitif.

At \$24.95 it's not a bargain wine *per se*, but it's an almost guaranteed crowd pleaser: I think it would make a great wine to bring to a small dinner party. Or one to linger over a slow dinner for two on a quiet night. Click [here](#) to find out which Vinatges stores are stocking it and all that other LCBO information.



*Malcolm Jolley is a founding editor of Good Food Revolution and Executive Director of Good Food Media, the company that publishes it. Follow him on [Twitter](#) or [Facebook](#).*

Share this:



+ Segui andrewinereview [tumblr](#)

The Wine Review with André Proulx 

### Eye on Montalbera



Montalbera Ruché di Castagnole Monferrato - Vintages 369371 - \$24.95 - The aroma on this wine is a heavy violet floral that blooms in your glass. There is a lot of warm fruit on the palate with Black Currant, and Very Ripe Raspberry as well as nice spice as it rolls off the back of your tongue. There is nice tannin on the finish of this wine. It is drinking great right now but will soften a bit over the next couple years. This was a great addition to barbequed steak and pizza, but this should be versatile to serve with most of your summer entertaining off the barbeque.



#### About

Welcome to the Wine Review with André Proulx. You can browse through my weekly wine picks, as well as other information about what is going on in different parts of Ontario. While I focus on Ontario wines sometimes I find something different that I just have to talk about.

You can hear me on Newstalk 1010. You can see me on CTV News Channel, Global Morning Show and Sun News. You can read me as a contributor to Metro Toronto.

The Wine Review Podcast

LCBO

#### @andrewinereview

[@KatieFranzios](#) [@timparent](#) turn on CNN ?#notsureifsarcastic: about 8 hours ago • Reply

[@mgodello](#) collectors item now! about 9 hours ago • Reply

[@eepeters\\_ep](#) that was a crazy game. about 10 hours ago • Reply

And [#por](#) ties it up with seconds left. about 10 hours ago • Reply

TESTATA: **PALATOFINE**

DATA: **25.06.2014**

PAGINA:

# PALATOFINE®

LE ECCELLENZE DEL GUSTO

[HOME](#)

[CHI SIAMO](#)

[RECENSIONI](#)

[IL GUSTO DELLE REGIONI](#)

[CONTATTI](#)



[HOME](#) / [RECENSIONI EVENTI](#) / [RECENSIONI RISTORANTI](#) /

## IL GABBIANO COMPIE 10 ANNI

Scritto il 25 giugno 2014 da

La serata trascorre serena, in relax, leggera, con il perfetto servizio di Barbara e Simona che non faranno mancare le bollicine e il vino; per questa occasione, l'azienda *Montalbera*, presente il patron Franco Morando in persona, ha sponsorizzato il compleanno del gabbiano portando tre chicche assolutamente da provare: la prima è una bollicina: il **LEYKOS** ovvero una Barbera spumantizzata fresca, delicata, leggera ma con un carattere vigoroso; la seconda è un Viognier in purezza: **CALYPSOS**, fruttato, fresco, con un sapore morbido, persistente ed equilibrato, l'ultimo è il **2.0**, un Ruchè in purezza da servire rigorosamente freddo, un vino innovativo, futurista, con un naso di fragoline di bosco e petali di rosa, in bocca diventa fresco, elegante, una nota acida che lo rende beverino e bevilissimo.



Le "cartucce" per la serata

TESTATA: **WINE TASTE**

DATA: **28.06.2014**

PAGINA:

Il gusto del vino: Webmagazine diretto da Roberto Gatti

Translate Site:  [Seleziona lingua](#) ▼



**WEBMAGAZINE**  
Enogastronomico

**ROBERTO GATTI**  
Biografia

**CORSI**  
Video e Tutorial

**ARCHIVIO STORICO**  
Diviso per anno

**CONTATTI**  
WineTaste Info



[Clicca per leggere l'articolo](#)

HOME > CONCORSI ENOLOGICI > ECCO GLI OSCAR DELLA DOUJA D'OR 2014

WineTaste Magazine <

28 GIU  
Roberto Gatti  
in: CONCORSI ENOLOGICI

## ECCO GLI OSCAR DELLA DOUJA D'OR 2014

**Questo è uno dei concorsi enologici piu' datati d' Italia, quest'anno è stata la 42° edizione con circa 1000 vini in concorso.**

Di questi solo 513 (53%) hanno superato la soglia minima per ottenere la medaglia della Douja d'Or, ovvero 85 punti su 100. ***Nell'ultimo giro di assaggi, la super commissione di esperti ha assegnato l'Oscar (da 90 a 100 punti) a 43 vini.***

Il Piemonte ha fatto incetta di Oscar: i 19 vini premiati rappresentano una bella panoramica della variegata e prestigiosa produzione regionale (5 Barbera, 2 Alta Langa, un Barbaresco, un Barolo, un Albarossa, un Asti, un Nebbiolo, un Grignolino, un Gavi, un Ruché, un Brachetto, uno Strevi, un Colli Tortonesi e un Roero Arneis).

Al secondo posto si colloca il Veneto con 6 Oscar (2 Colli Euganei, un Colli di Conegliano, un Amarone della Valpolicella, un Valdobbiadene e un Refosco).

Medaglia di bronzo per numero di Oscar è la provincia di Bolzano che si aggiudica 5 brocche dorate (2 Traminer, un Sauvignon, un Kerner, un Lagrein). La Liguria segue a ruota con 4 Oscar che vanno tutti alla cantina Lunae Bosoni di Ortonovo, in provincia di La Spezia (3 Colli di Luni Vermentino e un Colli di Luni Rosso Riserva).

Nella graduatoria nazionale il Piemonte conferma la leadership con 117 aziende premiate per un totale di 233 vini.

La seconda regione per numero di riconoscimenti è il Veneto con 51 premi, mentre al terzo posto si conferma la Lombardia che ottiene 33 premi (1 Oscar).

Tutti i vini premiati saranno in degustazione e in vendita dal 12 al 21 settembre a Palazzo dell'Enofila, quartier generale del 48° Salone Nazionale Douja d'Or.

## NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

**PROCEDI**

## WINETASTE PARTNER

TESTATA: **WINE TASTE**

DATA: **28.06.2014**

PAGINA:

Il gusto del vino: Webmagazine diretto da Roberto Gatti

Translate Site:  [Seleziona lingua](#) | ▼



**WEBMAGAZINE**  
Enogastronomico

**ROBERTO GATTI**  
Biografia

**CORSI**  
Video e Tutorial

**ARCHIVIO STORICO**  
Diviso per anno

**CONTATTI**  
WineTaste Info



[Clicca per leggere l'articolo](#)

HOME > CONCORSI ENOLOGICI > ECCO GLI OSCAR DELLA DOUJA D' OR 2014

WineTaste Magazine <

**28**  
GIU  
Roberto Gatti  
in: CONCORSI ENOLOGICI

## ECCO GLI OSCAR DELLA DOUJA D' OR 2014

**Questo è uno dei concorsi enologici piu' datati d' Italia, quest'anno è stata la 42° edizione con circa 1000 vini in concorso.**

### NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

**PROCEDI**

### WINE TASTE PARTNER

**MONTALBERA SOC. AGRICOLA**

Cascina Montalbera 1 – 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) Tel. 011/9433311, Fax: 011/9434289, E-mail: [montalbera@montalbera.it](mailto:montalbera@montalbera.it)

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2012 Lacceto

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2013 La Tradizione

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

Home

Gli Esperti

Wine Blog



## **MONTALBERA, UNA STORIA DI SUCCESSO**

by [Alessandro Genova](#)

in [Cantine](#)

Il 27 Giugno 2014

letto 354 volte

[Mi piace](#) [Condividi](#) [14](#) [Tweet](#) [3](#) [g+](#) [1](#)

Incontriamo l'azienda vinicola **Montalbera**, ormai affermata realtà che opera nelle Langhe e nel Monferrato. Franco Morando continua la tradizione di famiglia e, con passione e serietà, sviluppa il lavoro già avviato seguendo canoni di eccellenza.

La storia di successo si basa sulla riscoperta e la conseguente valorizzazione del **Ruché**, antico vitigno della tradizione **piemontese**. La sfida è vinta, **il Ruché** inizia ad avere notorietà ma soprattutto il riconoscimento del mercato e legislativa che merita: le vendite sono in crescita e nel 2010 arriva la DOCG. Quindi l'azienda completa la gamma rilevando alcuni vigneti a di Nebbiolo da Barolo Castiglione Falletto. Completa la gamma, se così si può dire.

Chiediamo quindi a Franco di raccontarci Montalbera, certi che la sua storia possa essere di nostro interesse.

### **Ciao Franco. Quanti ettari vitati conduci? In quali comuni?**

Le cantine sono tre. La prima si trova a Castagnole Monferrato e si estende per 140 ettari in un unico appezzamento. È una terra vocata per il Ruché, antico vitigno autoctono piemontese, il cui vino ha recentemente ottenuto la DOCG. La seconda cantina è a Castiglione Tinella con un

vigneto di 15 ettari. È la nostra cantina storica, casa natale di mio nonno Enrico Riccardo, rivolta esclusivamente alla coltivazione del grande Moscato d'Asti. La terza si trova a Castiglione Falletto, un piccolo fazzoletto di 3 ettari di soli vigneti che sconfinano nel comune di La Morra, dedicati alla produzione di Nebbiolo da Barolo.

**In percentuale, qual è la composizione del vigneto per vitigno?**

A Castagnole Monferrato la suddivisione è la seguente: circa 75 ettari di Ruché, 18 di Grignolino, 20 di Barbera d'Asti, 5 di Chardonnay, 10 di Viognier, 5 di Sauvignon e 7 ettari in mix di altri vitigni internazionali. La cantina di Castiglione Tinella è riservata solo alla coltura del Moscato d'Asti e quella di Castiglione Falletto al Nebbiolo da Barolo.

**Qual è la composizione del terreno del vigneto? Quale la grana della terra, divisa tra sabbia, limo e argilla?**

A Castagnole Monferrato sono presenti terreni molto tufosi, ma in alcune parti tendenti all'argilloso calcareo. Penso al bricco LACCENTO che è in prevalenza calcareo. Da ciò si ritrova in alcune note di degustazione questo "spicco" di mineralità. Castiglione Tinella è caratterizzata da un terreno tipicamente tufoso mentre a Castiglione Falletto tendenzialmente ritroviamo l'argilla in prevalenza.

**Qual è l'esposizione dei vigneti? Ci sono differenze significative tra le varie vigne?**

L'esposizione è molto varia. Per esempio, nei 140 ettari di Castagnole Monferrato, sottolineo che il Ruché necessita di posizioni non particolarmente rivolte ai raggi solari, quanto meno non in modo costante. Questo per via della sua naturale aromaticità. Infatti non viene neanche effettuato il classico defogliamento: rischierai di "bruciare i profumi" direttamente in vigna e di portare l'uva in taluni casi ad una sovra-maturazione non voluta. L'uva ha poi una naturale maturazione estremamente rapida nell'ultima settimana pre-vendemmiale.

**Qual è l'andamento climatico tipico? Ci sono differenze significative tra le varie vigne?**

Con tre Cantine, una nel Monferrato e due nelle Langhe con una distanza di circa 30 km una dall'altra, si possono registrare rilevanti differenze climatiche soprattutto nel periodo estivo. In merito alle precipitazioni, cito per tutti la grandine, realtà grandemente temuta da noi produttori.

**Qual è l'età media del vigneto? Ci sono alcuni appezzamenti che risalgono ad un'epoca completamente diversa o le vigne sono state impiantate nello stesso periodo?**

Le vigne di Castiglione Tinella sono tutte di oltre 20 anni. Per quanto riguarda i vigneti di Castiglione Falletto, abbiamo mezzo ettaro che supera i 30 anni mentre i restanti 2,5 ha sono di giovane impianto, non superiore ai 10 anni. L'azienda di Castagnole Monferrato, è in continua evoluzione. Segnalo che l'abbiamo acquistata nel 1980 per soli 5 ettari e ora ne abbiamo ben 140, non tutti di nuovo impianto, ma comunque per la parte preponderante. Le vigne più giovani a Ruché sono dedicate alle versioni classiche e alla nostra nuova etichetta "lancio" il **Ruché 2.0**, il primo da bere freddo proprio come un vino bianco. Le vigne con più di 25 anni sono riservate alle nostre selezioni.

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

[Home](#)

[Gli Esperti](#)

[Wine Blog](#)

**Quale densità d'impianto delle viti per ettaro?**

4000 ceppi/ha

**Qual è la forma di allevamento delle vigne? Quale l'altezza media delle piante dal terreno? quale portinnesti?**

Gujot basso a 85/90 cm; I portinnesti: 420 A, Kober 5BB, 110 Richter.

**Qual è la resa delle uve per ha? Quanta uva produce ogni pianta?**

Dipende dalle tipologie di vino. Rimaniamo comunque al di sotto dei forti limiti indicati nei disciplinari, che in Piemonte sono già di estrema severità.

**Che tipo di concimazione usi?**

Tradizionale, chimica.

**Qual è l'epoca vendemmiale dei vari vitigni da te coltivati?**

Dipende dalla tipologia di vino, comunque da metà settembre a metà novembre tra tutte e tre le aziende agricole.

**Spostiamoci in cantina e parliamo di vinificazione. Quanto dura la macerazione tumultuosa dei vari vini? Quante follature e rimontaggi?**

La macerazione tumultuosa dura dai 5 ai 25 giorni in base al vitigno e al vino che si vuole ottenere. Per quanto riguarda i rimontaggi, nella prima fase di fermentazione ne facciamo 5-6 al giorno che si riducono fino al termine della stessa. Le follature non vengono effettuate a mano per la forte tecnologia che abbiamo in cantina e mi riesce molto difficile pensare che ci siano ancora aziende che lo facciano. Per inciso, sottolineo che per quanto riguarda i nostri vini di alta gamma effettuiamo dei delestage per ottenere maggiore eleganza e setosità.

**Quanto dura la macerazione lenta? Quanto la malolattica?**

La macerazione lenta dura da 5 a 15/18 giorni. Per quanto riguarda la malolattica nei Ruché è immediatamente successiva alla fermentazione alcolica per 8/9 giorni – così anche per il Grignolino – mentre nella Barbera non è spontanea ma di "provocazione" quando si ritiene opportuno con l'aggiunta di "batteri malolattici".

**Quanti travasi sono necessari?**

Dipende dell'annata, comunque da 3 a 5.

**Quanto dura la stabilizzazione? L'affinamento in quali contenitori?**

Minimo 6 mesi per arrivare ai 12-13 del Ruché Lacceto e i 18-20 per il Ruché Limpronta e la Barbera Lequilibrio (sottoposta ad un passaggio in legno).

**I vini sono sottoposti all'azione della solforosa con funzione antisettica? Sono soggetti ad altri trattamenti?**

Sì, con massima attenzione ad aggiunte minime e mirate per quanto concerne la solforosa.

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

Home

Gli Esperti

Wine Blog

### **Quante bottiglie produci in totale? per ogni singolo vino?**

In totale produciamo circa 400.000 bottiglie. Famiglia Ruché: 200.000 tra le varie etichette. Circa 50.000 perle Bollicine e le restanti suddivise nelle varie altre tipologie.

### **Qual è l'epoca ottimale per il consumo dei vini?**

I vini bisogna berli! Odio le persone che attendo 10 anni per stappare una bottiglia. E' ovvio – e parlo per me stesso – che l'appassionato e l'intenditore capisce e comprende che un Barolo piuttosto che il Ruché Limpronta – la mia selezione di Ruché affinata in legno – dona il suo massimo splendore dopo anni di bottiglia, ma non sicuramente dopo 10-15. Il vino è vita e la vita ha un inizio e una fine come in tutto.

Ti riassumo brevemente in poche parole la **filosofia produttiva Montalbera**:

*"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 - P° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino).*

E noi i [Ruché](#) Laccento e Limpronta e il [Barolo](#) Levoluzione li abbiamo assaggiati.

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

Home

Gli Esperti

Wine Blog



## **MONTALBERA, LA RISCOPERTA DEL RUCHÉ**

by [Alessandro Genova](#)

in [Vini Rossi](#)

il 02 Luglio 2014

letto 311 volte

Mi piace

Condividi

1

Tweet

3

g+1

1

Il Ruché sta a Montalbera come Montalbera sta al Ruché. E' stata una vera e propria sfida, possiamo dire ormai vinta, visto che ormai il vino è riconosciuto dal mercato e nel 2010 ha persino ottenuto l'ambita DOCG. Anche se in azienda si fanno altri vini dalla Barbera al Moscato d'Asti, dal Grignolino al [Barolo che abbiamo degustato e recensito](#), è innegabile che l'azienda sia indissolubilmente legata al **sorprendente vitigno autoctono** ( [approfondimenti nell'intervista a Montalbera](#) ).

*"Mi sono spesso chiesto come poter esaltare le peculiarità che la versione tradizionale del Ruché mi donava. Eleganza, setosità, profumi che dovevano essere portati verso un'evoluzione meno aromatica" ci dice Franco Morando. Ed ecco vengono imbottigliate le annate 2006, 2007 e 2008, in cui si afferma il Ruché Laccento, prodotto in vigna con la semplice sovra-maturazione direttamente in pianta. Sovra-maturazione che dura dai 10 ai 14 giorni in basa all'annata. "Poi l'amore che mettiamo nel lavoro, con tanti blend di vini con una parte proveniente da uve appassite, mi hanno portato a definire quello dalle ultime 3 annate: con la sovra-maturazione di un 5-7% di uve appassite direttamente su graticci in camera termocondizionata per un periodo che va dai 40 ai 60 giorni. Questa durata la decido io in base all'annata e all'acidità analitica del vino".*

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

[Home](#)

[Gli Esperti](#)

[Wine Blog](#)

Il risultato è unico. Degustando il **Ruché LACCENTO 2012** ci accorgiamo subito della gran classe di questo vino da solo acciaio. Scuro, impenetrabile nel bicchiere, rosso rubino fitto, presenta chiari sentori floreali di viola e di rosa, oltre che di frutti di bosco. In bocca colpisce per la sua morbidezza: il calore dei suoi 14 gradi alcolici è bilanciata da una compente fresco-tannica ben presente. Vino già in equilibrio e pienamente godibile.

Ma non finisce qui. La successiva versione di Ruché può considerarsi una vera e propria "scommessa". Oggi la dottrina enologica sconsiglia l'affinamento in legno del Ruché, perché ciò comporterebbe un'evoluzione dei profumi non più riconducibile alla grande tipicità del Ruché.

*"Abbiamo viaggiato tanto, soprattutto in Francia: volevo un legno delicato, leggiadro. Abbiamo fatto tante, tante prove, diversi legni e diversi blend. Alla fine ho trovato delle buone risultanze qualitative sui legni derivanti dalla regione francese dell'Allier, legni con grana finissima e tostatura light", ci racconta appassionato Franco Morando, "ma il mondo dei legni è una continua scoperta, è una follia di studi tante volte oggetto di azzardi, anche perché i risultati sono sempre in evoluzione dentro le bottiglie. Ci possono essere i cosiddetti legni centometristi che danno tutto subito e magari un legno che nell'immediatezza lo trovi volgare e poi si rivela di grande eleganza e unicità dopo anni di bottiglie".* Nasce così il **Ruché Limpronta**.

Degustiamo quindi il **Ruché LIMPRONTA 2010** che sosta per 14 mesi in tonneau di Allier. Si presenta ancora con un colore rubino intenso, consistente con i suoi 14,5 gradi alcolici. Al naso risaltano le note di frutti di bosco in confettura, sentori speziati e balsamici nel finale. Potente in bocca, con ritorni mentolati con una persistenza gusto-olfattiva che si misura in minuti.

Fuoriclasse che sarà in grado di darci emozioni almeno per il prossimo decennio.



### **BAROLO LEVOLUZIONE MONTALBERA: SOLTANTO UN VINO DI GAMMA?**

Montalbera è dunque sinonimo di **Ruché**. Ma non soltanto: oltre alla produzione di altri vini della **tradizione piemontese** (come il Grignolino, il Moscato d'Asti e la Barbera) e una discreta presenza di internazionali, **Franco Morando che in precedenza abbiamo intervistato** ha scelto di investire anche nel Nebbiolo da Barolo con i vigneti situati a Castiglione Falletto e a La Morra per completare la gamma.

*"Il **Barolo** alla fine, per noi che continuiamo a esser produttori di Ruché e che vogliamo puntare molto su questa denominazione, si configura all'interno dei nostri investimenti aziendali come un completamento della proposta che presentiamo ai mercati internazionali"* ci racconta Franco Morando. È un prodotto elegante, studiato secondo la filosofia Montalbera, che punta su vini profumati, aromatici, qualche volta di pronta beva ma mai banali.

*"E' ovvio che non si può produrre un Barolo-Frutto, ma abbiamo cercato con lo studio in vigna e in fase di vinificazione, il modo per estrarre maggiormente profumi tipici e in parte un lieve frutto".* In sostanza, non si è cercato di creare un **Barolo** muscoloso, eccessivamente strutturato, dalla lunga estrazione. *"È stato divertente soprattutto per lo stupore del vecchio Piemonte*

TESTATA: **WINE AT WINE**

DATA: **27.06.2014**

PAGINA:

**WINE AT WINE**

[Home](#)

[Gli Esperti](#)

[Wine Blog](#)

*dell'enologia, fisso su schemi quadrati, di poche iniziative e novità" ci dice Franco del suo Barolo da completamento di gamma.*

Ma ne siamo proprio sicuri? Abbiamo così **degustato il Barolo LEVOLUZIONE 2009**. Questo vino, prodotto con uve che provengono da uno dei territori vinicoli più famosi al mondo, affina per oltre 30 mesi in botti e barrique e poi ancora un anno in bottiglia.

È comunque un **vino consistente**, giudicando le lacrime che forma nel bicchiere e che scendono molto lentamente. Dal colore di un bellissimo granato trasparente, il vino presenta un olfatto particolarmente complesso con note di frutta rossa in confettura, tabacco e liquirizia. Quindi avvertiamo toni cioccolatosi e speziati, salvia e una chiusura balsamica di eucalipto. Naso certamente ampio.

Alla gustativa apprezziamo un vino enorme, con una componente fresco-tannica importante ma anche con un alcol molto ben presente (14,5°): una bocca piena, elegante e senza cedimenti. Vino certamente giovane ma con grandi potenzialità evolutive.

Dissentiamo in parte con quanto ci ha detto Franco Morando. Sarà stato pure il frutto di una scelta aziendale volta a completare l'offerta verso i mercati internazionali. Certamente non si sono cercate appositamente struttura e grandi estrazioni. Tuttavia questo a noi sembra un grande vino, nella più salda **tradizione del Barolo**. È probabilmente un vino già pronto e godibile sin da subito. Ma che, ugualmente, non finirà di stupirci se assaggiato nel corso del tempo.



## in cantina

DI LUCA GARDINI

### UN ROSSO CHE VA CON TUTTO

È IL **RUCHÈ** DEL MONFERRATO, CHE SI ABBINA CON MOLTI PIATTI (ANCHE DI PESCE) DELLA CUCINA ITALIANA

La famiglia Morando da sei generazioni fa vino sia in Langa sia in Monferrato. L'assidua frequentazione con il territorio piemontese ha portato l'azienda (Montalbera) di questa famiglia alla riscoperta dell'autoctono. In controtendenza con il territorio che si dedica a quel blasone varietale che dà vita a Nebbiolo e Barolo, Montalbera, composta in realtà da due cantine e guidata dall'eccentrico Franco Morando, mira a riscoprire in particolare il Ruchè. Vitigno immediato, ricco di quelle tipicità floreali (rosa ma soprattutto viola) e speziate, che Montalbera ha deciso di estrarre dai grappoli di questa varietà grazie a una conduzione del vigneto semplice e a una vinificazione quasi elementare. L'attualità di quest'uva è merito non solo della sua grande facilità di beva, quanto, e soprattutto, dalla grande abbinabilità con molti piatti della cucina italiana, compresi quelli di matrice marinara.

#### LE SCELTE

**MONTALBERA RUCHÈ  
DI CASTAGNOLE  
MONFERRATO**

**LA TRADIZIONE 2012**

PROFUMI IMMEDIATI DI  
VIOLA, ROSA CANINA E  
PICCOLI FRUTTI ROSSI.  
BOCCA POLPOSA  
E FRESCA,  
ACCOMPAGNATA DA  
UN TANNINO PRESENTE  
MA DELICATO. € 10

**MONTALBERA BARBERA  
D'ASTI LA RIBELLE 2012**

Tipicità, intensità e  
persistenza. Ecco i  
pilastri di questo vino.  
€ 13

**MONTALBERA  
RUCHÈ 2.0 2013**

Rosato dalla beva  
incontenibile.



VALERIO PENNICINO

# VIA CIALDINI

## Cialdini Street

MAPPA

CERCA...

Home

Cultura

Informazione

In Scena

Turismo

A tavola

Agri Terra

Salute

Dal Trentino

Wine

Martedì, 15 July 2014

## WINE



## Spatium Pinot Blanc

Applano (BZ) - I Pinot Bianco d'Europa si danno appuntamento il 29 e 30 ago...  
LEGGI TUTTO



## Ruchè 2.0 , il rosso aperitivo

Fresco, setoso, elegante, sprizzante, dal packaging innovativo, la scelta d...  
LEGGI TUTTO



## Ambasciatori cinesi per conoscere l...

I 45 top wine Influencer di Cina e Hong Kong sbarcano per la prima volta in...  
LEGGI TUTTO

## INFORMAZIONE

Home » Wine » Ruchè 2.0 , il rosso aperitivo

R- R A+

## Ruchè 2.0 , il rosso aperitivo

**Ruche' 2.0, nasce l'aperitivo controtendenza. – Innovazione e tradizione si sposano con il Salmone Spstream, made in Parma, di Claudio Cerati per un aperitivo unico ed insolito.**

Di Redazione | Martedì 08 Luglio 2014 17:06 | dimensione font - + | Stampa | Email

Vota questo articolo (1 Vota)

Tweet 1

+1 0

Share



Fresco, setoso, elegante, sprizzante, dal packaging innovativo, la scelta del tappo a vite ed il nome 2.0, rendono comunque chiaro fin da subito il concetto futuristico ed insolito che ha dato vita a questo prodotto.

Un vino rosso autoctono che, grazie alla sua estrema versatilità, si può declinare in molte e diverse occasioni: rigorosamente fresco all'ora dell'aperitivo, ma anche in abbinamento a piatti di pesce elaborati oppure di estrema semplicità, come il classico sushi, o il Salmone Upstream con il quale da vita ad un matrimonio perfetto.

Con il nuovo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2013 – 2.0, Montalbera propone dunque una nuova interpretazione del Ruchè, in cui si è voluto valorizzare ed enfatizzare l'originale modernità che questo vino esprime già in natura.

In occasione dell'inaugurazione del ristorante "Fuori Le Mura", locale storico di Parma, giovedì 10 luglio, dalle ore 19.00, gli ospiti presenti potranno degustare questo esclusivo abbinamento.

La serata, inoltre, vedrà la creazione di un vero e proprio luogo "dei piaceri della gola" con la presenza di grandi artigiani del gusto come Franco Cazzamali, della Macelleria Cazzamali di Romanengo (CR), con la battuta di fassona piemontese e Corrado Assenza, maestro pasticciere siciliano titolare del Caffè Sicilia di Noto (SR).

Redazione  
(08.07.2014 )

Articolo correlato: **Fare il vino è fonte di piacevolezza**

TESTATA: **BLUARTE**

DATA: **08.07.2014**

PAGINA:

# BLUARTE

ARTE CULTURA INFORMAZIONE

HOME IN MOSTRA ARTEIN ARTETURISMO PALCOSCENICO NEWS INTERVISTE EVENTI CATALOGHI QUOTAZIONI

## RUCHE' 2.0



### **Ruche' 2.0, nasce l'aperitivo controtendenza.**

Innovazione e tradizione si sposano con il Salmone Spstream, made in Parma, di Claudio Cerati per un aperitivo unico ed insolito.



Fresco, setoso, elegante, sprizzante, dal packaging innovativo, la scelta del tappo a vite ed il nome 2.0, rendono comunque chiaro fin da subito il concetto futuristico ed insolito che ha dato vita a questo prodotto.

Un vino rosso autoctono che, grazie alla sua estrema versatilità, si può declinare in molte e diverse occasioni: rigorosamente fresco all'ora dell'aperitivo, ma anche in abbinamento a piatti di pesce elaborati oppure di estrema semplicità, come il classico sushi, o il Salmone Upstream con il quale da vita ad un matrimonio perfetto.

Con il nuovo Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. 2013 – 2.0, Montalbera propone dunque una nuova interpretazione del Ruchè, in cui si è voluto valorizzare ed enfatizzare l'originale modernità che questo vino esprime già in natura.

In occasione dell'inaugurazione del ristorante "Fuori Le Mura", locale storico di Parma, giovedì 10 luglio, dalle ore 19.00, gli ospiti presenti potranno degustare questo esclusivo abbinamento.

La serata, inoltre, vedrà la creazione di un vero e proprio luogo "dei piaceri della gola" con la presenza di grandi artigiani del gusto come Franco Cazzamali, della Macelleria Cazzamali di Romanengo (CR), con la battuta di fassona piemontese e Corrado Assenza, maestro pasticciere siciliano titolare del Caffè Sicilia di Noto (SR).

Redazione  
( 08.07.2014 )

ADESSO ■ editoriale

di Andrea Iannuzzi



# ADDIO A GIORGIO ARTISTA TOTALE

**C**ari lettori, mi trovavo ad Alassio per l'*Alassio Beach Festival* (servizio a pagina 21) quando mi è giunta la notizia della scomparsa di Giorgio Faletti, portato via da un male incurabile a 63 anni.

Mi sono immediatamente precipitato a leggere tutte le agenzie, e a guardare i Tg, poiché per me l'ex volto di Vito Catozzo (in quello che fu il mitico *Drive In*) è stato uno dei primi personaggi che ho incontrato nel mio cammino professionale. Ero giovanissimo, avevo da poco compiuto

16 anni, quando Faletti venne ad animare una serata a Finale Ligure. Io accompagnavo una giornalista della zona, muovendo timidamente i miei primi passi in questo ambiente. Ricordo un uomo straordinario, pieno di voglia di vivere, ironico sul palcoscenico così come nella vita. E molto generoso: fece il diavolo a quattro per farmi restare alla cena dopo spettacolo, a cui io non ero stato invitato. Ma soprattutto ricordo le sue parole di incoraggiamento per me e per il mio lavoro. Lo incontrai parecchie volte in seguito, soprattutto a Sanremo, quando nel 1994 cantò il brano

da lui scritto, *Signor Tenente*, riscuotendo un successo clamoroso.

Ci incrociammo anche ad Alassio, quando, invitato dall'Assessorato alla Cultura, presentò alcune sue opere pittoriche. E ogni volta che gli stringevo la mano, avevo sempre la stessa sensazione...quella di una persona e di un artista eccezionale che era riuscito a esprimersi al massimo in diversi campi artistici, dal cinema alla musica, alla scrittura e pittura. Sentiremo molto la sua mancanza.

SCRIVETE AL VOSTRO DIRETTORE  
[direzione@adessomagazine.it](mailto:direzione@adessomagazine.it)





Home About Wines Perlage Tastings Travels Food Market Fashion People Events News

Home // Events // Vinibuoni d'Italia - Il film fotografico delle finali e le liste delle 419 Corone e delle 222 Golden Star

30 | Lug 2014

## Vinibuoni d'Italia - Il film fotografico delle finali e le liste delle 419 Corone e delle 222 Golden Star

email print pdf

Tweet

ADD THIS

di Umberto Gambino



**Il 65,3% di Corone** sul totale dei vini che hanno tagliato il traguardo prestigioso delle **Finali della guida Vinibuoni d'Italia Touring 2015**, giunta alla dodicesima edizione.

Sì, 65 per cento è il numero magico di una "tre giorni" di degustazioni alquanto faticose e, quest'anno, tortuose (per

quanto mi riguarda), ma di grande soddisfazione per tutti i sensi interessati, con la percentuale delle etichette premiate che non poteva non aumentare. Grande emozione e grandissima qualità dei vini degustati: basti pensare che al sottoscritto sono toccate, casualmente, nell'ordine le 80 bottiglie del Piemonte, le 64 del perlage Italia e poi quelle di Lombardia, Lazio e Alto Adige per un totale di **200 vini in tre giorni**. Mica male! Ma anche gli altri colleghi coordinatori hanno avuto di che sbizzarrirsi fra Toscana, Sicilia, Marche, Campania, Sardegna, Veneto (per citare le regioni enologicamente più "grandi") e le chicche di Umbria, Liguria, Val d'Aosta, Basilicata, Molise, Calabria, Emilia Romagna, etc.

Qualche cifra prima di lasciare spazio alle immagini della rassegna fotografica. Sono stati **25.000 i campioni degustati "alla cieca" dalle diverse commissioni regionali nelle fasi di selezione. 640 i vini esclusivamente da vitigni autoctoni che hanno raggiunto la fase finale di Buttrio (UD)** svoltasi a Villa di Toppo Florio per il terzo anno consecutivo, su organizzazione (come al solito impeccabile) dell'**ERSA del Friuli Venezia Giulia, del Comune e della Pro Loco di Buttrio**.

Dopo le degustazioni di finale, **419 vini** hanno conseguito il riconoscimento Top della **Corona**, con voto palese delle tre commissioni nelle quali sono stati suddivisi i coordinatori regionali.

Per le altre **222 etichette** "non coronate" ci sarà il diploma di **Golden Star** che sancisce un livello di qualità eccelso del vino nella sua tipologia, perfettamente aderente al territorio che lo esprime. Non un semplice premio di consolazione dunque.

Fra le regioni, la palma del vincitore va ad una **"non regione"**, anzi ad una categoria: il **Metodo Classico del Perlage Italia** che ha ottenuto **50 corone**. Ecco poi la selezione del **Piemonte (48 corone)** che supera di poco i tradizionali rivali della **Toscana (43 corone)** e ad un'incollatura il sorprendente **Friuli Venezia Giulia** che con **41 corone su 54 finalisti** sottolinea l'enorme progresso enologico di questa regione. Seguono poi: **Veneto (33 corone), Campania (22), Sicilia e Marche appaiate a 16**.

In tutta onestà, essere la regione ospitante delle finali ha indubbiamente influito positivamente sul numero totale delle corone friulane.

Oltre ai curatori nazionali della Guida, **Mario Busso e Luigi Cremona**, erano presenti **Sergio Bolzonello** Vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia, **Franco Iacop** Presidente del Consiglio Regionale, l'Europarlamentare **Isabella Demonte**, **Giorgio Sincerotto** Sindaco di Buttrio e **Raffaella Canciani** Presidente della Proloco Buri.

Travel

**Colori, natura e sensazioni di pace a Volendam (Olanda),...**



di Giorgia Costa- E qualche volta succede che mi sveglio tutta carica, baciata dal sole aprendo il balcone. Cielo celeste, verdi vigneti, i fiori rosa che...

**Portogallo tour, con le Ddv Fvg da Quinta de Aveleda alla...**



di Patrizia Pittia-Cari amici e amiche, oggi ci attende un'altra giornata intensissima. Sveglia quasi all'alba per raggiungere la prima meta: Quinta da...

Events

**Vinibuoni d'Italia - Il film fotografico delle finali e le liste...**



di Umberto Gambino - Il 65,3% di Corone sul totale dei vini che hanno tagliato il traguardo prestigioso delle Finali della guida Vinibuoni d'Italia...

**"Il vino possibile" esiste e si afferma sempre più...**



di Enza Moscaritolo- È stato un grande successo di pubblico la seconda edizione del "Vino Possibile", la sezione dedicata ai libri su vino e cibo del...

**Melodia del Vino, in Toscana perfetto connubio tra musica...**



di Enza Moscaritolo- Entra nel vivo la terza edizione del Festival Internazionale "Melodia del Vino - L'armonia dei sensi" che si tiene nelle cantine più...

Coming Soon

23-27 luglio  
Buttrio (UD) - Finali Vinibuoni d'Italia  
Touring 2015

Books

Giulio Terroni,...



[Home](#) [About](#) [Wines](#) [Perlage](#) [Tastings](#) [Travels](#) [Food](#) [Market](#) [Fashion](#) [People](#) [Events](#) [News](#)

[Home](#) // [Events](#) // [Vinibuoni d'Italia - Il film fotografico delle finali e le liste delle 419 Corone e delle 222 Golden Star](#)

#### **PIEMONTE - 48 CORONE**

Abbona Marziano - Dogliani Docg San Luigi 2013

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Docg Collis Breclamae 2007

Anzivino - Gattinara Docg 2009

Batasiolo - Barolo Docg Vigneto Briccolina 2010

Bera - Langhe Doc Nebbiolo Alladio 2010

Bruno Giacosa - Barbera d'Alba Doc Falletto 2012

Busso Piero - Barbaresco Docg Albesani 2010

Cantina Mosparone - Albugnano Doc Superiore 2010

Cantina Terre del Barolo - Barolo Docg Riserva Rocche di Castiglione 2007

Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba Doc Vigna di Lino 2011

Ceretto - Barbaresco Docg Asili 2011

Ciabot Berton - Barolo Docg 2010

Claudio Mariotto - Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2012

Collina Serragrilli - Barbaresco Docg Staderi 2011

Dezzani - Barbera d'Asti Docg Superiore Il Dragone 2008

Fontana Livia - Barolo Docg Villero 2009

Franco Conterno - Barolo Docg Riserva Bussia 2008

Gatti Piero - Vignot 2011

Giacomo Vico - Langhe Doc Nebbiolo 2012

Gnavi Carlo - Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva Revej 2003

Guido Porro - Barolo Docg Lazzairasco 2010

Icardi - Barbaresco Docg Montubert 2011

Isolabella della Croce - Barbera d'Asti Docg Superiore Nizza Augusta 2009

Le Piane - Boca Doc 2009

Malvirà - Roero Docg Riserva Trinità 2010

Marchesi di Barolo - Barolo Docg Cannubi 2010

Matteo Correggia - Roero Docg Riserva Roche d'Ampsej 2010

Michele Chiarlo - Barolo Docg Cerequio 2010

Montalbera - Terra del Ruchè - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012

Negro Angelo e Figli - Roero Docg Arneis Perdaudin 2013

Oddero Poderi e Cantine - Barolo Docg Rocche di Castiglione 2010

Oddero Poderi e Cantine - Barolo Docg Riserva Bussia Vigna Mondoca 2008

Pelissero Giorgio - Langhe Doc Nebbiolo 2012

Poggio Ridente - Barbera d'Asti Docg Superiore San Sebastiano 2011

Punset - Barbaresco Docg Campo Quadro 2009

Renato Ratti - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2010

Renato Ratti - Barolo Docg Conca 2010

Ressia - Barbaresco Docg Riserva Oro Canova 2009

Roagna - Barbaresco Docg Pajè Vecchie Viti 2009

Rocche Costamagna - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2010

Sandrone Luciano - Barolo Docg Le Vigne 2010

Savigliano Fratelli - Barolo Docg 2010

Seghesio Renzo - Barolo Docg Riserva 2008

Silvano Bolmida - Barolo Docg Riserva Bussia 2008

Silvio Grasso - Barolo Docg Bricco Luciani 2010

Tenuta Tenaglia - Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2013

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy - Barbaresco Docg Gaiun Martinenga 2010

Vajra G. D. - Barolo Docg Luigi Baudana 2010

#### **LIGURIA - 9 CORONE**

Bio Vio - Riviera Ligure di Ponente Doc Albenganese Pigato Bon in da Bon 2013

Cantine Litàn - Cinque Terre Sciacchetrà 2011

Cheo - Cinque Terre Doc Perciò 2013

La Pietra del Focolare - Colli di Luni Doc Vermentino Superiore L'Aura di Sarticola 2013

TESTATA: **VIP - EVENTO ALASSIO BEACH FESTIVAL**

DATA: **22.07.2014**

PAGINA: 34

**Vip** Eventi

**OH ISSA...  
TIRA LA FUNE**



**Torneo tra i Vip**  
**In spiaggia per**  
*All'Alassio Beach Festival si sono sfidati alcuni personaggi*

34 | Vip



**WIMBLEDON  
CI FA UN BAFFO**

**SE LE DANNO  
DI SANTA RAGIONE**

**SOTTO RETE  
SULL'ACQUA**  
Una kermesse all'insegna degli sport estivi. Ad Alassio si sono riuniti molti vip che si sono sfidati fino all'ultimo match per vincere il titolo ma anche per divertirsi in spiaggia e godersi il sole e il mare

# sport

noti della televisione

**F**are i vip è un duro lavoro ma qualcuno deve pur farlo. Con la bella stagione però tutto diventa molto più facile grazie a delle kermesse che li coinvolgono all'insegna del divertimento. All'Alassio Beach Festival alcuni di loro si sono dati battaglia in partite di beach tennis, beach volley e tiro

alla fune fino all'ultimo match per la gioia dei turisti e dei bagnanti della cittadina ligure. Tra gli invitati 8 vecchie conoscenze dello show business nostrano. La conturbante Cecilia Capriotti (38 anni), la sorridente Francesca Fioretti (29 anni) ex gieffina e vincitrice dell'ultima edizione di Pechino Express, Francesca De Andrè (24 anni), isolana



## Tutti in posa per festeggiare l'Allassio Beach Festival 2014

e nipote del grande cantautore genovese e la coppia di ex giefine Veronica Ciardi (28 anni) e Sara Nile (29 anni) che molti ricorderanno per i baci safici scambiati nella casa del grande fratello di qualche anno fa.

In quanto a baldi giovani invece presente all'appello Leonardo Tumiotto (31 anni) anche lui ex isolano e adesso impegnato a fare il dj, l'ex tronista Daniele Interrante (34 anni) e Luca Baj (29 anni) anche lui facente parte dell'armata di Uomini e donne. Tutti e otto i personaggi sono stati affiancati da dei rappresentanti di associazioni di Allassio durante tutti i mach dal beach volley fino al tiro alla fune. E, tra un aperitivo un match ed una foto è stato anche decretato un vincitore. A salire sul podio Daniele Interrante e Giulia Mingoia (del consorzio Maramè) che si sono distinti per la loro performance al torneo di beach tennis. Sul podio anche l'ex playmate Sarah Nile con Giancarlo Silvano (rappresentante di VivaAllassioNewGeneration2012) che hanno vinto le sfide di tiro alla fune e beach

volley. Insomma Allassio ha decretato il re e

la regina del festival e l'appuntamento è per il prossimo anno. Vedremo se Daniele e Sarah sapranno riconfermare il loro primato... **V**

**L'IMPORTANTE È PARTECIPARE**  
Tra i vincitori vip Daniele Interrante è al primo posto per il beach tennis mentre l'ex giefina e playmate Sarah Nile si è aggiudicata la medaglia d'oro sia per il tiro alla fune che per il beach volley. Compliment!



(ROSSI &amp; CO)

# La carta dei vini con le novità di cantina

di *Leila Salimbeni*

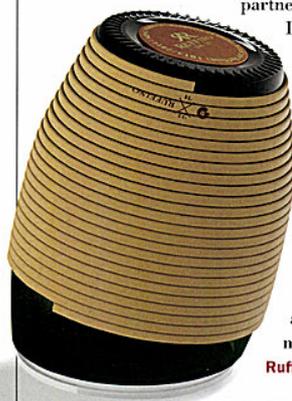
## Quando il design è diVino

**P**remiati per l'innovazione, la congruenza e l'efficacia della proposta i tre progetti dei giovani professionisti laureati presso il Politecnico di Milano in Disegno industriale. La lampada il Moccolo, proposta dai designer di About\_blank Project, converte la sezione posteriore del celebre e indimenticabile fiasco in un numero limitato ed esclusivo di esemplari da cui si irradia una luce a led, come a voler ripensare, in chiave assolutamente contemporanea, l'idea del fiasco come antico paralume (sotto). Quindi un tagliere ideato dal designer freelance Fabio Carelli: realizzato in faggio, presenta incisioni laser ed è capace di contenere, come fuoco ideale di convergenza, il fiasco stesso. Infine, la confezione regalo progettata sulle geometrie aziendali da Maf&Co, realizzata in cartone color avana accoppiato a una pellicola pvc blu.

Se ancora non avete intuito il focus, stiamo parlando di Ruffino, speciale committente di questa collaborazione di concept design riguardante le filiazioni, anche semantiche, prodotte dall'idea primigenia del Fiasco Ruffino. L'occasione è stata quella dello Zero Design Festival 2014, la tre giorni di eventi all'insegna del design organizzata da Zero Editore in partnership con Poli.design stessa.

Il lavoro dei progettisti si è svolto seguendo un percorso di analisi di nuovi trend e dell'evoluzione del settore, degli stili di consumo e dei nuovi format di convivialità per arrivare a proporre degli scenari di progetto da cui trarre ispirazione per la definizione, ulteriore, del design concept, già semanticamente ed ergonomicamente ampio e stratificato del mai dimenticato Fiasco Ruffino.

**Ruffino** [www.ruffino.com](http://www.ruffino.com)



## Alla ricerca dei Papiri



**O**ttenuto da una vendemmia tardiva di uve Vermentino di Sardegna da vigneti selezionati e riportati con le opportune pratiche colturali a una minore resa per ettaro, Papiri proviene dall'azienda artefice della famosa etichetta con l'aragosta, sebbene la Gdo e gli intenti di fondo siano, in questo caso, completamente differenti. Tant'è che Papiri è quasi sconosciuto, e trovarlo resta, comunque, un'impresa non da poco. Le caratteristiche salienti? Il colore giallo paglierino carico e il profumo intenso e vinoso. Dopo pochi minuti, tuttavia, l'olfazione diventa una cornucopia di frutta estiva, che stupisce per equilibrio e compostezza, mentre in bocca dimostra un sorso ben bilanciato in cui fa dolcemente capolino la mandorla amara.

**Cantina Santa Maria la Palma** [www.santamarialapalma.it](http://www.santamarialapalma.it)

## Fiori di sughero

**N**ome futuristico, tappo a vite e packaging smart: è il Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2013 - 2.0 Montalbera, un vino fresco, setoso, elegante e sprizzante, un rosso autoctono che, grazie alla sua estrema versatilità, si può declinare in molte e diverse occasioni: rigorosamente fresco all'ora dell'aperitivo, ma anche in abbinamento a piatti di pesce elaborati oppure di estrema semplicità, come per esempio il classico sushi o il salmone Upstream made in Parma di Claudio Cerati con il quale da vita a un matrimonio perfetto.

**Montalbera** [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



## Potente Sauvignon

**L**n Sauvignon Terre Magre l'uva viene sottoposta a soffice pigiatura con una leggera criomacerazione per circa 24 ore, nell'adempimento di una prassi assodata che consente, come nessun'altra, l'incremento dello spettro aromatico che tanto ci ha irretito. Potente e intenso, non cede mai alla pigrizia ma continua a cambiare in un crescendo in cui si riconoscono salvia, foglia di pomodoro e peperone, dapprima verde, poi giallo maturo, quasi marinato. Il vegetale lascia a poco a poco spazio alla carnosità dell'albicocca e alla freschezza del pompelmo, in una cornucopia che non smette di stupire in termini di intensità e definizione. Il sapore, grasso e invitante, colpisce per la continuità che intrattiene col naso.

**Piera Martellozzo**  
[www.pieramartellozzo.com](http://www.pieramartellozzo.com)



## Questa sì che è Vita

**L**a famiglia De Franco possiede questi vigneti nella zona di Cirò da quattro generazioni. A raccontarci, Francesco De Franco e la compagna Laura Violino che, dal 2008, hanno deciso di fare per conto proprio, producendo le prime bottiglie secondo un regime che comprende un unico criterio alla base: la responsabilità nei confronti del proprio territorio che si codifica nel rispetto per le caratteristiche varietali e un unico comandamento: l'espressività. E il sorso parla da solo, felpato ma orgogliosamente tannico, l'olfazione carnosa intrattiene con le spezie un flirt di grandiosa eleganza.

**A Vita Vignaioli a Cirò**  
[www.avitavini.it](http://www.avitavini.it)



## Spiraglio di luce



**S**i tratta di una delle prime etichette di Siddùra e si chiama Spèra, che in gallurese significa spiraglio di luce: vicinanza al mare, clima mediterraneo e il granito drenante della Gallura sono gli ingredienti che danno origine a questo nettare di bella fragranza, dominato da tonalità fresche e floreali: vivace e profumato, incanta nel suo profumo di fiori d'arancio e acacia mentre in bocca una menzione speciale va alla freschezza e alla sapidità. Il ritratto complessivo? Un nettare giallo paglierino che resta impresso per delicatezza e finezza.

**Siddùra** [www.siddura.com](http://www.siddura.com)



## I 30 anni del Duca

**C**reato nel 1984, Duca Enrico è il primo Nero d'Avola in purezza tra i vini siciliani. Concepito per incarnare l'animo eclettico e avanguardistico di Enrico Alliata, undicesimo Duca di Salaparuta, è l'emblema di un'innovazione che festeggia 30 anni. Per questo compleanno, con gli studenti del corso di laurea in Design del Politecnico di Torino è nata Limited Edition. Una struttura leggera, un unico blocco di policarbonato trasparente, custode di tre annate di Duca Enrico: la 1987 stupisce per la freschezza e la complessità, la 1997 elegante e lunga; la 2008, che racchiude le caratteristiche che lasciano presagire altre decadi di successo.

**Duca di Salaparuta** [www.duca.it](http://www.duca.it)

## Notizie in sorsi

### Il Premio Masi fa 30

«L'intuizione che mi ha portato a istituire il Premio Masi oltre 30 anni fa nasceva dalla consapevolezza che impresa e cultura si appartengono e si integrano. Senza cultura non può esserci impresa che resista nel tempo e senza impresa la cultura difficilmente trova rinnovato vigore». Parole di Sandro Boscaini, vice presidente della Fondazione e presidente della Masi Agricola, per il XXIII Premio Masi che si terrà, insieme alla firma della botte di Amarone, sabato 27 settembre. I protagonisti: Andrea Bocelli (cantante), Svetlana Alexievic (giornalista e scrittrice bielorusa), Umberto Contarello (sceneggiatore), Mario Isnenghi (professore e scrittore) e Alberto Passi per Ass. Ville Venete ([www.fondazionemasi.com](http://www.fondazionemasi.com)).

### Calici e pic-nic tra le mura

Nasce nel 1848 come licenza numero 1 di sali e tabacchi in Bergamo, oggi è punto di incontro per amanti del buon bere e della buona tavola. È la Vineria Cozzi dentro le mura di Bergamo Alta. Simona Magnati, titolare e chef, e Daniela Tolotti gestiscono con gusto e attenzioni femminili il locale: 300 etichette al banco o al tavolo, sapori alla carta e idee simpatiche anche per la bella stagione. Una su tutte i pic-nic: si prenota e si ritira per mezzogiorno e sera il classico cestino corredato con tovaglioli di tessuto, tovaglia, bicchieri, posate, trendy telo per potervi sedere ([www.vineriacozzi.it](http://www.vineriacozzi.it)).

### Pellegrini & Internet

Sul n. 62 è stato erroneamente riportato il sito della Pellegrini Spa: [www.pellegrinisp.net](http://www.pellegrinisp.net) è quello esatto. Ce ne scusiamo con l'interessato e i lettori.

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Giovedì 14 Agosto 2014 | aggiornato alle 20.24 | 34140 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE  
ADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole

VINO > GUIDE

Primo Piano del 08 Agosto

## Sulla guida ViniBuoni d'Italia 2015 419 Corone e 222 Golden star

Le finali di Buttrio (Ud) hanno decretato il successo di 419 vini da vitigni autoctoni, che hanno meritato così la Corona, massimo riconoscimento d'eccellenza. Gli altri 222 finalisti hanno invece ricevuto la Golden Star. Anche i wine lover al voto con gli stessi vini dei coordinatori regionali, a conferma della trasparenza della guida

Il più alto riconoscimento della **Guida ViniBuoni d'Italia** 2015 del Touring club è stato attribuito a 419 vini, che hanno meritato l'ambita Corona. Alla finale, svoltasi come di consueto a Buttrio (Ud), erano giunti 641 vini in rappresentanza di tutte le regioni italiane, prodotti da conosciuti ed affermati vitigni autoctoni italiani, ma anche da vitigni poco conosciuti che rappresentano l'orgoglio e la ricerca operata negli ultimi anni da vignaioli attenti a rivalutare l'immenso patrimonio ampelografico della Penisola.

I 222 finalisti che non sono riusciti a conquistare la Corona sono stati insigniti della Golden Star, per sottolineare che si tratta di vini che esprimono eleganza, finezza, equilibrio, qualità e precisa espressione del varietale e del territorio.



Con la cerimonia pubblica che si è tenuta a Villa di Toppo Florio a Buttrio si sono ufficialmente conclusi i lavori della Guida ViniBuoni d'Italia 2015. Oltre ai curatori nazionali della Guida, Mario Busso e Luigi Cremona, erano presenti Sergio Bolzonello, vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Franco Iacop, presidente del Consiglio Regionale, l'Europarlamentare Isabella Demonte, Giorgio Sincerotto, sindaco di Buttrio, e Raffaella Canciani, presidente della Proloco Buri.

La cerimonia di proclamazione delle Corone ha visto la presenza di un folto pubblico, infatti

**RICERCA AVANZATA**

Inserisci una o più parole

Sezione  
VINO

Categoria  
GUIDE

Regione

CERCA

ARTICOLI CORONA

Al Sumaré di Tenute Rubini  
la Corona ViniBuoni d'Italia

La Valentina, vino abruzzese  
premiato con la Corona de

**ARTICOLI RECENTI**

"Il vino per tutti", giudizi e  
sulla guida online ai vini d

Sulla guida "Terre di Lamb  
Il meglio della produzione

Tutto sul mondo del vino  
La nuova guida ItaliaVini 2

L'Annuario 2014 di Luca M  
premia 101 eccellenze enc

Berebene 2014, qualità a  
Oscar nazionale a 6 vini d'

Tutte le specialità della Pu  
nelle nuove guide 2014 di

TESTATA: **ITALIA A TAVOLA**

DATA: **14.08.2014**

PAGINA: 2/2

**ALBA** ANNI 1984-2014

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Giovedì 14 Agosto 2014 | aggiornato alle 20.24 | 34140 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE L

ADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole

## Piemonte

Negro Angelo e Figli - Roero Docg Arneis Perdaudin 2013  
Claudio Mariotto - Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2012  
Tenuta Tenaglia - Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2013  
Montalbera - Terra del Ruchè - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012  
Abbona Marziano - Dogliani Docg San Luigi 2013  
Bruno Giacosa - Barbera d'Alba Doc Falletto 2012  
Poggio Ridente - Barbera d'Asti Docg Superiore San Sebastiano 2011  
Isolabella della Croce - Barbera d'Asti Docg Superiore Nizza Augusta 2009  
Dezzani - Barbera d'Asti Docg Superiore Il Dragone 2008  
Giacomo Vico - Langhe Doc Nebbiolo 2012  
Pelissero Giorgio - Langhe Doc Nebbiolo 2012  
Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba Doc Vigna di Lino 2011  
Bera - Langhe Doc Nebbiolo Alladio 2010  
Matteo Correggia - Roero Docg Riserva Roche d'Ampsej 2010  
Malvirà - Roero Docg Riserva Trinità 2010  
Cantina Mosparone - Albugnano Doc Superiore 2010  
Anzivino - Gattinara Docg 2009  
Le Piane - Boca Doc 2009  
Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Docg Collis Breaclemae 2007  
Collina Serragrilli - Barbaresco Docg Starder 2011  
Icardi - Barbaresco Docg Montubert 2011  
Ceretto - Barbaresco Docg Asili 2011  
Busso Piero - Barbaresco Docg Albesani 2010  
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy - Barbaresco Docg Gaiun Martinenga 2010  
Roagna - Barbaresco Docg Pajè Vecchie Viti 2009  
Punset - Barbaresco Docg Campo Quadro 2009  
Ressia - Barbaresco Docg Riserva Oro Canova 2009  
Ciabot Berton - Barolo Docg 2010  
Savigliano Fratelli - Barolo Docg 2010  
Silvio Grasso - Barolo Docg Bricco Luciani 2010  
Marchesi di Barolo - Barolo Docg Cannubi 2010  
Michele Chiarlo - Barolo Docg Cerequio 2010  
Renato Ratti - Barolo Docg Conca 2010  
Guido Porro - Barolo Docg Lazzairasco 2010  
Sandrone Luciano - Barolo Docg Le Vigne 2010  
Vajra G. D. - Barolo Docg Luigi Baudana 2010  
Renato Ratti - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2010  
Rocche Costamagna - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2010  
Oddero Poderi e Cantine - Barolo Docg Rocche di Castiglione 2010  
Batasolo - Barolo Docg Vigneto Briccolina 2010  
Oddero Poderi e Cantine - Barolo Docg Riserva Bussia Vigna Mondoca 2008  
Fontana Livia - Barolo Docg Villero 2009  
Seghesio Renzo - Barolo Docg Riserva 2008  
Franco Conterno - Barolo Docg Riserva Bussia 2008  
Silvano Bolmida - Barolo Docg Riserva Bussia 2008  
Cantina Terre del Barolo - Barolo Docg Riserva Rocche di Castiglione 2007  
Gatti Piero - Vignot 2011  
Gnavi Carlo - Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva Revej 2003

## Liguria

Ottaviano Lambruschi - Colli di Luni Doc Vermentino Il Maggiore 2013  
La Pietra del Focolare - Colli di Luni Doc Vermentino Superiore L'Aura di Sarticola 2013  
Cheo - Cinque Terre Doc Perciò 2013  
Poaio dei Gorleri - Riviera Ligure di Ponente Doc Piatto Cvcnus 2013

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



bo, vino e... quanto basta  
per essere felici!



EVENTI

TERRITORIO

**NONSOLOVINO**

CHEF&RISTORANTI

RICETTE

LUOGHI

LIFESTYLE

QBJUNIOR

eventi

## Ago 07 I vini votati dai wine lovers

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Nonsolovino. Pubblicato Giovedì, 07 Agosto 2014 08:33



corone le decido io: l'evento ideato da Mario Busso, curatore della Guida Vinibuoni d'Italia, promosso e coordinato dal nostro m  
qbquantobasta in occasione delle Finali svoltesi a Buttrio nella sede di Villa di Toppo Florio ha visto una partecipazione qualific  
lovers. Ecco i risultati delle loro votazioni eseguite in contemporanea alle votazioni delle commissioni ufficiali. Le corone asseg  
wine lovers saranno pubblicate nella Guida 2015 con il simboletto della corona arancione. Ecco tutti i risultati forniti ufficialment  
Vinibuoni d'Italia, l'unica guida dedicata agli autoctoni.

**I VINI VOTATI DALLE GIURIE DI WINELOVER DURANTE LE FINALI DI BUTTRIO** Regione per regione in ordine alfabetico  
ABRUZZO

Centorame - Trebbiano d'Abruzzo Doc Castellum Vetus 2012



...o, vino e... quanto basta  
per essere felici!



EVENTI

TERRITORIO

**NONSOLOVINO**

CHEF&RISTORANTI

RICETTE

LUOGHI

LIFESTYLE

QBJUNIOR

Eventi

#### PIEMONTE

Anzivino - Gattinara Docg 2009  
Batasiolo - Barolo Docg Briccolina 2010  
Boveri Luigi - Colli Tortonesi Doc Barbera Poggio delle Amarene 2012  
Bruno Giacosa - Barbera d'Alba Doc Falletto 2012  
Busso Piero - Barbaresco Docg Albesani 2010  
Cantina Delsignore - Coste della Sesia Doc Nebbiolo Spanna- La Crotta 2012  
Cantina Mosparone - Albugnano Doc Superiore 2010  
Cantina Terre dei Santi - Freisa d'Asti Doc Vigna Vezzolano 2012  
Collina Serragrilli - Barbaresco Docg Starder 2011  
Dezzani - Barbera d'Asti Docg Superiore Il Dragone 2008  
Fontana Livia - Barolo Docg Villero 2009  
Franco Conterno - Barolo Docg Riserva Bussia 2008  
Franco M. Martinetti - Colli Tortonesi Doc Timorasso Martin 2012  
Giacomo Vico Azienda Agricola - Langhe Doc Nebbiolo 2012  
Gianni Doglia - Barbera d'Asti Docg Superiore Genio 2011  
Gnavi Carlo - Erbaluce di Caluso Docg Passito Riserva Revej 2003  
Guido Porro - Barolo Docg Lazzairasco 2010  
Isolabella della Croce - Barbera d'Asti Docg Superiore Nizza Augusta 2009  
Marchesi di Barolo - Barolo Docg Cannubi 2010  
Matteo Correggia - Roero Docg Riserva Roche d'Ampsej 2010  
Montalbera - Terra del Ruchè - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012  
Oddero Poderi e Cantine - Barolo Docg Rocche di Castiglione 2010  
Prunotto - Barbaresco Docg 2011  
Renato Ratti - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2010  
Ressia - Barbaresco Docg Riserva Oro Canova 2009  
Roagna - Barbaresco Docg Paje' Vecchie Viti 2009  
Sandrone Luciano - Barolo Docg Cannubi Boschis 2010  
Savigliano Fratelli - Barolo Docg 2010  
Silvano Bolmida - Barolo Docg Riserva Bussia 2008  
Tenuta Tenaglia - Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2013  
Terre del Barolo - Barolo Docg Riserva Rocche di Castiglione 2007  
Terrenostre - Nebbiolo d'Alba Doc 2007  
Vajra G. D. - Barolo Docg Luigi Baudana 2010

#### PUGLIA

Antica Masseria Jorche - Primitivo di Manduria Doc 2012

# Go Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Bimestrale di Enocultura  
Luglio - Agosto 2014



**I vignaioli della FIVI**

**Vini vulcanici**

**Grignolino alla ribalta**

**Nelle terre dell'Aglianico del Vulture**

**Cocco...Wine**



Poste Italiane Spa  
Spedizione in Abb. Post.  
D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004) n.46  
art.1 comma 1,  
DCB Milano



**Le cene del Festival della Cucina,  
le sfide sul nebbiolo e i vini autoctoni  
del Piemonte**

Il gruppo soci di Alba sta promuovendo nel corso dell'estate una serie di appuntamenti conviviali presso i ristoranti stellati del territorio di Langa e Roero. Un'iniziativa che si collega al Festival della Cucina, promosso da anni da Go Wine, proprio nell'intento di valorizzare il grande patrimonio di chef stellati di cui dispone il territorio.

Ogni serata presenta un menu d'autore e un tema di carattere vinicolo che si affianca ai piatti della cucina, coinvolgendo il pubblico.

Si è iniziato in luglio con due appuntamenti: primo incontro con Maurizio Garola, titolare del Ristorante La Ciau del Tornavento, con il menu: *millefoglie di filetto di vitello, roccaverano, nocciole e olio di nocciole; risotto mantecato con peperone di Cuneo, acciuga e bagnet verde, maialino da latte laccato al miele, purè di mele, verdure dell'orto; la pesca di Castellinaldo.*



La cantina del Ristorante  
La Ciau del Tornavento

In degustazione una sorta di sfida fra i commensali chiamati a riconoscere alla cieca 5 vini da vitigno nebbiolo (langhe nebbiolo, roero, barbaresco, barolo e un ghemme) oltre ad un Langhe Freisa, quale intruso. Una prova che ha coinvolto oltre 60 persone, in un evento di grande successo.

Secondo appuntamento a fine luglio presso la storica sede del Castello di Grinzane, con lo chef Alessandro Boglione, che proprio a Grinzane ha portato nel 2011 la stella Michelin.

Ecco il menu *crudo di Langa: salsiccia di Bra avvolta di battuta al coltello, capperi e olive; timballo di melanzane, gazpacho, riso fritto allo zafferano; tajarin al ragù di coniglio e salsa di peperoni dolci; scamone in crosta di nocciole, patate Alta Langa e tartufo nero; semifreddo alle amarene con crema inglese al tè affumicato.*

Nel Castello che è anche sede dell'Enoteca Regionale Piemontese si è dedicata la degustazione a 4 vini autoctoni piemontesi, simbolo di una significativa riscoperta e affermazione, a fianco di più diffusi vitigni come nebbiolo, barbara, dolcetto e moscato.

Hanno così animato il convivio: il Langhe Nascetta 2013 dell'azienda *Le Strette*, (Novello), il Colli Tortonesi Timorasso Martin 2012 di *Franco M. Martinetti*, (Nizza Monferrato); il Ruché di Castagnole Monferrato Laccetto 2012 dell'azienda *Montalbera*, (Castagnole Monferrato), per concludere con il Tarasco, Vino Passito da uve Arneis 2010 di *Cornarea*, (Canale).



TESTATA: **PRIMA PAGINA NEWS**

DATA: **02.09.2014**

PAGINA:

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA MOTORI ESTERI LAZIO AMBIENTE SALUTE SPORT CULTURA **TURISMO** ICT

**ULTIM'ORA**

> TUTTE LE NEWS

**12:50 - Spetcul**

Roma ricorda dj Marco Trani, da GoodyMusic presentazione ufficiale documentario 'STrani Ritmi'

CULTURA

**12:45 - Spo**

Carrera ai tifosi della Juve: Una promessa, torneremo

SPORT

**12:39 - Pol**

Crisi immobiliare, Capezzone: Tasi sarà ulteriore mazzata

POLITICA

**12:34 - Lz**

Nemi. parte la sperimentazione con risciò e mountain hike nel centro storico

LAZIO

Fai di **ppn** la tua home page

**FOTO DENUNCIA**

Segnalateci sprechi, disservizi e ingiustizie.



**ppn** primapaginaneWS.it *sul tuo sito*

Articolo  ricerca

**ARTICOLO PPN**



**Tur - Wine, il "Ruchè Montalbera" diventa Imperiale**

Roma - 2 set (Prima Pagina News) Il 19 settembre, durante la XIV edizione dell'importante riconoscimento internazionale "Professionalità Italiana nel Mondo" presso la prestigiosa cornice dell'Hotel de Paris - Principato di Monaco- verrà presentata alla stampa internazionale una

selezione di Ruche'creata appositamente per la Casa Reale e Imperiale Stefan di Montenegro denominata "SELEZIONE REALE". "La collaborazione con la Casa Reale e Imperiale Stefan di Montenegro nasce da una lunga amicizia e dalla grande passione che il principe Stefan ha sempre avuto per i vitigni autoctoni piemontesi " sottolinea Franco Morando. Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. " SELEZIONE REALE " proviene direttamente dal Bricco Montalbera, collina aziendale maggiormente vocata alla qualità per la posizione di particolar favore. La natura e un severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovraturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite su graticci in camera sterilizzata e costantemente termocondizionata per 40-55 giorni, dipendentemente dall'annata, portano il "resto della qualità" Un vino di grande supplesse ed eleganza. Importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo da grandi profumi delicati.

(PPN) 2 set 2014 15:43

Condividi Tweet 0 +1 0

**ALTRI ARTICOLI**

**SPORT**

ppn

Carrera ai tifosi della Juve: Una promessa, torneremo



Vela: riparte Campionato Zonale e terza tappa del Circuito Zonale J24



Zambrotta su Inzaghi: Fare esperienza al Milan non è facile



**POLITICA**

ppn

Crisi immobiliare, Capezzone: Tasi sarà ulteriore mazzata



Mibact, ministro Franceschini e i colleghi europei a Torino per riunione informale



Vendola (Sel): "Impegno per no a F35 non si ferma"



**LAZIO**

ppn

Codici Rieti - "Gestione dell'acqua". Il fallimento della politica



Tennis, Roma: Le Molette e il Paddle, successo continuo



Manutenzione caditoie, Palma (FI): "Sinergia con Ama imprescindibile"



**LO SHOPPING  
PER LA TUA  
CUCINA**  
a cura di  
Cairo Communication

**APERITIVO**

Perfetti per uno stuzzicante aperitivo, I WÜBERINI di BERETTA, sono mini-würstel nutrienti e dal gusto sfizioso.



LAY'S® XTRA gusto Barbecue: croccanti, gustose e ondulate, insaporite con un aroma di golosa salsa Barbecue. Dedicate ai palati più esigenti, che amano la croccantezza ma cercano un sapore più deciso e vivace.



Ruchè 2.0 di MONTALBERA. Un vino rosso setoso ed elegante che, grazie alla sua estrema versatilità, si può declinare in molte e diverse occasioni. Rigorosamente fresco all'ora dell'aperitivo, ma anche in abbinamento a piatti di pesce elaborati oppure di estrema semplicità.

Carciofi pepe e limone Zero Olio® PONTI: 100% gusto, senza l'aggiunta di grassi.



Cipolline Boretiane GIORDANO: delicate e croccanti vengono sbollentate, salate e poi riposte in vasi di vetro con l'aggiunta di Aceto Balsamico di Modena, assumono così un gusto morbido e vellutato. Perfette come stuzzichino per gli aperitivi. Le specialità alimentari Giordano sono acquistabili esclusivamente dal produttore attraverso il sito internet: [www.giordanovini.it](http://www.giordanovini.it)



Da CLAI, ecco il salame Bella Festa linea light: salame di puro suino con il 60% di grassi in meno rispetto ad un comune salame Milano. Gustoso come un salame ma leggero!

Anche il Ginger, come tutte le bibite EGOR, è prodotto utilizzando l'acqua minerale naturale dell'Antica Fonte Romana Galvanina. Nel ginger Ecor viene impiegato il ginger sotto forma di estratto aromatico naturale con la buccia chiamato Ginger nero. Il gusto si presenta gradevolmente amarognolo. Anche l'anidride carbonica è naturale in quanto viene estratta dal sottosuolo a circa 1.000 metri di profondità.



Patè di olive FRATELLI CARLI: Il suo gusto delicato e allo stesso tempo deciso lo rendono perfetto come aperitivo spalmato su bruschette e tartine.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "52" Extra Dry SANTA MARGHERITA, è un vino fresco e giovane. Al naso ricorda gli aromi floreali del pesco e dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta ed ananas. È ideale con appetizers sfiziosi e succulenti.



Lo CHARDONNAY SALENTO BIO GIORDANO, è un eccellente aperitivo, ottimo accompagnato ad antipasti freddi, perfetto con tutti i tipi di pesce.



Il Pignoletto GALASSI è un vino spumante brut, ideale come aperitivo. È un vino fresco, dal perlage fine e persistente e con profumo leggermente floreale e con sentori di frutta.



- LINEA FRESCO BIFFI
- INSALATA RUSSA: dalla Russia con sapore, la tradizionale insalata a base di cubetti di verdure lesse e maionese fresca. Disponibile nella vaschetta da 175gr - INSALATA
- CAPRICCIOSA: i sapori dell'orto in tavola, con un'insalata di carote, sedano, peperoni e cetrioli tagliati alla Julienne, in una cremosa base di maionese fresca. Disponibile nella vaschetta da 175gr.



RustiGris Bio Multicereali di MATT & BIOFUNCTION. Gustosi e croccanti, ottimi sostitutivi del pane, i RustiGris Bio sono ottenuti con ingredienti di provenienza biologica e prodotti con solo olio extravergine di oliva 100% italiano.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



## 48a Douja d'Or

di Virgilio Pronzati



Il 12 settembre 2014 ad Asti, si è aperta la quarantottesima edizione del Concorso Douja d'Or. La manifestazione enologica più attesa e di maggior rilievo che si svolge in Italia. Da quasi mezzo secolo il Concorso Douja d'Or valorizza e diffonde la produzione vinicola regionale italiana. Nato nel lontano 1967 ad Asti, il Concorso è via via cresciuto assumendo prima un ruolo di promozione dei vini piemontesi e, successivamente di tutta Italia. A sostenerne l'onere, la Camera di Commercio di Asti e altri Enti, mentre la collaborazione tecnica è dell'ONAV (Organizzazione Nazionale

Assaggiatori di Vino), sorta in Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo di allora.

Come in tutti i concorsi di livello internazionale, i vini in lizza per meritare il Premio Douja d'Or devono raggiungere gli 85/100, mentre l'ambito Oscar Douja d'Or va assegnato a vini con un punteggio di 90/100. Per quest'ultimo, i vini da premiare sono riassaggiati da un'ulteriore commissione. L'attribuzione dei relativi riconoscimenti, sono espressi dai punteggi delle Commissioni ONAV assegnati su campioni anonimi, utilizzando l'apposita scheda di valutazione ONAV.

Quest'anno i vini in lizza sono stati ben 966 prodotti da oltre 270 aziende, di cui 512 premiati con Douja d'Or e, solo, 43 con l'Oscar Douja d'Or. A valutarli oltre 200 tecnici ed esperti soci ONAV. In testa alla classifica dei vini premiati, il Piemonte con 233 vini di centodiciassette aziende, seguito dal Veneto con 51 vini e, terza la Lombardia con 33 vini. Per gli Oscar sempre primo il Piemonte con 19 vini, seguito nell'ordine dal Veneto con 6 vini, l'alto Adige con 5 vini e la Liguria con 4 vini.

Un straordinario compendio vinicolo d'eccellenza, quanto mai gradito non solo da tecnici e operatori del settore, ma da migliaia di enoappassionati e enogastronomi. Infatti, tutti i vini possono essere degustati ed acquistati presso il palazzo dell'Enofila, sito nel centrale Corso Cavallotti ad Asti. Ma non è tutto. Questa edizione della Douja d'Or sarà ricordata per anni. A siglare l'evento, la partecipazione di notissimi cantanti, attori, chef e irrinunciabili golosità. Una vera e propria sorpresa a cui non mancare.

### I vini premiati

MONTALBERA SOC. AGRICOLA – CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)222 RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2013 La Tradizione223 RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2012  
Laccento



Virgilio Pronzati

e-mail

Virgilio Pronzati, specializzato in enogastronomia e della stessa materia diversi Istituti Pr di Stato della...

Legg

### Archivio

- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013

TESTATA: **PREMIO DOUJA D'OR**

DATA: **13.09.2014**

PAGINA:

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato  
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti

d'intesa con  
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



42° Concorso Nazionale Vini  
a D.O.C. e a D.O.C.G.  
"Premio Douja d'Or"

Conferito al vino

*Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2012  
Lacento*

Presentato da

*Montalbera Soc. Agricola  
Castagnole Monferrato (At)*

Asti, 13 settembre 2014

Diploma e Medaglia

Il Presidente  
Mario Sacco



Home	Eventi	Newsletter	Redazione		
Cronaca	Cultura	Economia	Editoriali	Giochi	International News
Motori	Politica	Salute	Spettacolo	Sport	Scienza&Tecnolog

## Altre notizie

**Margutta RistorArte: si inaugura domani la mostra "Lancio Spaziale" di Francesco Bancheri**

**Il poeta del Writing Dado in performance live**

**Un incontro sulla sostenibilità in campo alimentare all'Istituto Svizzero di Roma**

**Al via la settimana montaliana al teatro Le Sedie di Roma**

**Cultura: Omaggio al filosofo Rosario Assunto**

**Il fascino del Giappone e della sua storia millenaria arriva a Treviso**

**Taobuk 2014: grande apertura con Sepùveda, Grasso e Plovani**

**Zanichelli, definizioni d'autore**

**Art Slam: sulle pareti-ring della 03 Art Gallery si sfidano in 5**

**Alberoni, Zichichi, Sgarbi, Mauro E Don Mazzi per il "Premio Margherita Hack"**

## International News



Cultura / Vini: il Ruché di Montalbera diventa "reale"



## Vini: il Ruché di Montalbera diventa "reale"

**Prescelto quale eccellenza italiana per diventare fornitore ufficiale ed imperiale del Montenegro**

IL 19 settembre, durante la XIV edizione dell'importante internazionale "Professionalità Italiana nel Mondo" presso la pr dell'Hotel de Paris - Principato di Monaco- verrà presentata u Ruche' creata appositamente per la Casa Reale e Imperiale Stef denominata "SELEZIONE REALE".

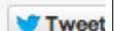
"La collaborazione con la Casa Reale e Imperiale Stefan di Mon una lunga amicizia e dalla grande passione che il Principe Stefan per i vitigni autoctoni piemontesi. " sottolinea Franco Morando.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. " SELEZIONE RE direttamente dal Bricco Montalbera, collina aziendale maggior qualità per la posizione di particolar favore. La natura e un se delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta c sovramaturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite su ( sterilizzata e costantemente termocondizionata per 40-55 giorni, dall'annata, portano il "resto della qualità".

Un vino di grande supplesse ed eleganza. Importante, sua longevità, ma nel contempo da grandi profumi delicati.

Fonte: Eleonora Mallone

Notizia del: 15/09/2014 11:03





HOME

MAGAZINES

**IL FOGLIO**  
**ITALIANO**  
il magazine per gli italiani nel mondo

Categories

## PREMIO ALLA PROFESSIONALITÀ ITALIANA NEL MONDO

by [Marisol](#) in [Attualità](#) on 23 September 2014 read 34 times

MONACO. Venerdì 19 settembre scorso, quello che sarà ormai annoverato tra i più grandi Premi Internazionali ha visto accedere agli onori della celebre Salle Empire, la splendida sala stile Liberty dell'Hotel de Paris di Monaco, alcuni tra i più noti ed amati Chef italiani, durante un'indimenticabile serata di gala allietata da un interessante programma di musica classicheggiante. Ad un pubblico attento e interessato da sempre alla nostra cucina, come i giapponesi e gli inglesi, si sono affiancati anche colti intenditori provenienti da paesi dell'Est; in tutto, oltre 200 persone che non potevano non esaltare tutti insieme questi rappresentanti del nostro Gotha culinario, la buona musica offerta e il meglio della produzione alimentare "Made in Italy", rappresentata in questa occasione da una regione, quella emiliana, protagonista dell'evento. Per la prima volta, la 14a Serata Italiana è stata raccontata attraverso attori di cucine internazionali, giunti a Monte-Carlo per ritirare il Premio alla Professionalità Italiana nel Mondo assegnato loro dalla Commissione Esaminatrice della Manifestazione, organizzata dal direttore Ilio Masprone. E il mondo c'era davvero tutto, se pensiamo al giovane Luca Manfè, che nel 2013 ha vinto il titolo di Master Chef USA; visibilmente emozionato perché era la sua prima volta nel Principato, sarà orgoglioso di mostrare quest'altro ambito riconoscimento a tutta New York: infatti ci vive con la giovane e bella moglie, ci lavora come affermato Chef ed è ormai ospite fisso di molti talk-show. Sempre dall'estero, e precisamente da Mosca, è arrivato l'atteso Luigi Ferraro, altro giovanissimo, calabrese di razza, che dirige una tra le più rinomate cucine della capitale moscovita, quella del ristorante "Calvados"; Luigi era accompagnato dalla graziosa moglie Ivana, diventata anche sua personal PR. Chi giocava in casa era invece Frank Cerutti, italo-monegasco, erede del celebre Alain Ducasse ed Executive Chef non solo del Louis XV di Monaco, emblema stesso dell'arte di vivere, ma anche della celebre triade monegasca di Ducasse, i tre Ristoranti dell'Hôtel de Paris; e chissà che un giorno non lo vedremo entrare anche al Palais della Rocca. Altro premiato, un italiano che opera in Patria, anzi perlopiù in televisione e precisamente su La7, tv privata, dove conduce una trasmissione con ascolti da capogiro: lui, è il "bel figo", Simone Rugiati, aiutante quanto bravissimo conoscitore dell'alimentazione studiata, discussa e insegnata, tutto per far capire ai giovani che la "la Cucina, e ciò che ne deriva, è bello e sano". Con la dovuta attenzione alle industrie dell'alimentazione "Made in Italy", tra i premiati non poteva mancare Giuseppe Alai, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, costantemente alla ricerca di soluzioni innovative per la promozione di un prodotto unico al mondo. Questo Premio alla Professionalità Italiana nel Mondo ha infatti come scopo principale quello di valorizzare il settore gastronomico dei nostri eccellenti prodotti di territorio che nel mondo fanno furore, fin sulle tavole imbandite dei Capi di Stato. E in questo senso, a premiare Frank Cerutti è stato proprio un personaggio che se ne intende di Case Reali: Christian Garcia, infatti, non solo è il Presidente dell'Associazione "Chef du Chef", che riunisce 25 eccellenti "cuochi" nel mondo, ma è lo Chef personale del Principe Alberto. Garcia ci ha confidato che "...il Principe è un uomo estremamente competente in fatto di "piatti", soprattutto quando ha ospiti illustri: nel qual caso, viene in cucina personalmente e insieme discutiamo sul menù". In quanto a Luigi Ferraro, è stato premiato dal nobile Principe Stefan di Montenegro, vulcanico personaggio Presidente dell'Accademia Reale del Gotha del Gusto, che ha anche voluto donare a tutti i premiati una pergamena, quale Diploma all'Ordine dell'Associazione stessa. Poi, Claudia Cremonini, in rappresentanza dell'omonima azienda, ha premiato l'italo-americano Luca Manfè, mentre Riccardo de Caria, in rappresentanza degli Imprenditori italiani del Principato di Monaco, ha consegnato il riconoscimento al milanese Simone Rugiati, che non è solo show-man, ma in modo particolare uno Chef creativo e appassionato. In proposito, l'industriale De Caria ha risposto alla domanda dell'affascinante e brava



HOME

MAGAZINES

**IL FOGLIO**  
**ITALIANO**  
il magazine per gli italiani nel mondo

Categories

conduttrice romana Chiara Lico del TG 2 asserendo "che i giovani devono soprattutto imparare un mestiere utilizzando le mani e non soltanto le parole". Infine, il vice Ambasciatore italiano di Monaco, Giuseppe Folino, ha consegnato il premio al mega Presidente Giuseppe Alai. Tra l'altro va ricordato che il simbolo del premio è stato creato fin dalla prima edizione dal maestro orafo calabrese Michele Affidato: sono opere che raffigurano lo stemma originale del Principato di Monaco, realizzate a mano con la tecnica dello sbalzo su lastra in argento e smalti a fuoco. A premiazioni avvenute, sono saliti sul palco tutti gli Chef, con l'imprenditrice Claudia Cremonini che ha ritirato dalle mani del Conte Niccolò Caissotti di Chiusano, Presidente degli italiani di Monaco, e quindi "vero padrone di casa", la famosa pergamena dell'Associazione del Ghot del Gusto. Intervenendo dal palco, il Conte Chiusano ha definito: "eccellente questa serata, dove abbiamo visto premiare una categoria importante che onora l'Italia nel mondo per le sue eccellenze gastronomiche e da italiano mi auguro che si prosegua sulla stessa strada". Hanno partecipato alla serata di gala personaggi come l'attore Remo Girone, il designer Giuliano Stefano Galeazzo, l'architetto italiano di Monaco Riccardo Arvati, il Presidente della CRI della Provincia di Imperia Vincenzo Palmero, l'imprenditore Dino Croesi, alcune tavole con ospiti giapponesi e inglesi molto interessati all'italian food, nonché colleghi giornalisti italiani e francesi. E veniamo alla strepitosa performance dei vari artisti che si sono magnificamente esibiti, a cominciare dalla sempre bravissima e affascinante arpista Caterina Bergo che più volte ha strappato spontanei applausi, per arrivare all'assaggio di "Sinfonia Italiana" (altra "scoperta" di Ilio Masprone), il crossover musicale che parte da Domenico Scarlatti ed arriva a Nicola Piovani. I tre Solisti erano Nair, prestigiosa cantante e pianista Pop, già premiata a Monte Carlo nel 2012, il virtuoso pianista classico cubano Marcos Madrigal e il tenore romano Romolo Tisano dalla voce possente, diretti dal maestro e arrangiatore Stefano Salvatori con la Regia di Max Volpini (ambidue dalla Scala di Milano), che hanno presentato alcuni brani tratti dal repertorio di "Sinfonia Italiana"; non certo ultima, la bravissima cantante lirica spagnola Valeria Florencio che ha concluso la serata con il tenore Romolo Tisano, intonando "Libiam", il celebre brindisi dalla Traviata di Giuseppe Verdi, brano che ha fatto scattare tutti in piedi per l'applauso finale e per l'arrivederci alla prossima edizione, che sarà quando lo deciderà il piccolo "boss" Masprone. Ricordiamo intanto che Sinfonia Italiana inizierà presto la sua stagione internazionale per concludere poi questa prima tournée il prossimo giugno del 2015 nella prestigiosa Reggia di Caserta. Un ringraziamento particolare va accordato agli sponsor, senza i quali un evento di tale portata non avrebbe potuto aver luogo. Questi sono nomi famosi nel mondo dell'advertising commerciale, e anche per la Serata Italiana è stato così. Nominiamo in primis l'Azienda del Gruppo Cremonini, qui rappresentata dall'elegante Signora Claudia Cremonini; il Consorzio del Parmigiano Reggiano con il suo Presidente Giuseppe Alai e l'Antica Acetaia Dodi, attraverso l'AD Giuseppe Francia; i pregiati vini dell'Azienda piemontese Montalbera e i classici Rocher Ferrero; la prestigiosa Azienda di designer Perfekta che ha presentato una lussuosa 500 tutta pitonata, e l'Azienda torinese di cosmesi Vitality's, con il suo direttore commerciale Stefano Magnino. Per concludere in bellezza in tutti i sensi, gli stilisti torinesi Zitoli Saladino hanno dato un tocco di grazia raffinata, presentando tre splendide modelle che sono apparse nella loro luce migliore, indossando abiti in tema con il Premio Professionalità Italiana nei colori della nostra bandiera e consegnando sul palco premi e pergamene ai partecipanti, sotto l'occhio attento e ammirato dei presenti, affascinati da un'eleganza proprio da grande serata di gala. Al termine, non potevano mancare i ringraziamenti che la brava conduttrice Chiara Lico ha dispensato a tutta la squadra che ha lavorato "dietro le quinte" alla riuscita della serata e al successo del Premio, come la brigata delle cucine dell' Hotel de Paris per la presentazione dei piatti serviti agli ospiti, e come gli splendidi bouquet a centro tavola, realizzati da Sonia Rao di Bordighera, in onore all'Italia.

*Silvia BERLINGUER*

>personaggi&riti torino magazine

## Golf&Cooking, 4 eventi unici all'ombra del green

di **ALESSIA BELLI**  
foto **MONICA DA ROSSO**

L'ultima, entusiasmante tappa di Cooking Experience & Green Cup si è svolta il 13 settembre al Golf Club La Margherita. L'evento culinario e golfistico, ideato da Riccardo Amapane in collaborazione con Mcp di Barbara Nieddu, ha riscosso un notevole successo: durante le sue 4 tappe – le precedenti al Golf Club Le Fronde (3 maggio), al Golf Club di Cherasco (21 giugno) e al Golf Club Cilliegi (12 luglio) – ha infatti registrato la presenza di 600 giocatori, 200 partecipanti agli show cooking e 440 ospiti a cena. Oltre alla classica gara, giocata con la formula Stableford 3 categorie, sono state organizzate performance di cucina e mise en place coordinate dal noto chef Fausto Carrara, mentre gli sponsor hanno saputo rendere il circuito ancora più avvincente: To-Green ha offerto test drive su biciclette elettriche, Unique Pieces di Patrizia Cattana ha omaggiato le invitate con piccoli monili, Il Gioielliere ha premiato i partecipanti alla competizione con vip card, Autocrocetta spa ha messo in palio premi a sorteggio, Pivato Mobili ha impreziosito alcune delle club house con eleganti elementi di arredo e Big Promotion ha offerto tutto il materiale da campo, mentre i competenti private di Banca Generali si sono resi disponibili per consulenze in ambito finanziario e assicurativo. Oltre ai premi di Jolly Sport, i giocatori hanno ricevuto in omaggio anche i gadget di Tempo spa e i prodotti di frutta firmati T18. Infine, ad allietare gli ospiti, aperitivi e cene accompagnate da vini di Montalbera e acqua Spirea. Golfisti e ospiti sono stati così i protagonisti di un'originale e divertente iniziativa, seguita dai media partner Golfitaliano.it e Torino Magazine: un evento che verrà probabilmente riproposto nel 2015 per far rivivere, ancora una volta, un'esperienza a base di sport e food a 360 gradi.



Nicola Albano riceve i premi della T18



Paolo Ballati, Flavio Rosso, Milvia Clava e Riccardo Amapane



Una performance di show cooking



Paolo Ballati, Felice Dorna, Riccardo Amapane, Silvia Grabbi, Roberta Randano e Carmelo Ridofo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



Fausto Carrara  
e il suo sous chef



Riccardo Amapane,  
Brunello Olivero  
e Flavio Rosso



Lorenzo Catto, Marco Berry,  
Riccardo Amapane e Barbara Nieddu



Golfisti in partenza



Francesca Pasini



Patrizia Cattana con due hostess



Gli sponsor del circuito



Stefano Camera, Francesca e Filippo Chiusano  
e Paolo Ballati



Lo chef Fausto Carrara  
alla prova delle bike elettriche



Flavio Rosso e Riccardo Amapane



contatti press area

[Home](#) [chi siamo](#) [eventi](#) [diventa socio](#) [sedi in Italia](#) [rubriche](#) [pubblicazioni](#) [news](#)
[Home](#) > [Go Wine Roma](#) > Martedì 23 settembre a Roma "Buono... non lo conoscevo!"

**Martedì 23 settembre a Roma "Buono... non lo conoscevo!"**

Scritto da Redazione Giovedì 31 Luglio 2014 00:00



**Buono... non lo conoscevo!**

vigneto italiano, fatto di tante realtà legate per storia e cultura a diversi territori. Ogni azienda, oltre al vitigno-vino protagonista, presenta e racconta al pubblico in degustazione altri vini rappresentativi della propria produzione.

Go Wine riprende l'attività a **Roma martedì 23 settembre** con il tradizionale appuntamento dedicato ai **vitigni autoctoni italiani**. Un parterre importante di aziende incontrerà direttamente il pubblico nelle sale dell'**hotel Quirinale**, mentre un' enoteca completerà l'offerta della degustazione.

Al centro dell'attenzione la ricchezza del vigneto italiano, fatto di tante realtà legate per storia e cultura a diversi territori. Ogni azienda, oltre al vitigno-vino protagonista, presenta e racconta al pubblico in degustazione altri vini rappresentativi della propria produzione.

#### Hanno fin da ora aderito al banco d'assaggio:

**Agricola Emme** – Piglio (Fr); **Caminella** – Cenate Sotto (Bg);  
**Cantina Frentana** – Rocca San Giovanni (Ch); **Cantine Cipressi** – San Felice del Molise (Cb);  
**Cantine Foschini** – Guardia Sanframondi (Br); **Cantine Marisa Cuomo** – Furore (Sa);  
**Casa Divina Provvidenza** – Nettuno (Rm); **Casa Setaro** – Trecase (Na);  
**Citra Vini** – Ortona (Ch); **Collefrisio** – Frisa (Ch); **Colli di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc);  
**Consorzio Vini Mantovani** – Mantova; **Farnese Vini** – Ortona (Ch);  
**Furlan Gianfranco** – S. Giorgio della Richinvelda (Pn); **Gostolai** – Ollena (Nu);  
**La Molara** – Luogosano (Av); **La Source** – Saint Pierre (Ao);  
**Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Murales** – Olbia (Ot);  
**Tenuta Fulcera** – Bertinoro (Fc); **Trexenta** – Senorbi (Ca).  
**Selezione di Ruchè di Castagnole Monferrato**, a cura del Consorzio di Tutela.

#### Conclude la degustazione:

**ANTICA DISTILLERIA SIBONA** - Piobesi d'Alba (Cn)

#### Nella selezione in Enoteca saranno presenti, tra gli altri, i vini di:

Cantina del Barone – Cesinali (Av); Cantine Dell'Angelo – Tufo (Av);  
 Cantina Soc. di Castagnole Monferrato – Castagnole M.to (At); Casa Maschito – Maschito (Pz);  
 Castello di Verduno – Verduno (Cn); Michele Chiarlo – Calamandrana (At);  
 Colle di San Domenico – Chiusano di San Domenico (Av); Conti Zecca – Leverano (Le);  
 Giovan Battista Columbu – Bosa (Or); I Pàstini – Locorotondo (Ba);  
 La Viarte – Prepotto (Ud); Le Caniette – Ripatransone (Ap); Marengo Vini – Strevi (Al); Martilde – Rovescala (Pv);  
 Maison Vigneronne Grosjean – Quart (Ao);  
 Marotti Campi – Morro d'Alba (An); Mauro Vini – Dronero (Cn);  
 Molinetto Carrea – Francavilla Bisio (Al); Moschioni – Cividale del Friuli (Ud);  
 Panizzi – San Gimignano (Si); Santa Lucia – Corato (Ba); Scholaris Vini – San Lorenzo Isontino (Go);  
 Scubla Roberto – Premariacco (Ud); Stanig – Prepotto (Ud);  
 Tenuta Cavalier Pepe – Sant'Angelo all'Esca (Av); Tenuta Rocca di Fabbri – Montefalco (Pg);  
 Terra delle Ginestre – Spigno Saturnia (Lt); Torre dei Beati – Francavilla al Mare (Ch);  
 Mila Vuolo – Rufoli (Sa).

#### I vitigni protagonisti:

Aglianico, Albarossa, Alvarega, Bellone, Cacchione, Cannonau, Caprette, Caricalasino, Cesanese, Coccochiola,  
 Coda di Volpe, Cortese, Croatina, Falanghina, Fiano, Friulano, Grechetto, Greco, Grignolino, Lacrima di Morro,  
 Lambrusco, Malvasia, Malvasia (di Bosa), Montepulciano, Moscato di Scanzo, Nebbiolo di Dronero (Chatus), Negroamaro,  
 Nero di Troia, Nuragus, Passerina, Pecorino, Petite Arvine, Pelaverga, Piediroso, Premetta, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla, Ripoli – Fenile – Ginestra,  
 Ruchè, Sagrantino, Sangiovese, Schioppettino, Tintilia, Trebbiano, Ucelut, Uva Longanesi, Verdea, Verduzzo, Vermentino, Vernaccia, Vernaccia Nera e molti altri ancora...

#### Programma e orari:

**Ore 16,30 – 19,00:** Anteprema:degustazione riservata ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar)

**Ore 19,00:** Apertura Banco d'Assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. *Nel corso della serata breve conferenza di presentazione*

**Ore 22,00:** Chiusura Banco d'Assaggio

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 15,00 (€ 10,00 Soci Go Wine, Rid. soci associazioni di settore € 12,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2015.

**Associati!**


### Campagna associativa 2014

Alcuni vantaggi di essere socio Go Wine

- La Guida alle Cantine d'Italia 2014
- L'abbonamento alla Rivista di Go Wine
- Rassegne ed eventi a prezzi agevolati
- Sconti acquisto vini "Buono...non lo conosco!"

[scopri tutti i vantaggi...](#)



### Prossimi eventi a Roma

No current events.

### Eventi Go Wine a Roma

#### Martedì 23 settembre a Roma "Buono... non lo conoscevo!"

Giovedì, 31 Luglio 2014



Un parterre importante di aziende incontrerà direttamente il pubblico nelle sale dell'hotel ...

#### Il vino con i salati e i fritti: venerdì 13 giugno 2014

Mercoledì, 4 Giugno 2014



Go Wine riprende l'attività a Roma martedì 23 settembre con il tradizionale appuntamento dedicato ai vitigni autoctoni italiani.

L'associazione Go Wine propone un appuntamento riservato a soci e simpatizzanti di Roma e zona per il giorno venerdì 13 giugno. Grazie alla cortese iniziativa del socio Alessandro D'Armini si è ...

### LA LOMBARDIA PRESENTA A ROMA LA SUA CARTA DEI VINI

### "CANTINE D'ITALIA 2014" SI PRESENTA A ROMA MARTEDÌ 18 MARZO

### Consigli per bere a Roma e dintorni

Aprilia - ENOTRIATELLUS

Frosinone - CELANI

Roma - CUL DE SAC

Roma - ENOTECA BALDUINA

Roma - ENOTECA BULZONI

Roma - ENOTECA CASAREALE

Roma - ENOTECA LA BELLA

Roma - FUZZY BAR

Roma - GIULIO PASSAMI L'OLIO

Roma - IL VINO DEL '99

Roma - L'ANGOLO DIVINO

Roma - LE BARRIQUE

Roma - SUPERBIA

Roma - TRIMANI

Roma - IL TEMPIO DEL VINO

### Gallery eventi Roma

[TUTTE LE FOTO DEGLI EVENTI GO WINE A ROMA DEL 2011](#)

# BLU ARTE

ARTE CULTURA INFORMAZIONE

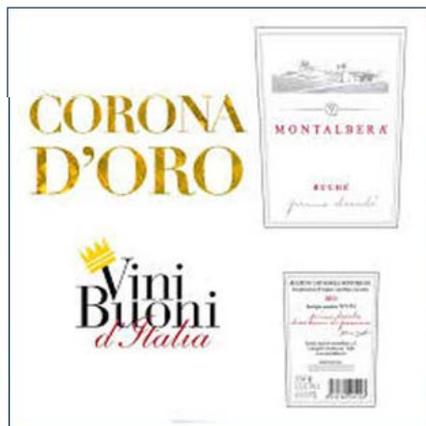
HOME IN MOSTRA ARTEIN ARTETURISMO PALCOSCENICO NEWS INTERVISTE EVENTI CATALOGHI QUOTAZIONI

## MONTALBERA, CORONA D'ORO PER IL RUCHÈ



### Vini Montalbera protagonisti della guida Vinibuoni D'Italia.

Corona D'oro al Ruche' Prima Decade 2013. Morando: Per la nostra Azienda è motivo di grande soddisfazione.



Ennesimo e prestigioso riconoscimento per l'azienda Montalbera della Famiglia Morando all'interno della Guida per eccellenza dedicata ai "vitigni autoctoni italiani" - Corona d'Oro - massima espressione qualitativa di riconoscimento per il Ruchè di nuova uscita "Prima Decade" annata 2013 commemorativo dei 10 anni dalla fondazione di Montalbera.

Ottime votazioni anche per le restanti etichette firmate da Franco Morando, "giovin patron" di Montalbera.- Sicuramente su tutti "svetta" la forte progressione qualitativa della Barbera Lequilibrio che raggiunge le 4 stelle.

"Per la nostra Azienda è motivo di grande soddisfazione far parte della Guida Vinibuoni d'Italia" il traguardo della Corona D'oro era da da tempo ambito, felici di averlo raggiunto con la nostra nuova etichetta Prima Decade - dedicata ai "PRIMI" 10 anni di Montalbera ", sottolinea Franco Morando.

Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, Vinibuoni d'Italia dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato italiano ed estero, sul made in Italy del vino.

La guida è unica, nel panorama italiano e internazionale perchè è la sola dedicata ai vini da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella Penisola da oltre 300 anni.

Vinibuoni d'Italia si basa su un processo di selezione eccezionale per impegno e per trasparenza. Infatti collaborano oltre 80 degustatori riuniti in 21 commissioni di lavoro che operano nella loro regione di competenza.

Redazione  
(24.09.2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1

TESTATA: **EPULAE NEWS**

DATA: **26.09.2014**

PAGINA:



## EPULAE NEWS

Food and Wine Web Magazine

Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae  
Direttore Responsabile  
Angelo Concas

venerdì, 26 settembre 2014 - 13.40

### PARLIAMO DI VINO

#### Columbu e la Malvasia di Bosa all'evento "Buono...non lo conoscevo" di GoWine di Maurizio Valeriani

25/09/2014

Condividi   



Sono sempre delle ottime occasioni, le degustazioni organizzate da GoWine, per scoprire qualche nuova realtà interessante del panorama enoico italiano, e per assaggiare nuove annate di prodotti già conosciuti.

La manifestazione "Buono...non lo conosco", che ha visto purtroppo nel corso degli anni un ridimensionamento in termini di produttori partecipanti, svoltasi all'Hotel Quirinale di Roma, ci ha consentito tuttavia di degustare qualche vino da vitigni meno noti, come il piemontese "Ruchè" (dell'azienda Montalbera), il molisano "Tintilia" delle Cantine Cipressi, il friulano "Ucelut", ed il valdostano "Premetta".

Non ci siamo fatti scappare soprattutto l'occasione di assaggiare le due Malvasia di Bosa dell'azienda Columbu, che è raro trovare in degustazione e ci hanno emozionato ed entusiasmato.

**La Malvasia di Bosa Riserva 2010** (2 mila bottiglie, 31 Euro), che da quest'anno, a causa del cambio di disciplinare, si avvale della dizione "riserva", è un vero e proprio inno al vino ossidativo mediterraneo, con note di frutta secca, miele, lavanda, iodio ed un finale quasi interminabile che parla di mare e di terra con scia sapida e ricordi di ginepro e mirto.

**Anche la Malvasia di Bosa Alvarega 2013** conquista la DOC grazie alle nuove normative ed è una versione più giovane e con tendenza dolce, che ha note floreali e gioca le sue carte su uno straordinario equilibrio acidità-dolcezza

Peccato che questi straordinari vini ossidativi della tradizione italiana, facciano così fatica ad affermarsi in Italia.

TESTATA: **TERROIR**  
DATA: **OTTOBRE 2014**  
PAGINA: 1/3

---

---

# TERROIR **DIVO**

---

N° 76  
Octobre 2014

DIVO DÉFENSE ET ILLUSTRATION DES VINS D'ORIGINE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

## MONTALBERA – TENUTA DEL RUCHÉ UN CÉPAGE ROUGE PIÉMONTAIS TOMBÉ DANS L'OUBLI

*Le Ruché est un très vieux cépage rouge piémontais, presque tombé dans l'oubli. Pourtant, ce n'est vraiment pas le caractère qui lui fait défaut. Goûter un Ruché est en effet une expérience déconcertante: on ne s'attend pas à trouver de tels arômes dans un vin rouge. Surnommé le «Gewurztraminer rouge», il affiche en effet au nez des arômes de rose et de violette, d'épices douces et, contre toute attente, de fruits à chair jaune.*

Vanté par le *Decanter* comme «potentially one of Italy's greatest grapes», ce cépage est originaire du Montferrat, une région viticole située au sud du Pô, inscrite depuis juin 2014 dans le Patrimoine culturel mondial de l'Unesco, avec deux autres régions viticoles d'Italie: les Langhe et le Roero. Les origines du Ruché restent



PAOLO BERSIGHELLI, EXPORT MANAGER



LE ROYAUME DE L'ANCIEN CÉPAGE RARE RUCHÉ, AMPHITHÉÂTRE SUR UNE TERRE CALCAIRE ET SABLONNEUSE

obscur. Certains le font provenir de Savoie, voire de Bourgogne: les ampélographes se sont chargés de ruiner cette légende! Dans la région de Monferrato, le Ruché était jadis le «vino della festa», le vin servi dans les grandes occasions, par opposition au vin de tous les jours. Il a été sauvé de l'extinction dans les années 1970 par l'intervention courageuse du curé de l'époque, Don Giacomo Cauda, et de la présidente de commune, Lidia Bianco. Le Ruché del Monferrato est doté d'une DOC depuis 1987, et même d'une DOCG depuis 2010. Seules sept communes ont droit à cette appellation d'origine contrôlée: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scorzolengo et Viarigi, toutes situées dans la province d'Asti. Le cahier des charges exige que le Ruché contienne au moins 90% du cépage éponyme, le reste pouvant être constitué de Barbera ou de Brachetto. Fondée en 1980, l'Azienda Montalbera, appartient aujourd'hui à la famille Morando. Située à 270 m d'altitude sur la colline de Bricco Montalbera, elle offre une vue imprenable sur un

vignoble de 130 hectares d'un seul tenant, dont 60 sont encépagés en Ruché. L'établissement est donc le plus gros producteur de ce cépage rare et très particulier. Plus de 50% de la production globale de Ruché (100 hectares en tout) proviennent en effet du domaine Montalbera. On trouve dans cette région du Piémont une vingtaine de producteurs qui proposent ce vin-là dans leur assortiment. Les vignes de Montalbera prospèrent dans une sorte d'amphithéâtre qui repose sur des sols sablonneux riches en calcaire, tout autour d'un petit lac bordé, ici et là, de bosquets et d'omniprésentes plantations de noisetiers. Le domaine vinifie cinq sortes différentes de Ruché: une version rosée plutôt branchée, pour l'apéritif, conçue pour les jeunes consommateurs; un vin liquoreux appelé *Passito*; un vin sec dit *Tradizione* élevé en cuves d'acier inox, qui révèle toutes les caractéristiques de ce cépage; une version vieillie en doubles barriques appelée *Impronta* et enfin notre préféré, le *Laccento*, élaboré à partir de raisins récoltés au-delà de leur maturité, dont 5% sont mis à sécher sur

des claies, selon le même procédé de passerrillage (*appassimento*) que pour un Amarone. Il en résulte un vin stupéfiant et totalement déconcertant, dont l'étrangeté exerce sur le consommateur une réelle fascination. Ce n'est sans doute pas un vin à consommer tous les jours; sa rareté en fait un OVNI qui devrait plaire aux cœphiles curieux. A découvrir absolument.



● **Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, Laccento 2011/13: un vin sensuel, rare et étrange, en provenance du Monferrat**

Garde: jusqu'en 2016/17 • Réf.: 322811/13  
Cépage: Ruché  
Prix membres: CHF 22.50

DEPUIS 2010, LE RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO A DROIT AU DOCG (=DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA).



(ROSSI &amp; CO.)

# La carta dei vini con le novità di cantina

di *Leila Salimbeni*

## Artigiani del tempo

**P**rotagonista di un approccio glocal al mondo del vino, Lunelli si ribattezza Tenute Lunelli, un marchio che rivendica oggi, oltre alle storiche etichette di Trentodoc, anche la paternità di una scuderia di vini fermi concepiti col dogma dell'espressività territoriale e col pallino della longevità, realizzata attraverso il lavoro di una squadra di «artigiani del tempo» rappresentati, nelle etichette, mediante la simbologia delle fasi lunari. La prima scuderia è quella della genitrice terra di Trentino: è Tenuta Margon, col suo Chardonnay (quasi in purezza); il Pinot nero di Maso Montalto, e il blend Pietragrande, esito del matrimonio tra Chardonnay e Sauvignon. Tra i dolci declivi delle colline pisane della Tenuta Podernovo, sul poggio di Terricciola, si trovano poi le ragioni della trama ricercata e suadente di Teuto, un Sangiovese quasi in purezza, e di Aliotto, riuscito blend di toscanità che arriverà sul mercato nell'ottobre 2014. Sono questi, tra le altre cose, i primi vini biologici firmati da Lunelli. Infine, in Umbria lo scrigno finale della produzione ferma, nella piccola Doeg di Montefalco dove la Tenuta Castelbuono spicca col suo Carapace, la scultura-cantina di Arnaldo Pomodoro da cui sortiscono vini importanti, somma delle straordinarie caratteristiche della Doeg Sagrantino.

**Gruppo Lunelli** [www.cantineferrari.it](http://www.cantineferrari.it)



## Monferrato reale



**S**embra passato ma è il presente e il futuro del Monferrato: il 19 settembre, durante il XIV Premio Professionalità italiana nel mondo presso l'Hôtel de Paris nel Principato di Monaco, è stata presentata una selezione di Ruché creata per la Casa reale e imperiale Stefan del Montenegro. Questa Selezione reale nasce da una lunga amicizia e dalla grande passione che il principe Stefan ha sempre avuto per i vitigni autoctoni piemontesi. Questo Ruché di Montalbera proviene dal Bracco Montalbera, cru realizzato anche attraverso severi diradamenti e cernite nonché l'incursione di un «piccolo» blend di uve appassite su graticci in camera sterilizzata e termocondizionata. L'esito? Importante, suadente e di gran longevità.

**Montalbera Ruché** [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

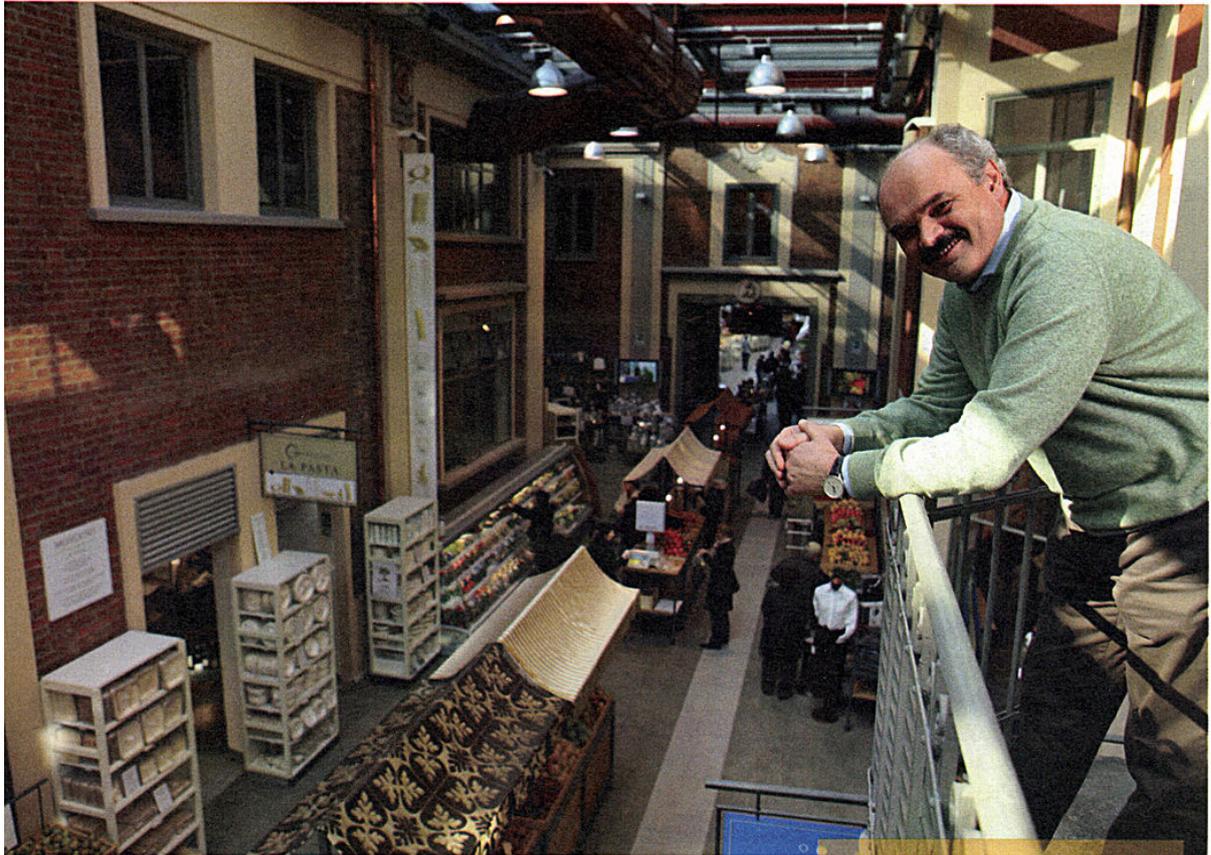
## Riesling d'Abruzzo

**R**ipa Teatina è un paese di 4mila anime posto a 300 m d'altitudine tra le vette della Maiella. Qui, 14 anni fa, un uomo ha deciso di produrre vino secondo due criteri: natura e cultura. È Nicola Di Sipio, oggi omonima

tenuta a regime biologico: 66 ettari e un lago d'acqua dolce. Il Riesling è intenso e persistente, a occhi chiusi una cornucopia di pesca e albicocca, agrumi e mela verde, spighe di grano, erba di campo e note floreali. La bocca è una cassa armonica dove si riverberano sensazioni potenti, che confermano l'olfatto.

**Di Sipio Wine** [www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)





**Vetrina internazionale**  
Oscar Farinetti con Eataly  
sta creando un impero  
della grande distribuzione  
di prodotti di eccellenza.

# UN CIBO SLOW E RICCO

Il Piemonte ha visto nascere nell'agroalimentare colossi come la Ferrero, ma anche nuove avventure come Slow Food e Eataly. Capaci di trasformare la biodiversità in un vero business.

## L'export alimentare

In euro

# 46 miliardi

Incidenza sull'export agroalimentare nazionale:

# 14%

**L**a carne cruda? Meglio piemontese tagliata al coltello. Il risotto? Se lo fai col Barolo (piemontese) è il massimo. E raccomandiamoci anche che il riso sia il riso giusto, perché come dice l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero, «la nostra regione ha la maggiore produzione di riso di alta qualità che non riusciamo a far distinguere sui mercati. Servirebbe un marchio di garanzia, un'indicazione di provenienza che le normative europee ancora non prevedono. Stiamo lavorando su questo; ma intanto si rischia di acquistare brand famosi senza sapere che contengono riso proveniente dal Vietnam».

Ecco qui il Piemonte delle tradizioni, quello che da un po' di anni prima con Slow Food, quindi con Eataly e con un rinnovato orgoglio produttivo sta lottando per valorizzare le sue nicchie di qualità, che poi significa far apprezzare una ricchezza di biodiversità che ha pochi eguali e che

tutta insieme vale 46 miliardi di export.

«Se davvero riuscissimo a far apprezzare la biodiversità, le nicchie di qualità, fare davvero cultura del cibo nel mondo non avremmo rivali» continua Ferrero. Sono tutti d'accordo con l'assessore i «grandi del food piemontese». Da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e dell'Arca del Gusto, a Oscar Farinetti, che con Eataly sta creando un impero della grande distribuzione di prodotti di eccellenza. Giovedì 23 ottobre si apre a Torino l'ottava edizione del Salone del Gusto, ormai vetrina della qualità e delle eccellenze territoriali (piemontesi e non). «Parteciperemo anche all'Expo di Milano, cui in un certo senso abbiamo aperto la strada» commenta il vicepresidente di Slow Food Italia Lorenzo Bernendis. «Ma lo faremo in una posizione leggermente critica: per noi il problema non è produrre di più (e come) per nutrire il pianeta, bensì recuperare le produzioni e le biodiversità perdute. Recuperare l'agricoltura familiare e le peculiarità territoriali, non globalizzare».

In cinquant'anni infatti il mondo ha perso il 70 per cento delle sue biodiversità, vale a dire 3 quarti delle specie prima conosciute. E la domanda viene facile: come è possibile puntare all'eccellenza, alle nicchie utilizzando materie prime globalizzate?

Non è possibile. E il successo di Eataly lo dimostra: «Non tutti lo sanno, eppure l'Italia è il Paese che vanta il maggior numero di biodiversità. E nelle classifiche il Piemonte è sempre in testa» sottolinea il fondatore di Eataly Oscar Farinetti. «In Italia abbiamo 7 mila specie di flora vascolare? Il Piemonte è primo con 3.300. L'Italia ha 500 varietà botaniche di ulivi, la Spagna che è seconda ne ha 70. L'Italia ha 1.200 vitigni autoctoni e la Francia che è seconda ne ha 200. Di questi vitigni 350 sono coltivati regolarmente e il Piemonte è primo con 37. Cosa si può dire di più? Bisogna soltanto darsi da fare, raccontarci. Cosa che non siamo riusciti a fare ancora bene. I francesi ci hanno battuto con lo champagne non perché sia più buono del nostro spumante, ma perché hanno saputo raccontarlo bene».

Ecco dunque che una nuova stagione sta iniziando. Anche perché con la crisi imperante e le dimensioni ridotte delle aziende produttrici nazionali, di grande tradizione ma spesso familiari, non possiamo permetterci di perdere questa opportunità. L'agroalimentare in Piemonte incide sul Pil regionale per il 5,3 per cento e rappresenta il 14 per cento dell'export agroalimentare nazionale. L'export cresce, ma c'è ancora molto da fare «vista la ricchezza di un patrimonio che conta 9 formaggi dop tra cui Toma, Taleggio e Castelmagno su 42 italiani (in tutto i dop sono 13), 18 vini docg e altri 42 doc», aggiunge Ferrero.

Con nomi come Barolo, Barbaresco, Bonarda, Arneis, Moscato d'Asti e le recenti performance internazionali del Ruché di Castagnole Monferrato (vitigno ben rilanciato dalla cantina Montalbera) l'export dei vini va bene, tiene e cresce. Nel 2013 la produzione è salita del 9 per cento e le esportazioni del 10, «ma i francesi hanno cominciato a far espatriare i loro vini 2-300 anni fa. Poi sono arrivati i Toscani e soltanto tre anni fa con cantine come Gaja e Ceretto è partito anche il Piemonte», racconta Guido Gobino, marchio torinese del cioccolato extralusso di qualità. «È stato un successo e questo ci dice che non dobbiamo più essere timidi nel promuovere le nostre eccellenze alimentari».

L'occasione c'è. La strada anche. Oltreoceano i vini piemontesi sono conosciuti, colossi come Lavazza hanno ormai

un brand globale e la Nutella della ricchissima Ferrero (un colosso da 8,1 miliardi in crescita nel 2013 di oltre il 5 per cento) è presente sugli scaffali di Eataly New York. «Negli Usa la Nutella è un must italiano, non si può non parlarne» ricorda Farinetti, «ma nel solco delle aziende globali promuoviamo e facciamo conoscere sempre di più le eccellenze della grande produzione artigianale o semi-artigianale».

Un esempio? «Anche i consumatori esteri cominciano ad apprezzare la differenza di gusto tra dieci cioccolatini da un euro al chilo piuttosto che un chilo da dieci centesimi» continua Gobino. «Noi abbiamo aperto mercati in Giappone, sorpreso di scoprire che il cioccolato non è soltanto svizzero o belga. E negli Usa, in Gran Bretagna e in Arabia Saudita. Il nostro fatturato di piccola azienda familiare è salito a 5 milioni e cresce quest'anno di un buon 10 per cento».

Il ragionamento è lo stesso che fa Daniela Monero, direttore marketing nell'azienda di famiglia, quella Leone che dal 1987 produce le inimitabili pastiglie (guai a chiamarle caramelle) e una vasta gamma di prodotti come fondant, crema di nocciola, caramelline ripiene di rosolio. «Sono rimaste soltanto due aziende a produrle in Italia, noi e un piccolissimo laboratorio artigianale» racconta Daniela Monero. «Non siamo dunque una nicchia, ma una super-nicchia di assoluta qualità. Siamo all'Harry's Bar di Londra, nei club più importanti di New York e adesso con Eataly abbiamo trovato una nuova grande vetrina. Spesso alcuni clienti vengono da noi al Salone del Gusto dicendo: vi abbiamo visto da Eataly. Una garanzia». Leone ha raggiunto i 10 milioni di fatturato, cresce piano, «ma non possiamo aspettarci numeri enormi visto il prodotto che facciamo. Per fare 140 chili di prodotto, servono 2 persone dedicate per 5 interi giorni lavorativi».

Questa è la nicchia di eccellenza. Inimitabile. Che il Piemonte ormai valorizza e pretende sia riconosciuta. «Sul riso sarebbe anacronistico porre dei dazi per impedire l'arrivo dal Sud-est asiatico. Per questo però chiediamo all'Europa di poter indicare la provenienza del prodotto in etichetta: il consumatore poi sceglierà», dice Ferrero. «E il prossimo passo saranno i nostri latticini, perché soffriamo di una scarsa identificabilità del prodotto».

Non a caso proprio sulle diversità nel mondo del latte e dei formaggi si concentrerà Slow Food in occasione di Expo 2015. Per non confondere più il latte d'alpeggio italiano con i carichi francesi e bavaresi. ■

**«Il Piemonte ha la maggiore produzione di riso di alta qualità. Servirebbe un marchio di garanzia per farla distinguere sui mercati».**

TESTATA: **BCOOL CITY MAGAZINE**

DATA: **27.10.2014**

PAGINA:

**bcool**  
city magazine

SEARCH CONTACT MEDITERRANEAN ALPS HOTELS RESTAURANTS LOUNGE

TORINO | MILANO | ROMA | FIRENZE | VENEZIA | MIAMI | NEW YORK | PARIS | COASTS | ALPS | IBIZA | MONTECARLO

**Bcool** è una Guida life style free press che si occupa di selezionare per i lettori le migliori location nel campo della ristorazione, meeting place, hotel e wellness nella principali città italiane ed estere. Pone inoltre l'attenzione sull'arte, la cultura, le mostre e tutti gli eventi importanti a livello nazionale ed internazionale.

## Franco Morando: MONTALBERA

Week&Cool

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



Montalbera e il Suo Ruchè LACCENTO... raccontaci come è nato questo vino di successo. «Ho cercato di esaltare al massimo le tipicità e le peculiarità di questo vitigno dalla "plasticità" unica. Setosità, morbidezza grandi sentori floreali dovevano in qualche modo essere valorizzati con un' etichetta "simbolo" dell'azienda. Ed ecco nascere in un pomeriggio piovoso il mio LACCENTO. Mi sono esasperato nel chiedermi cosa le nuove generazioni possano gradire nel bicchiere e le emozioni che lo stesso "deve e può" suscitare. Una vendemmia in sovra-maturazione e un appassimento in parte per circa 50 giorni in camera termo-condizionata hanno fatto il resto insieme alla magnificenza della natura. Miglior Vino Rosso Italiano da 4 anni con 99/99 da parte di Luca Maroni, padre del concetto del Vino-Frutto. Le soddisfazioni, il salario del duro lavoro lo ritrovi poi nel bicchiere quotidianamente». Montalbera, tre aziende agricole, di cui una a Castagnole Monferrato di 150 ettari. Cosa intende per eco-sostenibilità?

«Una sola parola, rispetto per il territorio e per le tradizioni che fino ad oggi ci hanno accompagnato verso una strada di successo».

Che cos'è per Franco Morando essere B-cool? «Non sentirsi mai arrivato, bottiglie nello zainetto e tanta passione nel proporre quotidianamente la mia qualità».



### CITTA'

Torino  
Milano  
Roma  
Firenze  
Miami  
New York  
Paris  
Coste  
Montagne  
Genova  
Venezia

### TAG CLOUDS

Gareth Buriasco Cascinetta Romanzo Criminale

**cortina** Starck Firenze FUNKSHION

Elena Barolo Ristoranti Polo Salone del Mobile Mouglais

TESTATA: **VANITY FAIR**

DATA: **30.10.2014**

PAGINA:



**Raffaella Corsi** ha un talento innato per l'imprescindibilità: da tre anni ha ideato e gestisce il format dei **Salotti del Gusto** un nuovo modo di concepire il rapporto fra produttori, chef, sommelier e pubblico, creando sinergie insolite anche con i media. Nei Laboratori del Gusto, prodotti e produttori si incontrano con gli chef durante eventi a tema, eccellenze come i tartufi Savini o il parmigiano Malandrone, invecchiato 120 mesi vengono reinventati dalla cucina di Luigi Ferraro, Carlo Cioni e Gilberto Rossi...

Ma non solo. **Salotti del Gusto** è il luogo dove incontrare e scoprire nuovi produttori e chef emergenti, incontrare sommelier e provare vini. È il luogo dei talenti nascosti che faranno la nuova storia del gusto.

La prossima edizione? Si terrà il **29 e 30 novembre a Villa Condulmer a Mogliano Veneto.**

### **Come è nato Salotti del Gusto?**

«Abbiamo voluto mettere in contatto e far dialogare un network di chef, produttori e visitatori in un salotto elegante e friendly, per conoscersi e sviluppare strategie. La spinta è arrivata dall'esigenza di raccontare le peculiarità del settore food Made in Italy, valorizzando le differenze e creando le giuste sinergie».

### **Come selezionate i produttori e gli chef che partecipano alla manifestazione?**

«Ci avvaliamo di ottimi professionisti che ci segnalano realtà nuove e interessanti: Luca Martini, il miglior sommelier del mondo e Alessandra Veronesi, che si occupa della carta dei vini al ristorante Acanto del Principe di Savoia, scelgono i produttori di vino, gli chef Massimo Livan e Luigi Ferraro sono i consulenti per il settore food, un **comitato** di cui fa parte Gioacchino Bonsignore si occupa della sezione "Le Perle", il riconoscimento attribuito ai prodotti e ai personaggi che rappresentano l'eccellenza del gusto italiano. Spesso capita che anche io, accompagnata da mio marito, vada personalmente a visitare qualche cantina o qualche produttore».

### **Quali sono state le scoperte più interessanti delle ultime edizioni?**

«Oltre agli stellati del calibro di Davide Oldani, Filippo La Mantia, Marco Stabile, Vito Mollica, Gennarino Esposito, Claudio Sadler, sono rimasta piacevolmente colpita da Livan e Ferraro, da Deborah Corsi, Gilberto Rossi e l'ottimo Carlo Cioni. Fra i produttori, il **caviale Calvisius**, gli insoliti **gelati Muntoni**, i tanti produttori di olio, tra i vini **Ruché di Montalberta** e il siciliano **Principe Ibleo**. La vera sorpresa, però, è stata la scoperta dei vini di Bruno Vespa che

provengono dalla sua masseria in Puglia».

### **E le novità della prossima?**

«L'edizione di Villa Condlumer affronterà il rapporto fra la buona tavola e il benessere psicosomatico in una location ricca di storia, dove Giuseppe Verdi ha composto la Traviata. Ospite d'eccezione sarà **Raffaele Morelli**, accanto, oltre agli chef storici, a **Luigi Taglienti**, a **Hirokito Shoda** del Gambero Rosso e a **Giorgio Trovato**. Posso anticiparvi che ci sarà un insolito **laboratorio di cucina alla canapa**. Si potrà usufruire di pacchetti gourmet e accedere a tavoli di degustazione e laboratori già con il biglietto di entrata».

### **Avete qualcosa in mente per Expo 2015?**

«Anche noi daremo un contributo per far scoprire le più piccole identità enogastronomiche del territorio, perché sarà tutta l'Italia a essere in vetrina».

---

TESTATA: **WINE PLANET**

DATA: **20.10.2014**

PAGINA:



TUDO O QUE VOCÊ PRECISA SABER  
SOBRE VINHOS EM UM SÓ LUGAR!

Enoturismo

Cor

Wine Planet > Itália > Hotel Principe di Savoia di Milano: preview "Salotti del Gusto" e l'assegnazione dei Premi "Perla 2014"



## Hotel Principe di Savoia di Milano: preview "Salotti del Gusto" e l'assegnazione dei Premi "Perla 2014"

🕒 20 outubro, 2014 📍 itália 🏷 classe, experience, grand, gusto, master, salotti, savoja, veneto, villa 👤 admin



*Martedì 28 ottobre, a partire dalle 17.00, all'Hotel Principe di Savoia di Milano, la preview della nuova edizione 'Salotti del Gusto'*

*e l'assegnazione dei Premi 'Perla 2014'. Tutte le novità e i protagonisti della rassegna autunnale che si svolgerà il 29 e 30 novembre a Villa Condulmer a*

*Mogliano Veneto (Treviso). Tema dell'evento: il legame tra la buona tavola ed il benessere psicosomatico. Ospiti e premiati: lo psicologo Raffaele Morelli, gli Chef Bruno Barbieri, Davide Oldani, Luigi Taglienti, Hirohiko Shoda, l'esperto Davide Oltolini, e il miglior sommelier al mondo Luca Martini. Special Guest il critico enogastronomico Edoardo Raspelli.*

**Martedì 28 ottobre, dalle ore 17.00, all'Hotel Principe di Savoia di Milano, Raffaella Corsi e Alessandro Domanda, i due giovani imprenditori piemontesi ideatori del Circuito **Salotti del Gusto**, accoglieranno gli invitati nella Sala Cristalli, anticipando i protagonisti e le novità della prossima edizione di "Salotti del Gusto" in programma il **29 e 30 novembre a Villa Condulmer, Mogliano Veneto (Treviso).****

Durante l'evento, **condotto da Max Viggiani di RTL 102.5**, saranno consegnati i **premi "Perla"**, riconoscimenti che il Circuito assegna annualmente alle eccellenze e ai protagonisti dell'enogastronomia, giornalismo, cultura e spettacolo, realizzati interamente a mano da **IVV, Industria Vetraria Valdarnese**.

Ecco alcune tra le aziende selezionate da Salotti del Gusto che saranno presenti il 28 ottobre alla preview di Milano: Alberto Trabatti Artisan Torrefacteur, Aldo Polencic, Angelini, Ars Italica Calvisius, Azienda Agricola Ca' Pigneto, Azienda Agricola San Salvatore, Bersano, Ca' Piadera, Fattoria del Pesce, Feudo Antico Cantina Tollo, Feudo San Severino, Fondazione "Culatello di Zibello", Follador, Garbole, I Carpini, Il Conventino di Monteciccardo, Il Marroneto, La Fiorita, Le Colture, Lo Scalco, Le Preseglie, Liquorificio Morelli, Malandrone 1477, Maggiore Consiglio, Marovelli, Mas, Montalbera, Panzanello, Pietro Zardini, Podere La Regola, Principe Ibleo, Rustichella d'Abbruzzo, Savini Tartufi, Senatore Vini, Tenuta Maso Corno, Tenuta Le Mojole, Tutte le Spezie del Mondo, Stella Pasticceria, Vigna di More. Main Partner del Circuito: **Jeep**.

Partner: **MediaEventi, Villa Condulmer, Hotel Principe di Savoia di Milano, Teatro del Silenzio** il cui Presidente onorario Andrea Bocelli, **IVV Industria Vetraria Valdarnese**, bicchiere ufficiale dell'evento, **Ox**, occhiale ufficiale dell'evento, **Accademia Italiana Gastronomia Storica, Associazione Veneziana Albergatori**.

**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](http://www.viniesapori.net)

View original:

**Hotel Principe di Savoia di Milano: preview "Salotti del Gusto" e l'assegnazione dei Premi "Perla 2014"**

TESTATA: **IL PATTO SOCIALE**

DATA: **30.10.2014**

PAGINA:



# IL PATTO SOCIALE

Informazione Europa



martedì 16 dicembre 2014



[attualità](#) [europa](#) [politica](#) [spettacolo](#) [cultura](#) [interviste](#) [lettere](#) [international news](#) [costume e società](#) [notizie flash](#) [rubriche](#)

## Il cibo influisce sul nostro umore?

*Se ne parlerà a Villa Condulmer in occasione di Salotti del Gusto presentati a Milano*

30/10/2014 Cibo e benessere, un binomio d'effetto e vincente al quale sarà dedicata la prossima edizione di 'Salotti del Gusto' che si svolgerà a Villa Condulmer a Mogliano Veneto (TV) il 29 e 30 novembre prossimi. Organizzata da Raffaella Corsi Bernini con il marito Alessandro Domanda la due giorni di sapori e corsi mirati a far conoscere la bellezza del gusto è stata anticipata da una serata che si è svolta all'Hotel Principe di Savoia di Milano, condotta da Max Viggiani di RTL 102,5. A raccontare del rapporto tra cibo e benessere, Raffaele Morelli che sottolinea quanto il cibo sia il nostro luogo affettivo primordiale. "L'atto più antico che viviamo è la tavola che diventa luogo di ascolto e di desiderio. Quando mangiamo ricreiamo il corpo, tutte le volte che beviamo vino compiamo un atto che ci porta fuori dal tempo, siamo noi stessi per davvero quando mangiamo bene". Allo psicologo è stato assegnato il Premio Perla, conferito durante la serata ai protagonisti dell'enogastronomia, del giornalismo, della cultura e dello spettacolo. Una vera eccellenza italiana realizzata completamente a mano dagli artigiani dell'Industria Vetraria Valdarnese. Tra i premiati la scrittrice e giornalista Roberta Schira, l'esperto Davide Oltolini, Valter Zicolillo, direttore generale di RTL 102,5, il critico gastronomico Edoardo Raspelli che ha ricordato come sia migliorato il modo di mangiare e cucinare dagli anni '70 ad oggi ma come, pur avendo le due bandiere DOP e IGP, potremmo e dovremmo fare molto di più, con la speranza che EXPO possa servire a insegnare la qualità e la provenienza di certi prodotti. Premiati gli addetti ai lavori: gli chef Bruno Barbieri (noto per essere uno dei giudici del programma Masterchef) che ha inviato un video messaggio di saluto, Luigi Taglienti, Hirohiko Shoda (volto televisivo di Gambero Rosso), le aziende Garbole, Montalbera, Il Marroneto, Podela La Regola, Tenuta Maso Corno, Senatore Vini, San Salvatore, Principe Ibleo, Panzanello, Cascina Carpini, Bersano, Le Preseglie, per il settore vitivinicolo e Italian Caviar – Agroittica Lombarda, Fattoria del Pesce, Fondazione Culatello di Zibello (rappresentata anche dal sindaco del comune emiliano), Il Conventino di Monteciccardo, Lo Scalco, Malandrone 1477, Rustichella d'Abruzzo, Savini Tartufi, Alberto Trabatti Torrefazione Penazzi, per il settore alimentare. Non sono mancate le anticipazioni della prossima edizione de I Salotti del Gusto: all'insegna dell'esperienza sensoriale il 'Prima Classe Chef Experience' in cui sarà possibile conoscere da vicino gli chef, vederli all'opera e degustare i loro menu, dedicati alle degustazioni verticali di prestigiose etichette, raccontate dai sommelier Alessandra Veronesi e Luca Martini, i Salotti 'Prima Classe Vintage'. Per l'occasione Raffaella Corsi ha presentato la rivista on line 'I salotti del Gusto' che in un mese appena ha raggiunto 80.000 contatti.

*Raffaella Bisceglia*

# Dolcezze di Nonna Papera

Food, Wine & Beverage With Grandma Duck



[Home page](#) [About me](#) [Press](#) [Contattami](#) [...OGGI CUCINA PER NOI...](#) [Taste Reporter](#) [Junior chef](#) [Master Chef](#) [Alma Summer School](#)

[Le 10 food blogger italiane più famose!](#) [Le 50 food blogger italiane più famose](#)

venerdì 31 ottobre 2014

## Salotti del Gusto a Villa Condulmer a Mogliano Veneto (Treviso)

**Buonigiorno!**



Si avvicina l'appuntamento con Salotti del Gusto a **Villa Condulmer a Mogliano Veneto (Treviso)** il prossimo 29 e 30 novembre. Questa edizione sarà dedicata al legame tra cibo e benessere: in che modo ciò che mangiamo influisce sul nostro umore? Ci saranno otto Chef di fama nazionale che si confronteranno ed si esibiranno sul tema della cucina sana nei "salotti culinari" a "Prima Classe Chef Experience". Del formar abbiamo già perlato, unisce l'entertainment, al mondo del wine e del food, alla

cultura e allo spettacolo con una forte componente lifestyle.

Qualche sera fa c'è stata a Milano, al **Principe di Savoia**, la presentazione con la consegna dei **"Premi Perla"** ai protagonisti dell'engastronomia, del giornalismo, della cultura e dello spettacolo.

Sono saliti sul palco i critici **Edoardo Raspelli**, **Roberta Schira**, **Davide Ostofini**, chef **Hirohiko Shoda**, il campione del mondo Ais in carica **Luca Martini** e la food blogger **Chiara Maci**.



Ecco tutti produttori premiati. Per il settore wine: Garbole - Amarone della Valpolicella 2008, Il Marroneto - Brunello di Montalcino 2008, Montalbera - Ruchè Castagnole Monferrato Laccetto 2013, Podere La Regola - Rosso di Toscana, Tenuta Maso Corno - Santa Maria Pinot Nero Trentino Riserva 2010, Senatore Vini - Unico S, San Salvatore - Omaggio a Gillo Dorfles 2010, Principe Isileo - Intelligenza Vendemmia Tardiva 2011, Panzanello - Manuzio 2010, Cascina Carpini - Brezza d'estate 2006, Bersano - Barbera La Generala 2006, Le Preseglie - Romeja Limited Edition.

Per il settore Food: Italian Caviar - Agroittica Lombarda, Fattoria del Pesce, Fondazione Culatello di Zibello, Il Conventino di Monteciccardo, Lo Scalco, Malandrone 1477, Rustichella d'Abruzzo, Savini Tartufi, Alberto Trabatti

Torrefazione Penazzi. Per il settore Catering: Valerio Ricevimenti.

Translate

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

mi trovi su



Il mio primo libro in collaborazione con  
Cesare Sforzi

[Sforzi...le ricette - Cesare Sforzi](#)



*vinealia.org*

facebook

dalla parte dei curiosi

### agenda

gennaio 2014  
febbraio 2014  
marzo 2014  
aprile 2014  
maggio 2014  
giugno 2014  
luglio 2014  
agosto 2014  
settembre 2014  
ottobre 2014  
novembre 2014  
dicembre 2014  
gennaio 2015  
febbraio 2015  
marzo 2015

i cavatappi  
la mappa  
gli autori  
il colophon  
scrivici

## Barolo, Barbaresco e Roero

### *I volti del Nebbiolo*

LUNEDI' 3 novembre 2014 dalle ore 16.30 alle ore 22.00

#### **"BAROLO, BARBARESCO & ROERO A BOLOGNA"**

I volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e Roero

NOVOTEL FIERA - Via Michelino, 73 – Bologna

L'Associazione **Go Wine** propone a Bologna una degustazione e firmano l'enologia di Langa e Roero.

Tema dominante il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco al Roero.

Un parterre di aziende racconteranno vini e tradizioni di una grande regione poco raggiunta il riconoscimento dell'Unesco.

Ecco il primo elenco di aziende che partecipano alla serata al bar e alla selezione in Enoteca:

Boglietti Enzo – La Morra, Bovio – La Morra,  
Bolmida Silvano – Monforte d'Alba,  
Michele Chiarlo – Calamandrana, Cascina Val del Prete – Priocca  
Paolo Demarie – Vezza d'Alba, Dosio Vigneti – La Morra,  
Fracassi Umberto – Cherasco, Francone – Neive,  
Giribaldi – Rodello, Silvio Grasso – La Morra,  
Montalbera – Castagnole Monferrato,  
Nizza Silvano – Santo Stefano Roero, Oreste Stefano – Monforte d'Alba  
G.D. Vajra – Barolo, Vico Giacomo - Canale

#### Programma:

Ore 16.30 -18.30: Degustazione esclusivamente riservata a giorno (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...)

Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

Ore 19.00 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati

Il costo della degustazione per il pubblico è di €18,00 (€12,00 S.p.A. e associazioni di settore). L'ingresso sarà gratuito per coloro che da Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione chiude il 31 dicembre 2015.

TESTATA: **TIGULLIOVINO**

DATA: **03.11.2014**

PAGINA:

**tigulliovinno.it**  
cultura del vino e comunicazione



email

hai dimenticato

ricerca a

Tags

agricoltura, campania, **cibo**, degustazione, degustazione vino, degustazioni, distillati, emilia romagna, enogastronomia, **ever**  
**evento vino**, extravergine, **food**, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, marketing, milano, **news**, news food, news marketing, **nev**  
extravergine di oliva, olive, piemonte, roma, toscana, travel, trentino alto adige, umbria, **veneto**, verona, **vino**, wine

PUBBLICITÀ

Home > Autori > Eventi > Vino

## "Barolo, Barbaresco & Roero a Bologna"

[Tweet](#)

Via Michelino 73, Bologna (BO) - Novotel Fiera a Bologna

il 03 novembre 2014

di [Redazione di TigullioVino.it](#)

[Articolo georeferenziato](#)

L'Associazione Go Wine propone a Bologna una degustazione riservata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e Roero. Tema dominante il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco in terra di Langa ed al Roero. Un parterre di aziende racconteranno vini e tradizioni di una grande terra del vino che ha da poco raggiunto il riconoscimento dell'Unesco. Ecco il primo elenco di aziende che partecipano alla serata al banco d'assaggio e nella selezione in Enoteca:

- Boglietti Enzo – La Morra, Bovio – La Morra, Bolmida Silvano – Monforte d'Alba, Michele Chiarlo – Calamandrana, Cascina Val del Prete – Priocca, Paolo Demarie– Vezza d'Alba, Dosio Vigneti – La Morra, Fracassi Umberto– Cherasco, Francone – Neive, Giribaldi – Rodello, Silvio Grasso – La Morra, Montalbera – Castagnole Monferrato, Nizza Silvano – Santo Stefano Roero, Oreste Stefano – Monforte d'Alba, G.D. Vajra – Barolo, Vico Giacomo - Canale.

Programma:

Ore 16.30 -18.30: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...)

- Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

- Ore 19.00 - 22.00 : Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore).L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata.L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2015.

**Per informazioni:**

Tel: 0173/364631

Fax: 0173/361147

E-mail: [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)

TESTATA: **ACQUABUONA**

DATA: **03.11.2014**

PAGINA:



Home Chi siamo Contatti Ricevi il notiziario Siti amici e-mail Newsletter Cerca Terre di Toscana

## Lunedì 3 novembre "Barolo, Barbaresco & Roero" a Bologna

Di L'AcquaBuona • 29 ott 2014 • Rubrica: [Da vedere e da sapere, Le manifestazioni](#)

Stampa questo articolo

L'Associazione Go Wine propone a Bologna una degustazione riservata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e Roero. Tema dominante il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco in terra di Langa ed al Roero.

Un parterre di aziende racconteranno vini e tradizioni di una grande terra del vino che ha da poco raggiunto il riconoscimento dell'Unesco. Ecco il primo elenco di aziende che partecipano alla serata al banco d'assaggio e nella selezione in Enoteca

Boglietti Enzo – La Morra, Bovio – La Morra, Bolmida Silvano – Monforte d'Alba,  
Borgogno – Barolo, Brandini – La Morra, Michele Chiarlo – Calamandrana,  
Cascina Val del Prete – Priocca, Demarie – Zezza d'Alba, Dosio Vigneti – La Morra, Fontanafredda – Serralunga, Fracassi Umberto – Cherasco,  
Francone – Neive, Giribaldi – Rodello, Le Strette – Novello, Silvio Grasso – La Morra,  
Montalbera – Castagnole Monferrato, Nizza Silvano – Santo Stefano Roero,  
Oreste Stefano – Monforte d'Alba, Serio & Battista Borgogno – Barolo,  
G.D. Vajra – Barolo, Vico Giacomo – Canale

Programma:

Ore 16.30 -18.30: Degustazione esclusivamente riservata a giornalisti e operatori professionali

(titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori...)

Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

Ore 19.00-22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore).  
L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata.  
L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2015.

### PUBBLICITÀ



### I TWEET DI @ACQUABUONANI

Tweets di @AcquaBuonaNews

### L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi

Attualità e idee

- Da leggere

Da vedere e da sapere

diCibi

- Affari di gola
- In cucina

diLuoghi

- In cantina
- Mangiare bere uomo donna

dVini


a tavola con amici, in rete.

Merano Italy
Natale a Merano
Cantina vini
Vini biologici

SIAMO
CONTATTI
MAPPA SITO
NEWS
Lunedì, 15 dicembre 2014 - Ore 10:33

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici



**5 Novembre 2014 - 09:03**  
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI  
 ENOGASTRONOMICI - Letto: 464 volte

## Vini, il Ruchè di Montalbera al Merano WineFestival 2014

**Vini, il Ruchè di Montalbera rappresenterà l'eccellenza enologica piemontese al Merano WineFestival 2014. Selezionati per la manifestazione il Ruchè Laccento 2012 e la Barbera d'Asti Lequilibrio 2012.**

Rss
Invia a un amico
Condividi su Facebook
Condividi su Twitter
8+

Anche quest'anno sarà Montalbera - Terra del Ruchè a rappresentare l'enologia del Monferrato d'eccellenza al MERANO WINEFESTIVAL con due etichette rappresentative della propria qualità. Nel corso della manifestazione premio e riconoscimento al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012 premiato con la Corona D'oro "Vinibuoni D'Italia" ma non presente al banco di degustazione del MWF perché in presentazione ufficiale e unica a Vinitaly 2015. Il Merano WineFestival, giunto alla sua ventitreesima edizione, con oltre 6500 visitatori, ha confermato di essere un evento di alto livello per il mondo enogastronomico. Dal 7 al 10 di novembre, la città di Merano sarà la cornice di un festival che proporrà highlights di grande impatto. Vino simbolo della manifestazione sarà il Ruchè LACCENTO 2012 degustato da MAGNUM: "Ho cercato di esaltare al massimo le tipicità e le peculiarità di questo vitigno dalla "plasticità" unica. Setosità, morbidezza grandi sentori floreali dovevano in qualche modo essere valorizzati con un'etichetta "simbolo" dell'azienda. Ed ecco nascere in un pomeriggio piovoso il mio LACCENTO" spiega Franco Morando. "Mi sono esasperato nel chiedermi cosa le nuove generazioni possano gradire nel bicchiere e le emozioni che lo stesso "deve e può" suscitare. Una vendemmia in sovra-maturazione e un appassimento in parte per circa 50 giorni in camera termo-condizionata hanno fatto il resto insieme alla magnificenza della natura".  
 Miglior Vino Rosso Italiano da 4 anni con 99/99 da parte di Luca Maroni, padre del concetto del Vino-Frutto.  
 Vi attendiamo al Merano Wine Festival dal 7 al 10 novembre - Sala KURSAAL - banco n. 42. Prosit!!!

di **Dino Bortone** 

LE NOSTRE RUBRICHE

- NOVITA' DAL MONDO
- MANIFESTAZIONI ED EVENTI
- SEMINARI E CONVEGNI
- PUBBLICAZIONI E RIVISTE
- ITINERARI E DEGUSTAZIONI
- LEGGI E REGOLAMENTI

Dominio .COM  
in Regalo?

Prova la Trial di  
Website. Crea il tuo Sito  
con .COM Gratis!



**ARCHIVIO  
ENOGASTRONOMIA**

- Dicembre 2014 (1)
- Novembre 2014 (6)
- Ottobre 2014 (4)
- Settembre 2014 (1)
- Luglio 2014 (2)
- Giugno 2014 (3)
- Maggio 2014 (5)
- Aprile 2014 (7)
- Marzo 2014 (4)
- Febbraio 2014 (5)
- Gennaio 2014 (2)
- Dicembre 2013 (3)

Enogastronomia ► Salotti del Gusto nuova edizione il 29 e 30 novembre

## Salotti del Gusto nuova edizione il 29 e 30 novembre

Post by: 05 NOVEMBRE 2014

Dimensione carattere



*È dedicata al legame tra cibo e benessere la prossima edizione di Salotti del Gusto che si svolgerà a Villa Condulmer a Mogliano Veneto (Treviso) il 29 e 30 novembre. In che modo ciò che mangiamo influisce sul nostro umore? Otto Chef di fama nazionale si confronteranno ed esibiranno sul tema della cucina sana nel "salotti culinari" a "Prima Classe Chef Experience".*

Alla Preview di Milano, al Principe di Savoia, consegnati i "Premi Perla" ai protagonisti dell'enogastronomia, del giornalismo, della cultura e dello spettacolo

Tra gli ospiti speciali: i critici Edoardo Raspelli, Roberta Schira, Davide Ottolini, chef Hirohiko Shoda, il campione del mondo Ais in carica Luca Martini e la food blogger Chiara Maci

È dedicata al legame tra salute e benessere la seconda edizione di Salotti del Gusto®, che si svolgerà nella splendida cornice di **Villa Condulmer a Mogliano Veneto (Treviso)** il 29 e 30 novembre 2014. All'Hotel Principe di Savoia a Milano, in una Sala Cristalli gremita di pubblico, si sono dati appuntamento chef, critici enogastronomici, produttori, giornalisti, protagonisti della manifestazione che ha scelto il Veneto come regione per il prossimo evento. A fare gli onori di casa l'imprenditrice piemontese Raffaella Corsi e il marito Alessandro Domanda, fondatori e organizzatori del celebre circuito enogastronomico.

È stato lo stesso **Raffaele Morelli**, psicoterapeuta, a spiegare il legame tra mente e alimentazione: "Il cibo è il centro della nostra identità. L'atto di mangiare fa ritrovare la valenza affettiva materna e le valenze affettive con le persone. Attraverso il cibo tocchiamo l'identità più profonda, la terra del nostro essere". Morelli, intervenuto alla presentazione all'Hotel Principe di Savoia, ha svelato il segreto per mangiare ed essere felici: basta scegliere gli alimenti giusti. "I cibi che fanno bene all'umore sono tanti - ha continuato Morelli - le spezie, il curry, il vino, senza esagerare, il cioccolato, il frutto della passione, i succhi di frutta colorati, il kiwi, l'arancia, il limone. Anche il caffè fa bene all'umore se non si esagera. Il segreto per mangiare ed essere felici è alzarsi da tavola non appesantiti. Ingrassare equivale a "mettere su terra". Perché metti su terra? Per mancanza di forza di volontà. Chi mangia, è troppo duro con se stesso, allora il piacere lo cerca nel cibo. Invece, dovrebbe cercare il piacere non nel cibo, ma nelle attività che ci danno piacere: nella creatività, nell'attività, nel ballare, nello sport". "Le proprietà curative degli alimenti sono note sino dall'antichità - ha spiegato **Raffaella Corsi** - Abbiamo scelto questo tema per dare la possibilità al pubblico di esplorare e conoscere il legame tra la qualità di ciò che mangiamo e il nostro benessere psichico".

Ecco tutti produttori premiati. Per il settore wine: Garbole - Amarone della Valpolicella 2008, Il Marroneto - Brunello di Montalcino 2008, Montalbera - Ruchè Castagnole Monferrato Laccetto 2013, Podere La Regola - Rosso di Toscana, Tenuta Maso Corno - Santa Maria Pinot Nero Trentino Riserva 2010, Senatore Vini - Unico S, San Salvatore - Omaggio a Gillo Dorfles 2010, Principe Ibleo - Intelligenza Vendemmia Tardiva 2011, Panzanello - Manuzio 2010, Cascina Carpini - Brezza d'estate 2006, Bersano - Barbera La Generala 2006, Le Preseglie - Romeja Limited Edition.

Per il settore Food: Italian Caviar - Agroittica Lombarda, Fattoria del Pesce, Fondazione Culatello di Zibello, Conventino di Monteciccardo, Lo Scalco, Malandrone 1477, Rusticella d'Abruzzo, Savini Tartufi, Alberto Trabatti Torrefazione Penazzi. Per il settore Catering: Valerio Ricevimenti.

## Vini, il Ruchè di Montalbera al Merano WineFestival 2014

**86 voti**

**05/11/2014** - Vini, il Ruchè di Montalbera rappresenterà l'eccellenza enologica piemontese al Merano WineFestival 2014. Selezionati per la manifestazione il Ruchè Laccetto 2012 e la Barbera d'Asti Lequilibrio 2012. Anche quest'anno sarà Montalbera - Terra del Ruchè a rappresentare l'enologia del Monferrato d'eccellenza al MERANO WINEFESTIVAL con due etichette rappresentative della propria qualità. Nel corso della manifestazione premio e riconoscimento al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Prima Decade 2012 premiato con la Corona D'oro "Vinibuoni D'Italia" ma non presente al banco di degustazione del MWF perché in presentazione ufficiale e unica a Vinitaly 2015. Il Merano WineFestival, giunto alla sua ventitreesima edizione, con oltre 6500 visitatori, ha confermato di essere un evento di alto livello per il mondo enogastronomico. Dal 7 al 10 di novembre, la città di Merano sarà la cornice di un festival che proporrà... [\(Leggi l'Articolo\)](#)



inviata da: [dinobortone](#) - Categoria: [Spettacolo...](#) - Fonte: <http://www.viniesapori.net>

[Segnala se offensiva](#)

[COMMENTA](#)

[VOTA](#)

[Tweet](#)

### Altri articoli di possibile interesse:

#### Merano WineFestival 2014. Una conferma piena di futuro.

Con 6500 ingressi e un calcolo stimato di almeno 6 milioni di indotto, chiude una edizione del Merano WineFestival che sarà archiviata come una delle più riuscite degli ultimi anni. (italyfood24)

TESTATA: **NEWSLOCKER**

DATA: **10.11.2014**

PAGINA:



News Locker

Search category...

## Merano

### Vini, il Ruchè di Montalbera al Merano WineFestival 2014 - Viniesapori.net

05-11-2014 09:05 via Merano - Google News



Viniesapori.net

Vini, il Ruchè di Montalbera al Merano WineFestival 2014

Viniesapori.net

Il Merano WineFestival, giunto alla sua ventitreesima edizione, con oltre 6500 visitatori, ha confermato di essere un evento di alto livello per il mondo enogastronomico . Dal 7 al 10 di novembre, la città di Merano sarà la cornice di un festival che ...

Enogastronomia, i grandi rossi di Montalbera al Merano Wine FestivalPPN - Prima Pagina News

[tutte le notizie \(3\) »](#)

[Read more](#)

TESTATA: **NOBLEHARVEST, LLC**  
DATA: **10.11.2014**  
PAGINA:



# Noble Harvest, LLC

---

IMPORT SERVICES

[Home](#)

[About Us](#)

[FDA](#)

[Direct Import](#)

[Logistic Solutions](#)

[Contact Us](#)

[Events](#)



## Merano Wine Festival NYC



**NOBLE HARVEST, LLC IS THE OFFICIAL LOGISTIC PARTNER**

### Merano WineFestival

Featuring 42 wineries from 15 Italian wine regions

**Tuesday, October 14th, 2014**

6pm - 8pm

at

**The Manhattan Penthouse**

80 5th Ave (corner of 5th ave. and 14th st.)

### Piemonte

Borgogno

Brandini

Pontanafredda

Mirafiore

Montalbera

San Romano

TESTATA: **SALUTE E BELLEZZA NEWS**

DATA: **11.11.2014**

PAGINA:

# SaluteBellezza

news

Home

Alimentazione

Ambiente

Bellezza

Benessere

Dieta

Estetica

📅 Pubblicazione: 3 novembre 2014

## Salotti del Gusto a Mogliano Veneto il 29 e 30 novembre 2014



⊖ ⊕ Grandezza caratteri | 🖨️ Stampa questa pagina | ✉️ Invia tramite Email

Andrà in scena il 29 e 30 novembre a Villa Condulmer a Mogliano Veneto (Treviso) Salotti del Gusto, la famosa kermesse che dedica la sua seconda edizione al legame tra cibo e benessere.

L'evento è stato presentato a Milano all'Hotel Principe di Savoia, dove si sono dati appuntamento chef, critici enogastronomici, produttori, giornalisti, protagonisti della manifestazione che ha scelto il **Veneto** come regione per il prossimo evento. A fare gli onori di casa l'imprenditrice piemontese **Raffella Corsi** e il marito **Alessandro Domanda**, fondatori e organizzatori del celebre circuito enogastronomico.

Ecco tutti produttori premiati. Per il settore **wine**: **Garbole** - Amarone della Valpolicella 2008, **Il Marroneto** - Brunello di Montalcino 2008, **Montalbera** - Ruchè Castagnole Monferrato Lacceto 2013, **Podere La Regola** - Rosso di Toscana, **Tenuta Maso Corno** - Santa Maria Pinot Nero Trentino Riserva 2010, **Senatore Vini** - Unico S, **San Salvatore** - Omaggio a Gillo Dorflies 2010, **Principe Ibleo** - Intelligenza Vendemmia Tardiva 2011, **Panzanello** - Manuzio 2010, **Cascina Carpini** - Brezza d'estate 2006, **Bersano** - Barbera La Generala 2006, **Le Preseglie** - Romeja Limited Edition.

TESTATA: **IL SOLE 24 ORE**

DATA: **18.11.2014**

PAGINA:

domenica24 casa24 moda24 food24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24 + alt



Il Sole **24 ORE**  
**ITALIA & MONDO**

Mercoledì • 17 Dicembre 2014 • Aggiornato alle 15:30

**HOME** | **ITALIA & MONDO** | **NORME & TRIBUTI** | **FINANZA & MERCATI** | **IMPRESA & TERRITORI** | **NOVA24 TECH** | **PLUS24 RISPARMIO** | **COMMENTI & INCHIESTE**

Notizie ▶ Italia

## La carica delle 101 imprese

di [Adriano Moraglio](#) 18 novembre 2014 Commenti (1)

Tweet

My24

A A

Print

Email



Ci sono 101 imprese in Italia che “vanno bene” anche perché vanno “a trazione mondiale”. Piccole o grandi che siano, nell’arco dei tre anni di recessione che stiamo vivendo, hanno fondato la loro forza sull’internazionalizzazione. Storie che possono essere considerate portabandiera ed esempio della vitalità dell’imprenditoria italiana. Questi esempi sono raccontati nel mio e-book “La carica delle 101 – Diario di viaggio tra le aziende italiane che vanno a trazione mondiale” (452 pagine, euro 5,49) dal 18 novembre in vendita sul sito

del Sole 24 Ore e su Store24 (<http://www.ilsole24ore.com/guide/index-guide.shtml>).

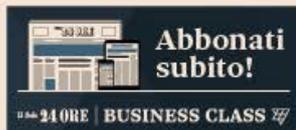
Nel libro sono 101 - come i cuccioli dalmata del film della Walt Disney - ma, nella realtà, le imprese italiane che viaggiano “a trazione mondiale” sono, come è immaginabile, enormemente di più, con una presenza sui mercati esteri, con produzioni in loco o con esportazioni, che ha modalità espressive ed organizzative le più variegata e creative. C’è chi ha la forza di aprire stabilimenti e filiali, chi si affida a distributori esteri (le cosiddette agenzie) autonomi e indipendenti dall’azienda oppure ad agenti diretti, questi ultimi in organico all’impresa. Le aziende, soprattutto le Pmi, si stanno tutte, a loro modo, organizzando con unità operative dedicate all’export, con figure professionali dedicate, specializzate in marketing e con buone conoscenze linguistiche. C’è poi chi si appoggia, artigianalmente a persone conosciute durante un viaggio. Ci sono poi imprenditori che passano la gran parte del loro tempo di lavoro da un aereo all’altro, sempre con la valigia pronta, nella visita di clienti e per cercarne di potenziali. C’è chi lavora invece, sfruttando le potenzialità di Internet e mail, magari skype, senza dimenticare il vecchio caro telefono. C’è poi chi sfrutta al massimo le opportunità offerte dalle fiere internazionali di settore e lì riesce ad agganciare nuovi clienti. Ci sono poi le storie di joint venture, soprattutto in Paesi dove c’è l’obbligo di operare con l’appoggio di un partner locale.

TESTATA: **IL SOLE 24 ORE**

DATA: **18.11.2014**

PAGINA:

domenica24 casa24 moda24 food24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24 + alt



## Il Sole **24 ORE** ITALIA & MONDO

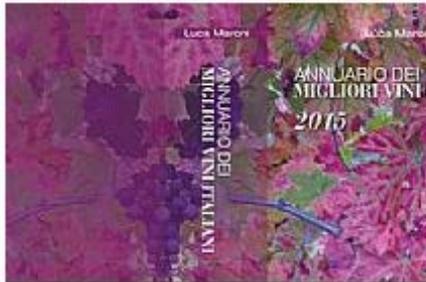
Mercoledì • 17 Dicembre 2014 • Aggiornato alle 15:30

Storie di internazionalizzazione che sono come un'introduzione a capire un mondo complesso, perché possa nascere un pensiero e una curiosità: "Ma allora non tutto va male, c'è chi lotta e vince le sfide della recessione". Sfolgiando il libro, si scopre che in questa battaglia senza confini non c'è mai nulla di definitivo: ogni giorno è diverso dall'altro, la montagna è da scalare ogni 24 ore, ogni decisione, strategia, linea hanno la durata del tempo che è necessario per essere utili e funzionali. Lo dicono molto bene, nella prefazione e nella postfazione all'e-book, la vicepresidente di Confindustria con delega all'Internazionalizzazione, Licia Mattioli, e il vicedirettore del Sole 24 Ore, Alberto Orioli. Dice la Mattioli: "In un momento così difficile per la nostra Italia, mi piace poter pensare che raccontando i sogni di tanti imprenditori che ogni giorno, malgrado il nostro Paese, ce la fanno, possiamo ritrovare un po' di ottimismo e di speranza. Mi piace, infine, poter pensare che si possa continuare a raccontarci anche in futuro di tutti quei sogni e quelle storie a lieto fine di cui il nostro Paese, a dispetto di tutto e di tutti, è ancora pieno... Spero dunque che possiate sognare con noi e con le nostre avventure". E Alberto Orioli: "L'aver letto queste avventure imprenditoriali, l'aver concluso questo viaggio tra le 101 imprese (con l'appendice di altre esperienze sinergiche) dà, alla fine, l'idea di un Paese più vitale e più energetico di quanto non sembri nel racconto quotidiano affidato al rumore di fondo (con strepiti) della politica politicante".

### L'elenco delle aziende "raccontate":

Acmi, Adler, Agla, Aunde/Fidiv, Asjagen, Azimut-Benetti, Balocco, Barbero, BasicNet, Blue Group, bMooble, Brioni, Caffarel, Caffo, Cantina Roccafiore, Carpisa e Yamamay, Carrera, Cast, Cono Artic, Cooperativa Ceramica d'Imola, Damiani, Del Conca, Delverde, Distillerie Bonollo, Dylog e Buffetti, Dooh.it, Egoitaliano, El.en, Elivend, Eurostampa, Famar, Farmaceutici Procemsa, Ferrerolegno, Ferretti, Ferrino, FI Automazione, Fibet, Fidia, Finder, Fiorini International, Fisico, Fonti di Vinadio-Acqua Sant'Anna, Fratelli Casalegno, Gai Giacomo, Gallina (Dott.), Giordano, Gobino, Grillo Paolo, Gruppo Dimensione, Gruppo Rondine, Ibl, Iv, Keyline, Kleral System, La Doria, Laminazione sottile, Latteria San Pietro, Lavatelli, Lavazza, Maina, Maglificio Po-Oscalito, Maraschi & Quirici, Marazzi, Megadyne, Microgate, Mit, Montalbera, Morando, Mp-Mister Parquet, Nico Design, Niso Biomed, Ommler2000, Panaria, Papa-Dolceamaro, Pastiglie Leone, Pattern, Plotini Allestimenti, Ponti, Pomilio Blumm, Protocube Pugliese-Conrado (Gruppo caseario), Quagliotti 1933, Quercetti, Reynaldi, Roggero & Tortia, Rotolito Lombarda, San Lorenzo (cantieri), Salov, Snaidero, Space 2000-Bomboogie, Spesso Gaskets, Stahlbau Pichler, Step, Storci, System Group, Torino Design, Trafalgar, Up-Design, Valagro, Wisident

## ARTICOLO PPN



### **Tur - Ruché Laccento Docg 2013, secondo Maroni il miglior rosso italiano in assoluto**

**Roma** - 19 nov (Prima Pagina News) Museo Nazionale della scienza e della tecnologia – Leonardo da Vinci – Via Olona n. 6 99/99 Annuario dei Migliori Vini Italiani 2015 – Luca Maroni "Quest'anno siete riusciti a esaltare maggiormente il

bouquet, un insolito primario di viscoso lampone primeggia su tutti. La sovra-maturazione e l'appassimento da manuale son stati effettuati e gestiti mirabilmente. Ricorda Franco il lavoro in vigna è fondamentale ma la tecnica enologica soprattutto alla luce di una lavorazione così delicata come la sovra-maturazione direttamente in vigna con il calcolo preciso della Sua curva di appassimento e il diretto appassimento su graticci hanno fatto il resto. E poi come sempre siamo tutti in balia della forza più estrema e unica: la natura che in questi ultimi anni Vi è sempre molto amica!!! – Chapeau caro Franco un 99 meritato, forse, IL MIGLIOR RUCHE' DI SEMPRE". Queste le parole di elogio che Luca Maroni ha riservato al Ruche' LACCENTO 2013. Luca Maroni, analista sensoriale e una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo, sceglie la città meneghina per la prima edizione delle 4 tappe dei "I Migliori Vini Italiani - Milano". Da venerdì 21 a domenica 23 novembre, nella suggestiva cornice del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci - Spazio Polene, il grande pubblico e gli operatori avranno modo di conoscere e degustare ottime etichette della produzione vitivinicola lombarda di qualità e altre interessanti realtà italiane come il Ruche' Laccento 2013, oltre ad altre selezionate etichette Montalbera. Luca Maroni grazie alla sua pluriennale esperienza afferma che la sua metodologia, che attribuisce un semplice valore numerico alla qualità del vino, nasce dalla volontà di fornire un metodo di valutazione universale e scientifico basato sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio ed Integrità. In programma anche diversi eventi collaterali, tra cui i Wine Tasting. Luca Maroni, attraverso degustazioni incentrate sulla sua metodologia di analisi sensoriale, accompagnerà il pubblico di appassionati in ogni sessione alla scoperta delle caratteristiche organolettiche di circa 10 vini di aziende presenti alla manifestazione. Sabato 22 novembre alle ore 19,30 Franco Morando e Luca Maroni porteranno ad una platea di appassionati ed operatori del settore una "verticale di Ruchè" con specifiche descrizioni organolettiche direttamente dal produttore e dal sensorialista.

(PPN) 19 nov 2014 16:07

TESTATA: **CHIETI TODAY**

DATA: **19.11.2014**

PAGINA:

citynews v

MARTEDÌ, 16 DICEMBRE ☁ 13°C

**CHIETITODAY**

CRONACA

EVENTI

ZONE

SEGNALA

## Imprese: tra le 101 eccellenti due sono in provincia di Chieti

Il Sole 24 Ore pubblica "La carica delle 101": a entrare nella lista di eccellenza sono il pastificio Delverde, l'azienda Valagro, l'agenzia di comunicazione Pomilio Blumm e il colosso della moda Brioni



Redazione · 20 Novembre 2014



(foto Valagro)

**Il pastificio Delverde di Fara San Martino e l'azienda di fertilizzanti Valagro di Atesa** sono tra le 101 imprese eccellenti in Italia secondo Il Sole 24 ore. Non sono le uniche due abruzzesi: ci sono anche l'agenzia di comunicazione pescarese Pomilio Blumm e il colosso della moda Brioni di Penne, che però recentemente è passato in mani francesi.

**"Vanno bene perchè a trazione mondiale"**, secondo il quotidiano economico. **La lista completa è stata pubblicata nell'e-book "La carica delle 101 - Diario di viaggio tra le aziende italiane che vanno a trazione mondiale"** di Adriano Moraglio.

Sono 101, come i cuccioli dalmata del film della Walt Disney anche se in realtà le imprese italiane a trazione mondiale sono molte di più: hanno unità operative dedicate all'export, figure professionali specializzate in marketing e con buone conoscenze linguistiche. La loro crescita è continuata nonostante i tre anni di recessione.

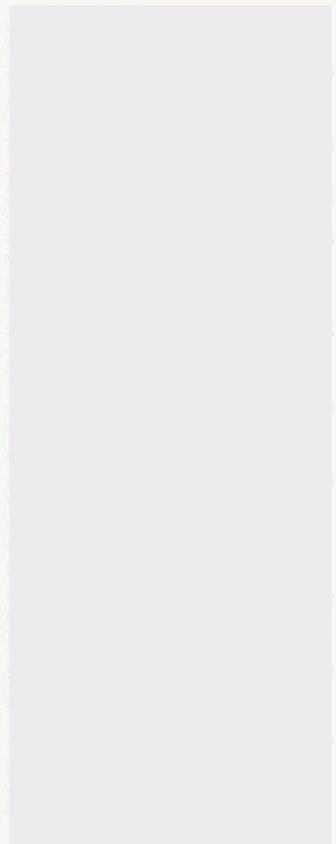
E gli esempi abruzzesi non sono sfuggiti all'analisi del 'Sole 24 ore'.

Questo **l'elenco completo**: Acmi, Adler, Agla, Aunde/Fidiv, Asjagen, Azimut-Benetti, Balocco, Barbero, BasicNet, Blue Group, bMooble, Brioni, Caffarel, Caffo, Cantina Roccafiore, Carpisa e Yamamay, Carrera, Cast, Cono Artic, Cooperativa Ceramica d'Imola, Damiani, Del Conca, Delverde, Distillerie Bonollo, Dylog e Buffetti, Dooh.it, Egoitaliano, El.en, Elivend, Eurostampa, Famar, Farmaceutici Procemsa, Ferrerolegno, Ferretti, Ferrino, FI Automazione, Fibet, Fidia, Finder, Fiorini International, Fisico, Fonti di Vinadio-Acqua Sant'Anna, Fratelli Casalegno, Gai Giacomo, Gallina (Dott.), Giordano, Gobino, Grillo Paolo, Gruppo Dimensione, Gruppo Rondine, Ibl, Ivr, Keyline, Kleral System, La Doria, Laminazione sottile, Latteria San Pietro, Lavatelli, Lavazza, Maina, Maglificio Po-Oscalito, Maraschi & Quirici, Marazzi, Megadyne, Microgate, Mit, Montalbera, Morando, Mp-Mister Parquet, Nico Design, Niso Biomed, Omler2000, Panaria, Papa-Dolceamaro, Pastiglie Leone, Pattern, Plotini Allestimenti, Ponti, Pomilio Blumm, Protocube Pugliese-Conrado (Gruppo caseario), Quagliotti 1933, Quercetti, Reynaldi, Roggero & Tortia, Rotolito Lombarda, San Lorenzo (cantieri), Salov, Snaidero, Space 2000-Bomboogie, Spesso Gaskets, Stahlbau Pichler, Step, Storci, System Group, Torino Design, Trafalgar, Up-Design, Valagro, Wisident.

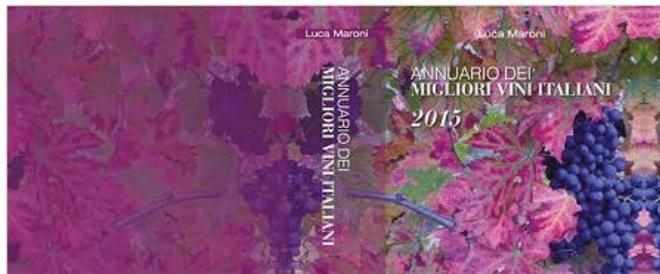


Home	Eventi	Newsletter	Redazione	Contatti
Cronaca	Cultura	Economia	Giochi	International News
Motori	Politica	Salute	Sport	Moda&Beauty
		Spettacolo	Scienza&Tecnologia	Turismo

### Altre notizie



Cultura / Miglior vino rosso italiano 2013: premiato Ruchè Laccento DOCG



### Miglior vino rosso italiano 2013: premiato Ruchè Laccento DOCG

"Quest'anno siete riusciti a esaltare maggiormente il bouquet, un insolito primario di viscoso lampone primeggia su tutti. La sovra-maturazione e l'appassimento da manuale son stati effettuati e gestiti mirabilmente. Ricorda Franco il lavoro in vigna è fondamentale ma la tecnica enologica soprattutto alla luce di una lavorazione così delicata come la sovra-maturazione direttamente in vigna con il calcolo preciso della Sua curva di appassimento e il diretto appassimento su graticci hanno fatto il resto. E poi come sempre siamo tutti in balia della forza più estrema e unica: la natura che in questi ultimi anni Vi è sempre molto amica!!! – Chapeau caro Franco un 99 meritato, forse, IL MIGLIOR RUCHE' DI SEMPRE".

Queste le parole di elogio che Luca Maroni ha riservato al Ruche' LACCENTO 2013.

Luca Maroni, analista sensoriale e una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo, sceglie la città meneghina per la prima edizione delle 4 tappe dei "I Migliori Vini Italiani - Milano".

Da venerdì 21 a domenica 23 novembre, nella suggestiva cornice del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci - Spazio Poleno, il grande pubblico e gli operatori avranno modo di conoscere e degustare ottime etichette della produzione vitivinicola lombarda di qualità e altre interessanti realtà italiane come il Ruche' Laccento 2013, oltre ad altre selezionate etichette Montalbera.

Luca Maroni grazie alla sua pluriennale esperienza afferma che la sua metodologia, che attribuisce un semplice valore numerico alla qualità del vino, nasce dalla volontà di fornire un metodo di valutazione universale e scientifico basato sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio ed Integrità.

In programma anche diversi eventi collaterali, tra cui i Wine Tasting. Luca Maroni, attraverso degustazioni incentrate sulla sua metodologia di analisi sensoriale, accompagnerà il pubblico di appassionati in ogni sessione alla scoperta delle caratteristiche organolettiche di circa 10 vini di aziende presenti alla manifestazione.

Sabato 22 novembre alle ore 19,30 Franco Morando e Luca Maroni porteranno ad una platea di appassionati ed operatori del settore una "verticale di Ruchè" con specifiche descrizioni organolettiche direttamente dal produttore e dal sensorialista.

Fonte: Eleonora Cimarelli  
Notizia del: 20/11/2014 08:02



# I migliori vini finiscono al Museo

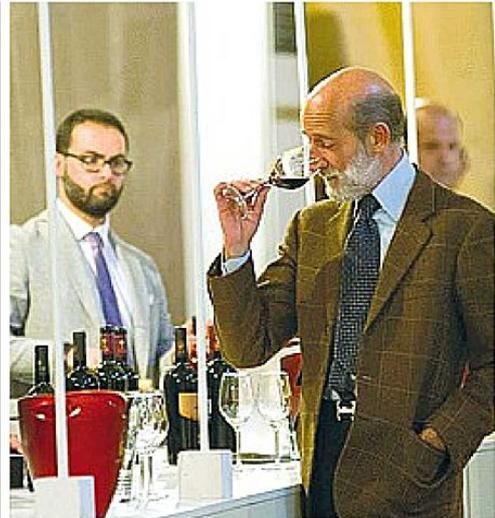
In via Olona tre giorni di degustazioni

La classifiche e i premi, si sa, lasciano sempre scontento qualcuno e c'è chi arriccia il naso di fronte all'ennesima classifica. Ma Luca Maroni, sommelier romano discepolo di Luigi Veronelli (la sua firma si trova anche sulla Treccani), fondatore nel 1990 di The Taster of Wine, è uno dei pochi che dichiara apertamente i suoi criteri di valutazione: «consistenza, equilibrio e integrità». «La consistenza», dice, «è la concentrazione di un vino; l'equilibrio significa bilanciare morbidezza, acidità e amaro; l'integrità è la capacità di produrre un vino riconducibile al frutto da cui è partito, alla terra dalla quale proviene. I vini italiani di

qualità sono sempre più numerosi, è utile dare un aiuto al consumatore su come orientarsi. Premieremo la Lombardia, che è sempre più vincente su questo fronte. A seguire anche altre regioni come il Lazio e l'Abruzzo, che stanno alzando il livello nel rapporto tra qualità, prezzi e resa».

I migliori vini italiani «secondo Maroni», iniziando dai migliori lombardi. Tra gli spumanti metodo classico premiati, compaiono un Franciacorta 1701 Satén 2009 e il Pinot Nero Rosè Brut Cruasè Isimbarda. Mentre tra i rossi italiani emerge la cantina Montalbera con il vellutato Ruché L'Accento 2013- Bellicoso Barbera Merum

**Sommelier**  
Luca Maroni, romano, allievo di Luigi Veronelli. Sarà da oggi a domenica al Museo della Scienza per la kermesse, con premiazioni, sui migliori vini d'Italia. Tra i quali i lombardi



2012. I milanesi, premi a parte, potranno farsi un'idea della varietà dei vini da oggi a domenica al Museo della Scienza (via Olona 6), che ospita le degustazioni a cura di Luca Maroni. Cominceranno da stasera alle 19,

con la premiazione dei migliori vini lombardi (alle ore 19), poi dalle ore 21 si apre al pubblico. Ingresso 20 €, compreso il bicchiere.

**Roberta Schira**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il gusto accende le fiere di Bergamo e di Gorgonzola

## Gran finale ad Abbiategrosso

di **PAOLO GALLIANI**

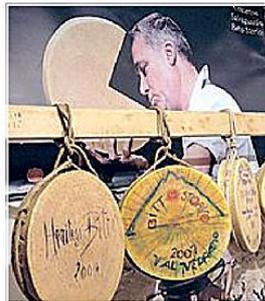
-MILANO-

È COME UNA TRILOGIA, anche se in questo caso la letteratura si concede ai piaceri terreni della buona cucina autunnale. Tre località e altrettante manifestazioni che rivaleggiano per appeal. Il dilemma semmai è un altro: scegliere fra Abbiategrosso, Gorgonzola e Bergamo.

■ **ABBIATEGUSTO** – Sfilano i sapori. Ma di questi tempi è un filone che tira e tutto fa pensare che tra oggi e domenica, la graziosa città sfiorata dal Naviglio Grande e dal Ticino si trasformi nella “capitale lombarda del gusto”. Programma allettante: 100 espositori, delegazioni dalle maggiori “Città Slow italiane ed estere”, chef blasonati e produttori selezionati dalla penisola (spicca la Sicilia) e del Vecchio Continente (la

Scotzia si presenta con salmoni, scotch e suonatori di cornamusa in kilt). Quattro location per diverse esperienze sensoriali: il Quartiere Fiera, carrefour tra produttori e consumatori; il Castello Visconteo, con cantine e show cooking; il Convento dell'Annunciata per le proposte culturali ispirate al cibo; e Palazzo Cittadini Stampa per mostre, concerti e assaggi. [www.abbiategusto.it](http://www.abbiategusto.it)

■ **SANTA CATERINA** – Branduardi ci farebbe una canzone delle sue. Del resto, questa è davvero una “Fiera dell'Est”, almeno in senso geografico rispetto a Milano. Ma quella di Gorgonzola tra domani e domenica è anche un Fiera dell'anima, che esalta il senso collettivo di appartenenza. Per rendersene conto basta farsi largo fra la folla di questa kermesse che trae origini dal passato, quando i



contadini inattivi durante l'autunno pensavano bene di rifarsi (anche economicamente) con una Fiera agricola dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, protettrice di sarte, mugnai, intellettuali e artigiani. Ancora oggi, per 3 giorni, Gorgonzola si trasforma in un grande teatro di strada, fra bancarelle, attrezzi agricoli e laboratori. [www.comune.gorgonzola.mi.it](http://www.comune.gorgonzola.mi.it)

■ **GOURMARTE** - La kermesse in programma tra domani e lunedì nella Fiera di Bergamo promette di essere uno dei maggiori rendez-vous della cultura enogastronomica lombarda, con un centinaio di eccellenze e un mare di “custodi ed esploratori del gusto”. Sotto i riflettori, i grandi Docg (Franciacorta, Valtellina Superiore, etc.) e Doc (Lugana, Garda, Oltrepò Pavese, etc.), i salumi Dop (salame di Varzi, lardo lonzato, sa-

lame viadanese, etc.) e i formaggi più nobili (bitto storico, bagoss, etc.), per non parlare dei prodotti di nicchia che si sono ritagliati un loro spazio come il Pata Negra “La Fenice” e le “artigianali” del Birrifico Indipendente Elav. Tra gli chef presenti, i fratelli Cerea di Brusaporto e il bergamasco Umberto Bombana che dirige un esclusivo locale a Hong Kong.

■ **SALOTTI DEL GUSTO** – A un paio d'ore da Brescia, sarà la suggestiva Villa Condulmer ([www.hotelvillacondulmer.it](http://www.hotelvillacondulmer.it)) di Mogliano Veneto (Treviso) a fare da sfondo ad una rassegna che promette di riunire maestri dei sapori e dei saperi, chef e psicologi, gastronomi, critici e sommelier. A salire in cattedra tra domani e domenica saranno – tra gli altri – Luigi Taglienti, Giorgio Trovato e Hirohiko Shoda, ma il programma prevede anche degustazioni verticali di prestigiose etichette e otto laboratori incentrati sui prodotti d'eccellenza (tartufo bianco, caviale, etc.). Pacchetti di turismo enogastronomico per creare un ponte goloso tra Treviso e Venezia. Fra le presenze di rilievo, quelle dell'Associazione Veneziana Albergatori e di Cascina Le Preseglie di Desenzano del Garda, Montalbera-Terra del Ruche' di Castagnole Monferrato, Ca' Pigneto di Negrar (Vr), Paolo Angelini di Ozzano Monferrato e Le Mojole di Castelli Calepio (Bg). Info sulla manifestazione: [www.salottideltgusto.com](http://www.salottideltgusto.com)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



Nella prima a sinistra e qui sopra la «Fiera di Santa Caterina» a Gorgonzola. A lato, Villa Condulmer. Sotto, Gourmartre a Bergamo

**NATALE**  
FRANCO MORANDO

# LA FESTA COL PEDIGREE

Dagli alimenti per animali al vino rosso per gli uomini: ecco un'azienda per tutta la famiglia

di **GIOIA LOCATI**



Franco Morando e il suo Ruchè del Monferrato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

**C'**è un nonno che gli ha indicato la strada. Intraprendente e lungimirante, Enrico Morando è l'imprenditore che negli anni Cinquanta «inventò» il cibo in scatola per cani e gatti. «Non esisteva in Italia - racconta il nipote Franco - fu durante un viaggio a Marsiglia che il nonno si stupì dei manifesti pubblicitari, si precipitò da un droghiere francese e si portò a casa quattro scatole». Le grandi imprese nascono anche così, da un'intuizione e da un pizzico di fortuna. Una volta ottenuti i permessi dal ministero dell'Agricoltura, Enrico Morando - che proviene da una famiglia di produttori vinicoli di Moscato d'Asti - si dedicò al suo stabilimento del petfood a Neive, nel cuneese. Le scatole prodotte all'inizio erano una decina al giorno, oggi sfiorano il un milione e mezzo al dì, «il nonno aveva capito che si sarebbe sviluppato un grande mercato» dice orgoglioso il nipote. Ma ci fu anche un'altra intuizione felice, «per un certo periodo il marchio del cibo è stato Mio Cane e Mio Gatto ricordando il nome del formaggio per bambini. L'azienda del formaggio ci fece causa, e il nonno fu costretto a cambiarlo in Miglior Cane e Miglior Gatto. Poi in Cassazione si stabilì che non vi era stato alcun plagio e la Morando si riappropriò del logo Mio Cane e Mio Gatto». Perché intuizione felice? «Perché il

nonno ha colto un sentimento che sarebbe sbocciato di lì a pochi anni, quello di considerare l'animale da compagnia come un figlio».

Dunque, il piglio del nonno ha senz'altro influenzato Franco Morando, 34 anni, avvocato con il pallino delle teorie criminologiche, e ora impegnato a trecentosessanta gradi nella Morando spa, la corporate di famiglia che si occupa anche di vini, di edilizia e di alimenti per cavalli. Per onor di cronaca va detto che lo stabilimento del petfood, dagli anni Ottanta, è nella moderna azienda di Molfetta, in provincia di Bari. E che la gamma si completa con il cibo secco lavorato ad Andezeno, vicino a Torino. «Stiamo mettendo a punto una produzione automatizzata che sarà la più grande d'Europa - anticipa Franco Morando - e una linea di cibi premium brevettata a base di pesce krill con propoli e pappa reale per potenziare il sistema immunitario di cani e gatti».

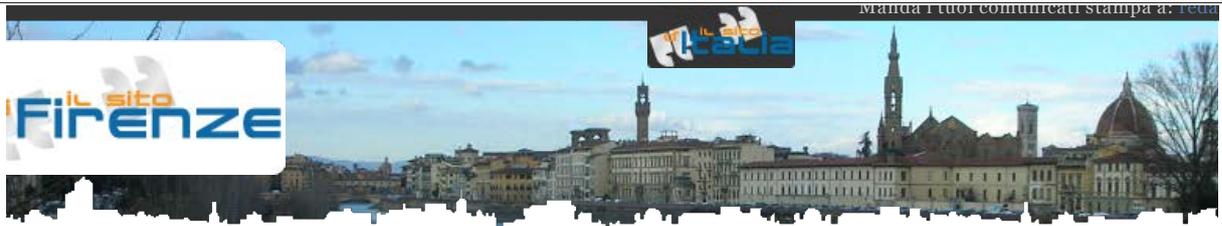
Va detto anche che Franco Morando ha ereditato dal nonno lo spirito di rottura, il bisogno di creare qualcosa di nuovo. Quindi il petfood sta a Franco come il Moscato d'Asti sta al nonno. E ora un nuovo ramo dell'albero di famiglia si protende verso l'alto, in cerca di visibilità. Inizia la storia di un vino di nicchia, il Ruchè, prodotto da un vigneto del territorio, coltivato solo nel-

la zona del Monferrato. Il Ruchè, considerato in passato il «vino della festa», «è un rosso di carattere, morbido e fruttato come sanno essere i vini eleganti ma con una marcia in più. - ci spiega Franco Morando - Ha sentori floreali, in genere presenti nei bianchi». Morando si sta impegnando a diffondere questo vino particolare, ne ha richiesto la «patente genetica» (per distinguerne le uve) e vorrebbe fare rete con gli altri produttori per far apprezzare questo prodotto nel mondo. Intanto si impegna a farlo partecipando ai concorsi enologici dal pedigree elevato. «Ho deciso di puntare su questa varietà - racconta - il legame con la propria terra è qualcosa di ancestrale ma il vino è frutto di passione, poesia e amore. Oggi non sarei me stesso senza il Ruchè». Il Ruchè è prodotto nell'azienda Montalbera acquistata dai Morando nel 1981, all'epoca c'erano tre ettari a vite, oggi ce ne sono 130. Ed ecco le tre interpretazioni del vino. La tradizione, Laccetto e Limpronta. Il primo è adatto all'aperitivo, è un vino leggero e fresco, perfetto con il sushi, il secondo si presta a una cucina ricca, abbinato alle carni e al tartufo, il terzo, invecchiato 14 mesi in botti di legno, è il più secco e aromatico. Laccetto 2013 è stato appena premiato (premio Perla 2014 Wine) al Principe Savoia di Milano per i Salotti del Gusto.

TESTATA: **IL SITO DI FIRENZE**

DATA: **09.12.2014**

PAGINA:



ne Cronaca Politica Cultura Svago Sport Economia Redazione

Cerca

DI GALILEO

## Miglior vino rosso italiano, Ruche' Laccento Docg 2013, in anteprima a Firenze

09-12-2014 12:40 – La Redazione

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google Plus](#)



*“Quest’anno siete riusciti a esaltare maggiormente il bouquet, un insolito primario di viscoso lampone primeggia su tutti. La sovra-maturazione e l’appassimento da manuale son stati effettuati e gestiti mirabilmente.*

*Ricorda Franco il lavoro in vigna è fondamentale ma la tecnica enologica soprattutto alla luce di una lavorazione così delicata come la sovra-maturazione direttamente in vigna con il calcolo preciso della Sua curva di appassimento e il diretto appassimento su graticci hanno fatto il resto. E poi come sempre siamo tutti in balia della forza più estrema e unica: la natura che in*

*gli ultimi anni Vi è sempre molto amica!!! - Chapeau caro Franco un 99 meritato, forse, IL DR RUCHE' DI SEMPRE”.*

Le parole di elogio che Luca Maroni ha riservato al Ruche' LACCENTO 2013.

Maroni, analista sensoriale e una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo, ha scelto la città di Firenze per la seconda tappa dei “I Migliori Vini Italiani”.

Il 12 a domenica 14 dicembre, nella suggestiva cornice del Museo Galileo, Piazza Galvani 1, il grande pubblico e gli operatori avranno modo di conoscere e degustare le etichette della produzione vitivinicola lombarda di qualità e altre interessanti realtà come il Ruche' Laccento 2013, oltre ad altre selezionate etichette Montalbera.

Maroni grazie alla sua pluriennale esperienza afferma che la sua metodologia, che attribuisce un semplice valore numerico alla qualità del vino, nasce dalla volontà di fornire un modo di valutazione universale e scientifico basato sui tre parametri di Consistenza,

### **La manifestazione**

Dal 12 al 14 dicembre le etichette di oltre venti aziende tra telescopi e globi celesti Degustazioni, ma anche laboratori e incontri con produttori insieme a Luca Maroni Galluzzi: «Lo scienziato lo degustava ovunque e amava soprattutto quello toscano»

# CIN CIN GALILEO

## BUON VINO AL MUSEO

### **Vetrina**

Ecco gli espositori:  
Agricola Tamburini,  
Agricoltori del Chianti Geografico,  
Baldetti Alfonso,  
Barbanera-Duca di Saragnano,  
Casato Unico,  
Castello del Terriccio,  
Ceste Franco,  
Frescobaldi,  
Griswine,  
Marchesi Antinori,  
Marchesi Gondi,  
Montalbera,  
Ravazzi Vini di Toscana,  
Tenuta Ripa Alta, Tenuta San Guido,  
Tenute Ugolini





- Home
- Chi siamo
- Contatti
- Ricevi il notiziario
- Siti amici
- e-mail
- Newsletter
- Cerca
- Terre di Toscana
- f

## Dal 12 al 14 dicembre al museo Galilei di Firenze arriva la Guida di Luca Maroni

Di L'AcquaBuona • 9 dic 2014 • Rubrica: [Da vedere e da sapere, Le manifestazioni](#) •

[Stampa questo articolo](#)

Dal 12 al 14 dicembre nel museo Galilei di Firenze (piazza dei Giudici, 1) la presentazione fiorentina della Guida ai Migliori Vini Italiani realizzata da Luca Maroni. Una tre giorni con seminari, laboratori, degustazioni. [Il programma può essere consultato qui.](#)

Il miglior vino in assoluto, secondo i criteri codificati dal critico, è stato il Ruché Laccento 2013 di Franco Morando. "Quest'anno siete riusciti a esaltare maggiormente il bouquet, un insolito primario di viscoso lampone primeggia su tutti. La sovra-maturazione e l'appassimento da manuale son stati effettuati e gestiti mirabilmente. Ricorda Franco il lavoro in vigna è fondamentale ma la tecnica enologica soprattutto alla luce di una lavorazione così delicata come la sovra-maturazione direttamente in vigna con il calcolo preciso della Sua curva di appassimento e il diretto appassimento su graticci hanno fatto il resto. E poi come sempre siamo tutti in balla della forza più estrema e unica: la natura che in questi ultimi anni Vi è sempre molto amica!!! – Chapeau caro Franco un 99 meritato, forse, IL MIGLIOR RUCHE' DI SEMPRE".

Queste le parole di elogio che Luca Maroni ha riservato al Ruche' LACCENTO 2013. E Luca Maroni, analista sensoriale e una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo, sceglie la città di Firenze per la seconda tappa dei "I Migliori Vini Italiani".

Da venerdì 12 a domenica 14 dicembre, nella suggestiva cornice del Museo Galileo, Piazza dei Giudici 1, il grande pubblico e gli operatori avranno modo di conoscere e degustare ottime etichette della produzione vitivinicola lombarda di qualità e altre interessanti realtà italiane come il Ruche' Laccento 2013, oltre ad altre selezionate etichette Montalbera.

Luca Maroni grazie alla sua pluriennale esperienza afferma che la sua metodologia, che attribuisce un semplice valore numerico alla qualità del vino, nasce dalla volontà di fornire un metodo di valutazione universale e scientifico basato sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio ed Integrità.

[+](#) [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [g+](#) [d](#)

### PUBBLICITÀ



### I TWEET DI @ACQUABUONANEV

[Tweets di @AcquaBuonaNews](#)

### L'INDICE PER RUBRICA

[Assaggiati per voi](#)

[Attualità e idee](#)

- [Da leggere](#)

[Da vedere e da sapere](#)

[diCibi](#)

- [Affari di gola](#)
- [In cucina](#)

[diLuoghi](#)

- [In cantina](#)
- [Mangiare bere uomo donna](#)

[diVini](#)

TESTATA: **GDA - PRESS**

DATA: **11.12.2014**

PAGINA: 14

## MONTALBERA AI MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI

Ultimo aggiornamento: 17 ore fa

Montalbera - Terra del Ruché  
IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Docg  
Laccento 2013 99

Sensazioni: è grazie al calor del sole  
del millesimo produttivo, grazie alla  
resa contenuta e alla viticoltura rabbiosamente  
selettiva che per la prima

volta il Ruché si dona con tanta carnosa  
fittezza, con una tannicità pronunciata  
che la sua fragola in profumo e  
gusto va ad assumer la sublime polposità

d'una mora. Aumento di volume  
della mascolinità dell'aroma, che in  
nessun modo lede la stupenda suadenza  
del suo frutto, striato di dolcezza  
linfatiche e di vene di piccole bacche  
del bosco che son integre e squillanti  
all'olfatto come ancora pulsanti prime. E l'equilibrio del  
sapore, che vede armonia di morbidezze contrappuntate  
da sapidità tannica e corroborate da salinità mineralmente  
avvertite. Un vino di valor viticolo ed enologico  
eminente

sublime, una realizzazione naturalistica e tecnica  
il cui pregio analitico universalmente ai sensi s'imprime.

Informazioni: O - J0B/05/14 - LD - H50.000 - KRuché

IL MIGLIOR VINO

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2015

Bicchiere di piacevolezza sovrana quello di Montalbera - Terra  
del

Ruché. In ogni vino profumi di nitidezza e di integrità  
ossidativa

pressochè perfetti, con una presenza floreale del frutto che  
dona ad

ogni campione una livrea d'aroma della stessa purezza di  
quello della

nativa uva. Materia prima di eccellente concentrazione che è  
effetto di

viticoltura capace e rigorosa. Ecco allora la ciliegia nera della  
Barbera

d'Asti Docg La Ribelle 2013, la fragola illibata del 2.0. Ruché  
2013. E

ottime le fragranze fruttose spumanti del Bollicine Roseus  
Brut e del

Bollicine Leykos Extra Dry. Per chi ama invece suadenze  
balsamiche

più evolute, la pastosa suadenza del Ruché Prima Decade  
2012 risulterà

classicamente armoniosa. Di nuovo fulgore e turgore nel  
Ruché di

Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2013: profumato  
come una

rosa. Chiudono tre capolavori assoluti. Il Barolo Levoluzione  
2010, che si

impone nella memoria organolettica di chi scrive come uno fra  
i più equilibrati

e avvolgenti di sempre; la Barbera d'Asti Docg Lequilibrio  
2012,

anche questa fra i rossi dell'anno più bilanciati fra acidità-  
morbidezza e

tannino, con una dolcezza di frutto e di spezie magistralmente  
calibrata.

Consegue ancora per il terzo anno consecutivo la massima  
valutazione

conseguibile il Ruché di Castagnole Monferrato Docg  
Laccento 2013.

Uno spettacolo di questo millesimo la concentrazione e la  
profondità

del suo profumo: la stessa stupenda leggiadria frageggiante e  
lamponeggiante

d'aroma ma su un nucleo di bacca di carnosissima mora. Un  
vino la cui istantanea e universal piacevolezza prima è frutto

di natura e  
tecnica d'annosa perfezione applicativa.

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



TESTATA: **CZAS WINA**  
DATA: **DICEMBRE 2014**  
PAGINA: 88

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile





WANNICE ŚWIATA

# Ruchè – nieznanne oblicze Piemontu

Monika Bielka-Vescovi

Mówią, że podróże kształcą, i coś w tym jest. Z mojej zeszłorocznej podróży do Piemontu przywiozłam albarossę i timorasso oraz niezapomniane historie Waltera Mássy, który przywrócił sławę wielu autochtonicznym, zapomnianym piemontckim odmianom. W tym roku moim odkryciem było ruchè.

Jest to szcep dający aromatyczne wina czerwone charakteryzujące się wysokimi tanninami i mało intensywną barwą. Często porównywane są z najsłynniejszymi piemontckimi winami z odmiany nebbiolo. Podobnie jak i one, zyskują z czasem i mogą być dłużej starzone. Za młodu są aromatyczne i kipią pełnią świeżych owoców oraz kwiatów, z czasem przechodzą w aromaty korzenne z nutą karmelu typową dla bardzo dojrzałych, późno zbieranych winogron. Jednym z najbardziej wyjątkowych roczników ruchè był legendarny 2009.

Ruchè di Castagnole Monferrato otrzymało status DOC już w 1987 roku, a w 2010 przyznano mu już najwyższą apelację, czyli DOCG. Obecnie istnieje ok. 75 ha nasadzeń ruchè, stąd produkcja tego DOCG jest jedną z najmniejszych we Włoszech. Ruchè di castagnole monferrato jest produkowane w co najmniej 90 proc. z ruchè, resztę mogą stanowić barbera i/lub brachetto. Szcep ten uprawiany jest także w obrębie sześciu innych miast w prowincji Asti, a są to – oprócz Castagnole Monferrato – Grana, Montemagno, Porta-

comaro, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi. W każdym z nich oprócz wina znajdziemy atrakcje przyciągające turystów z całego świata: zamki, kościoły i małe leniwe uliczki, zachęcające do pieszych wędrowek w poszukiwaniu lokalnych specjalów. Wieki temu ruchè było uznawane za wino na wyjątkowe okazje – alternatywę do win pitych na co dzień. Dziś powracamy do tej tradycji.

Franco Morando, właściciel winnicy Montalbera, którą zwiedzałam podczas pobytu w Monferrato, napisał monografię *Ruchè di Castagnole Monferrato. Denominazione di origine controllata* (wrzesień 2009) opisującą teorię pochodzenia tego rzadkiego i wyjątkowego szczepu. Jest bowiem kilka hipotez co do etymologii słowa ruchè. Jedną z nich mówi, iż pochodzi ono z miejscowości San Rocco, gdzie mnisi kultywowali tradycję świętego o tym samym imieniu, który jako pierwszy w regionie uprawiał tę odmianę winorośli. Według innej teorii nazwa pochodzi ze słowa „roche” należącego do lokalnego dialektu i nawiązującego do określenia wi-

norosli rosnącej w obrębie wzgórz Monferrato. Jednak miejsce narodzin ruchè nie jest do końca znane. Długo uważano, że pochodzi ono ze wzgórz na północny wschód od Asti. Ostatnie badanie pokazuje jednak, że może brać początek z górnej Sabaudii. Powrót do uprawy ruchè nastąpił natomiast dzięki mnichowi Don Cauda, który w 1964 r. objął parafię w okolicach Asti na terenie, gdzie była niewielka parcela tego wyjątkowego szczepu. To on sprawił, że ruchè znów stało się popularne.

Dlaczego jednak mamy sięgnąć po butelkę nieznanego nam wina? Odpowiedź jest bardzo prosta: bo uwodzi ono aromatem i smakiem. W nosie często znajdziemy zapach dzikiej róży i fiołków dający złudzenie, że wino będzie zawierało cukier resztkowy, jednak usta są wytrawne, a samo wino świetnie łączy się z typowo polskimi potrawami jak gęsiina w sosie z suski sechłońskiej czy kaczką z jabłkami.

Na dodatek ruchè może powstawać w różnych stylach, od lżejszych win czerwonych począwszy, które schłodzone świetnie pasują do ryby, poprzez wina cięższe, bardziej złożone, o wysokich tanninach łączących się z dziczyzną, aż po słodkie wina w stylu *passito*, genialnie pasujące do lodów waniliowych.

Ruchè to wino dla osób ciekawych, szukających nowych wyzwań i wrażeń, nieustających w odkrywaniu nowości, a zarazem miłośników tego, co najbardziej tradycyjne. Jeśli wybieracie się do Piemontu, koniecznie odwiedźcie zielone wzgórza Castagnole Monferrato i odkryjcie tę niezwykłą odmianę. ●

# 35 great Piedmont reds for under £20



*Ian D'Agata is a DWWA Regional Chair for Italy and author of Native Wine Grapes of Italy*

...including a Barolo for £12.50! But there's much more than that, says Ian D'Agata, who recommends looking beyond your comfort zone to discover the charms of Dolcetto, Grignolino, Ruché and other native Piedmontese grapes

READ THE WORD 'Piedmont', and ageworthy, expensive Barolos and Barbarescos immediately spring to mind. But the fact is that the region offers a plethora of excellent wine-drinking choices at less than £20 a bottle, all waiting to be discovered.

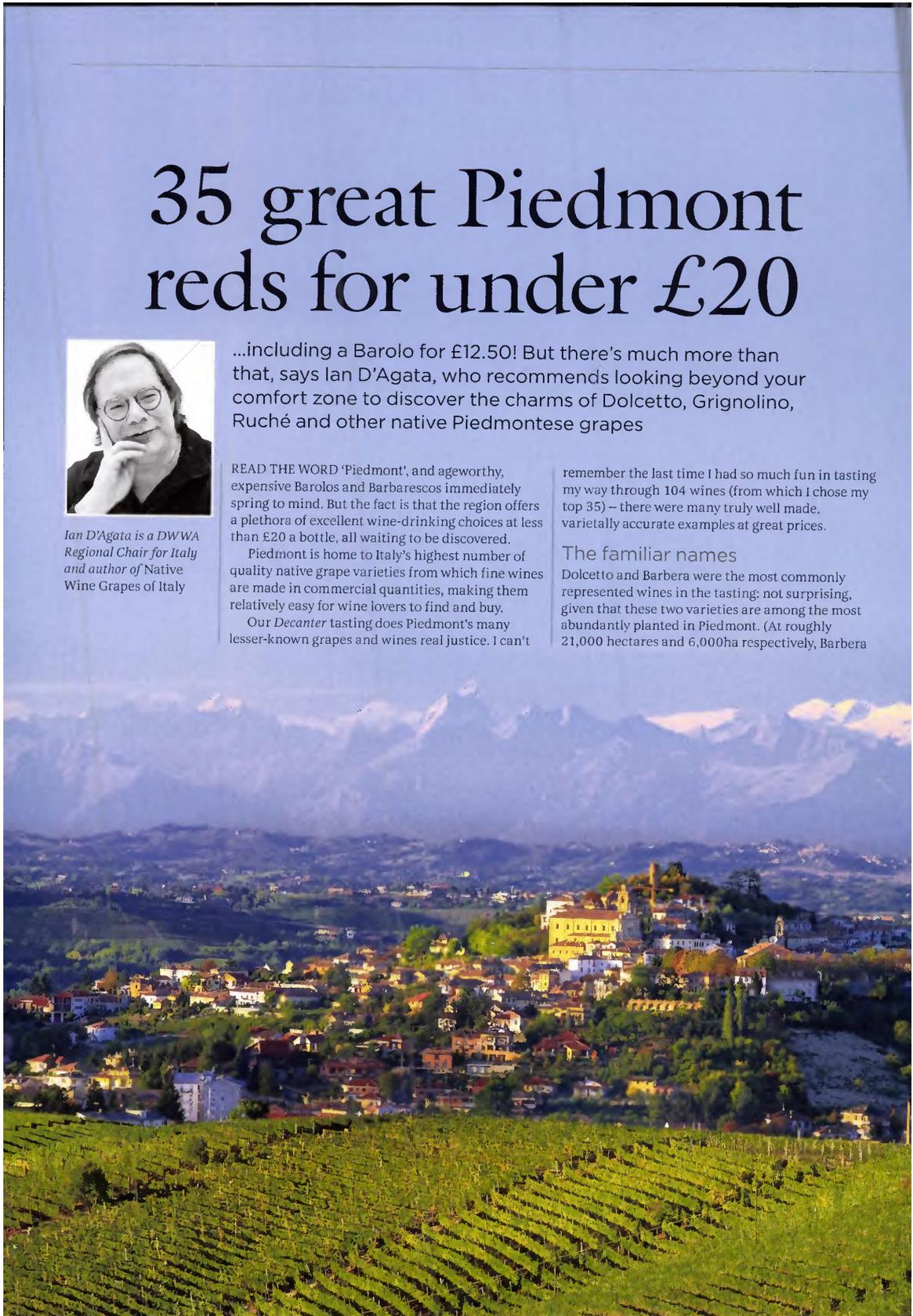
Piedmont is home to Italy's highest number of quality native grape varieties from which fine wines are made in commercial quantities, making them relatively easy for wine lovers to find and buy.

Our *Decanter* tasting does Piedmont's many lesser-known grapes and wines real justice. I can't

remember the last time I had so much fun in tasting my way through 104 wines (from which I chose my top 35) – there were many truly well made, varietally accurate examples at great prices.

## The familiar names

Dolcetto and Barbera were the most commonly represented wines in the tasting: not surprising, given that these two varieties are among the most abundantly planted in Piedmont. (At roughly 21,000 hectares and 6,000ha respectively, Barbera



**PIEDMONT**

and Dolcetto rank sixth and 23rd in total plantings of wine grapes in Italy.) It's easy to understand why wines made with these two varieties are so popular: Dolcetto's sheer fruity exuberance and Barbera's delicious versatility are hard to fault. And while Dolcetto di Dogliani is the most perfumed and intense (Dogliani is a fuller-bodied wine made with the same grape), Dolcetto d'Alba provides more structure and texture. Barbera can make easy-to-drink wines, but Barberas aged in small oak barrels are long lived and serious. This tasting shone the spotlight on some of Italy's best producers of these grapes, such as Quinto Chionetti – arguably the top Dolcetto producer – as well as impressive newer names like Fabrizio Battaglini and Tacchino.

**Charms of Grignolino**

With few exceptions, however, it was the 'other' grapes in this tasting that provided the most memorable wines. The Grignolinos were standouts, and I had a hard time choosing between them. For the longest time, Grignolino was down and out, its wines tragically unfashionable: the reds are dark pink due to the difficulties presented in leaching out colour from the skins, plus they're high in acidity and tannins. Their delicate rosehip and violet florals plus red berry charms were lost on wine lovers more enthralled by size and sweetness.

But Grignolino's vibrant and low-alcohol wines (average 13%) are now increasingly appreciated by consumers. It's a perfect lunchtime wine, matching beautifully with deviled eggs, vitello tonnato, and even fish dishes.

Accornero's Vecchie Vigne Bricco del Bosco, made from very old vines, is one of Italy's best medium-bodied wines, and even the regular Bricco del Bosco (one of the wines that came joint second in our tasting at 17.5/20) is a joy. Montalbera, more famous for its lovely Ruché wines, makes an outstanding example, and Pio Cesare rarely misses the mark. Also look for Grignolinos by Braida, Cavallotto, Crivelli, Francesco Rinaldi, Incisa della Rocchetta, Fratelli Giacosa, Luigi Spertino and Gaudio/Bricco Mondalino.

There are three Grignolino wines: Grignolino d'Asti (from sandier soils, hence more perfumed), Grignolino del Monferrato Casalese (more structured, from heavier clay soils) and Grignolino Piemonte (often very old vines planted next to rows of Nebbiolo used to make Barolo, so these wines >



**Above: Quinto Chionetti is arguably the best Dolcetto producer in Piedmont**

**Below: the village of Castagnole delle Lanze in the commune of Asti is part of Piedmont's Monferrato wine-producing region, home to Dolcetto, Barbera, Grignolino, Ruché and other indigenous grapes**





Photograph: Bancroft Wines

Above: three generations of the Tacchino family, famed for Barbera: grandfather Carletto, his son Luigi and grandson Alessio

*'Our Decanter tasting does Piedmont's many lesser-known grapes and wines real justice'*

of this much larger, less defined DOC can be surprisingly good).

And don't forget these...

Stardom-bound is Ruché, a rare aromatic red grape variety. Not unlike a dry Black Muscat, Ruché offers intense aromas and flavors of nutmeg, cinnamon, lavender, peony and dark red cherries, and fewer red wines prove a better match with spicy ethnic cuisines. Montalbera and Luca Ferraris are but two of Italy's rising star producers, and each makes different versions of Ruché (stainless steel, oak aged, and even air-dried sweet wines).

Not to be missed are wines made with Pelaverga Piccolo (there is a Pelaverga Grande too but the wine, sometimes called Cari, is rarely found outside Italy). Grown mainly around the town of Verduno, better known for its Barolo, Pelaverga wines are bright and perfumed, rose- and violet-accented, medium-bodied and very fresh. Memorable rosés and even whites are also made, confirming Pelaverga's jack-of-all-trade's quality.

Vespolina was historically blended with Nebbiolo to make north-east Piedmont's famous Boca, Lessona and Gattinara wines, but is increasingly used on its own. Bright, with hints of sour red berries, violet and white pepper, the wines can be a revelation.

Last but not least, don't forget about Freisa (see p121): perfumed, tannic and acidic, it's perfect to accompany hearty dishes such as stews and sausages. Borgogno makes an outstanding example, as do Giuseppe Rinaldi, Cascina Gilli, Giacomo Fenocchio, Cavallotto, Giuseppe Rinaldi and Bartolo Mascarello.

## Ian D'Agata's top 35 under £20: experience the diversity of Piedmont

This *Decanter* tasting highlights many delicious Piedmontese red wines that will speak volumes to any wine lover adventurous enough to give them a try. And by going out and asking for a Freisa, Grignolino or Ruché, you might just encourage your wine merchant to offer a larger selection of these wines in the

future, providing an incentive for Italy's wine estates to continue growing them, preserving the country's rich biodiversity.

All that, and I haven't even mentioned Piedmont's great native white grapes. That story will have to wait for another time...

For full details of UK stockists, see p102



### 1 Chionetti, Briccolero, Dogliani 2011 17.75/20 (92/100)

£16.69-£17 Le Langhe, Pane e Vino, Penistone Court Cellars, St Andrews Wine, Swig, Vinum  
Rich and dense, with brooding dark plum, coffee and spicy minerals, huge structure and depth; you can almost taste the chalk. Be aware this is not the fruitier, lighter-bodied Dolcetto di Dogliani but a Dogliani - a category of wines meant to be bigger and fuller-bodied, with the ability to age. **Drink** 2014-2018 **Alcohol** 14%

### 2 Poderi Luigi Einaudi, Vigna Tecc, Dogliani Superiore 2012 17.75 (92)

£17.75-£18 Exel Wines, Lea & Sandeman  
Outstanding Dogliani; impeccable balance with true-to-type Dolcetto aromas and flavours of spicy plums, dark cherry and fresh herbs lifted by bright peppery acidity. Great balance, freshness and length. **Drink** 2014-2018 **Alc** 14.5%

### 3 Accornero, Bricco del Bosco, Grignolino, Monferrato Casalese 2013 17.5 (91)

N/A UK [www.accornerovini.it](http://www.accornerovini.it)

Very pure red cherry, raspberry and strawberry jam aromas and flavours are complicated by flowers and sweet spices. Finishes with surprising concentration, impeccable balance and outstanding length. A leading contender for Italy's best Grignolino. **Drink** 2014-2017 **Alc** 13.5%

### 4 Conterno Fantino, Bricco Bastia, Dolcetto d'Alba 2013 17.5 (91)

£15.25 Caviste, Exel Wines, Great Western Wine, Loki Wines, Swig  
Very pure, long and serious Dolcetto with the variety's archetypal vinosity and dark fruit perfume. It has a lingering finish with repeating floral nuances. A knockout example. **Drink** 2014-2016 **Alc** 13%

### 5 Elvio Cagno, Mandorlo, Dolcetto d'Alba 2013 17.5 (91)

£15-£16 Flint Wines, Swig  
A big, serious Dolcetto with textbook aromas and flavours of dark berries, violets and minerals. Lovely balance and tannic grip on the finish. Just begs for a plate of grilled sausages. **Drink** 2014-2016 **Alc** 14% >

**PIEDMONT**



**6 Castello di Neive, Vigna Basarin, Dolcetto d'Alba 2012** 17.5 (91)

£16.50-£20 **Forty-Five 10, Handford**  
 Spicy, light-bodied, floral and pure. An easygoing Dolcetto with impeccable balance, lovely blackberry fruit and violet lift. Lip-smackingly good – proof that size isn't everything. Well done! **Drink** 2014-2015 **Alc** 14%

**7 Castello di Verduno, Basadone, Verduno 2013** 17.5 (91)

N/A UK [www.castellodiverduno.com](http://www.castellodiverduno.com)  
 Knockout aromas and flavours of sour red cherry, redcurrant and rose. Medium-bodied and very light on its feet, finishing long, saline and brightly floral. Outstanding, benchmark Pelaverga Piccolo – a heavenly match for any tomato-based pizza. **Drink** 2014-2017 **Alc** 13.5%

**8 Malvirà, Roero 2009** 17.5 (91)

£14.99 **The Secret Cellar, WoodWinters**  
 Smooth, floral, red cherry fruit and aromatic spices. Long and pure, with silky tannins, but a trace of 2009 heat in the whiff of alcohol at the back. Lovely Nebbiolo from the other side of the Tanaro River from where Barolo and Barbaresco are made. **Drink** 2014-2018 **Alc** 14%

**9 Montalbera, Grignè, Grignolino d'Asti 2012** 17.25 (90+)

£11 **Astrum Wine Cellars**  
 Benchmark aromas and flavors of Grignolino: sour red cherries, raspberries, rosehips, tea leaf and violet. Long and fresh with sneaky concentration and lovely balance. Montalbera is best-known for its Ruchés, but its Grignolino is one of the country's best lighter-bodied wines. **Drink** 2014-2017 **Alc** 13%

**10 Bruno Giacosa, Dolcetto d'Alba 2013** 17.25 (90+)

£13.50-£14.95 **Armit Wines, Exel Wines, Handford, Swig, The Wine Society**  
 Noteworthy balance to the ripe red cherry, dark plum and floral aromas and flavours. Very harmonious. The finish is long, bright and saline. Textbook Dolcetto. **Drink** 2014-2015 **Alc** 13.5%

**11 Luca Ferraris, Opera Prima, Ruché di Castagnole Monferrato 2011** 17.25 (90+)

N/A UK [www.lucaferraris.it](http://www.lucaferraris.it)  
 Big, deep, archetypal Ruché; aromatic nose of dark cherry, violet, cardamom, cinnamon and nutmeg. Dense, creamy and long, with a spicy, peppery and lavender kick. Seek out Ferraris' Grignolino too. **Drink** 2014-2018 **Alc** 15%

**12 Tacchino, Barbera del Monferrato 2012** 17.25 (90+)

£13 **Bancroft, Black Dog Wine Agency, Love Your Wine, Oxford Wine Co**  
 Big, rich and deep. Powerful plum and dark berries on the smooth, brightly acidic but harmonious palate, with youthfully chewy tannins. A standout Barbera. **Drink** 2014-2018 **Alc** 13.5%

**13 Marchesi di Gresy, Martinenga, Langhe Nebbiolo 2013** 17.25 (90+)

£19 **Boutinot, D Byrne & Co, Handford, Highbury Vintners, Swig, WoodWinters, Worth Bros**  
 Bright, perfumed red cherry, raspberry and cinnamon aromas and flavours which last and last. It finishes chewy and long. A beautiful Nebbiolo. **Drink** 2014-2020 **Alc** 13%

**14 GD Vajra, Dolcetto d'Alba 2013** 17 (90)

£17.99-£18.50 widely available via UK agent **Liberty Wines**  
 An initially reduced nose clears with aeration to reveal violet and red plum notes. Finishes with mounting tannins and a hint of violet, tar and ink. A very big Dolcetto – almost too much – but it's an impressive wine nevertheless. Needs decanting. **Drink** 2014-2016 **Alc** 13%

**15 Prunotto, Dolcetto d'Alba 2013** 17 (90)

£14.50 **Exel Wines, Nifeislife, Partridges**  
 Clean, balanced and pure Dolcetto aromas and flavours of dark cherry, violet and herbs. This is a lovely wine that would be perfect with pasta and meat sauce. Very suave. **Drink** 2014-2015 **Alc** 12.5% ➤



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

**PIEDMONT**



**16 Antichi Vigneti di Cantalupo, Villa Horta Vespolina, Colline Novaresi 2011** 17 (90)

N/A UK [www.cantalupo.net](http://www.cantalupo.net)  
 Lovely white pepper and strawberry aromas and flavours (archetypal of the Vespolina variety); then it turns savoury and dense, with a peppery, tannic bite on the long, fruity finish. This tannic clout is another characteristic of this variety, but it becomes softer and increasingly floral with aeration. **Drink** 2014-2017 **Alc** 13.5%

**17 Fabrizio Battaglino, Sergentìn, Roero 2011** 17 (90)  
 £15.90 **Big Red Wine Co**  
 Smooth and juicy. Hints of oaky spices and vanilla complement rich red cherry, tarry tannins and fresh herbal nuances. A serious wine that's still young. **Drink** 2014-2019 **Alc** 14.5%

**18 Ciabot Berton, Fisetta, Barbera d'Alba 2012** 17 (90)  
 £11.95 **Gerrard Seel, Jeroboams, Laytons**  
 Easygoing, straightforward floral and dark berry aromas and flavours. Juicy and very fresh on the uncomplicated finish. Lovely example of an everyday wine where less is more; a quaffer's Barbera. **Drink** 2015-2018 **Alc** 13.5%

**19 Pelissero, Piani, Barbera d'Alba 2010** 17 (90)  
 £35.50 (2009) **Vini Italiani**  
 A clean, fresh and floral Barbera with smooth tannins and juicy balancing acidity on the palate. A very refined example, even if it does seem a little too herbal on the finish. **Drink** 2014-2018 **Alc** 13.5%

**20 Giacomo Fenocchio, Barbera d'Alba Superiore 2012** 17 (90)  
 £15.99 **Armit, Exel Wines, Handford, Vino Wines**  
 A big, juicy balanced Barbera which finishes long. It has mounting tannins and clean red cherry and flinty plum nuances. This is lovely, but take note that Fenocchio's best wine outside his many Barolos is his benchmark Freisa. Seek it out! **Drink** 2014-2017 **Alc** 14%

**21 Ugo Lequio, Barbera d'Alba Superiore 2010** 17 (90)  
 £15.86 **OW Loeb, Wadebridge Wine**  
 Rich and alcoholic in the typical Ugo Lequio style, but with the ripe, smoky, almost flinty sweet red cherry notes lifted and extended on the long finish by noteworthy, balanced acidity.

Lequio is almost always a safe bet with Barbera. **Drink** 2014-2018 **Alc** 14.5%

**22 Claudio Mariotto, Braghè Freisa, Colli Tortonesi 2011** 16.75 (89)  
 £12.50 **Bottle Apostle, Corkscrew Wines, Vinoteca**  
 Red cherry, floral notes, sweet spices and herbs. Finishes almost smooth and very rich – much less tannic and aggressive than is usual for a Freisa, but still recognisable as one. Well done! **Drink** 2014-2016 **Alc** 13.5%

**23 Pio Cesare, Grignolino, Monferrato Casalese 2013** 16.75 (89)  
 N/A UK [www.piocesare.it](http://www.piocesare.it)  
 Has all the typical Grignolino characters you'd expect: strawberry and rosehips on nose and palate and a fresh, juicy yet tannic mouthfeel and a bright, chewy finish. **Drink** 2014-2015 **Alc** 14%

**24 Marchesi di Barolo, Bossèt, Dolcetto d'Alba 2013** 16.75 (89)  
 N/A UK [www.marchesibarolo.com](http://www.marchesibarolo.com)  
 Intensely aromatic and spicy on the nose. Better in the mouth with more typical Dolcetto flavours of plum and dark berry nuances. Long, smooth finish. **Drink** 2014-2015 **Alc** 13%

**25 Sandrone, Dolcetto d'Alba 2012** 16.75 (89)  
 £17.50 **Dunnell's, Fortnum & Mason**  
 Silky, balanced red cherry and dark plum aromas in the big, rich style typical of Sandrone. A very pure Dolcetto. Turns more floral with aeration. **Drink** 2014-2015 **Alc** 13.5% >



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

**PIEDMONT**



**26 Ascheri, Do Ut Des Pelaverga, Verduno 2013** 16.75 (89)  
 £15.50-£16.80 **Bat & Bottle, Exel Wines, Great Western Wine**  
 Easygoing, fresh and simple. Lacks the concentration of the best examples but this is really quite good. Brightly floral and saline. **Drink** 2014-2016 **Alc** 14.5%

**27 Mauro Molino, Barbera d'Alba 2013** 16.75 (89)  
 £15 **Champagnes & Châteaux, Vagabond Wines**  
 Big, deep, dense Barbera aromas, then lighter on the palate, with fresh dark berry fruit and floral flavours. Minty and youthfully chewy at the back. The acidity is enamel-stripping at the moment; give it a little time. **Drink** 2015-2018 **Alc** 13%

**28 Cascina Luisin, Maggiur, Barbera d'Alba 2011** 16.75 (89)  
 £18 **Grape Store**  
 Clean and fresh floral and dark berry aromas on the nose, then richer and deeper on the palate with bright dark fruit and cocoa notes on the long, juicy finish. Lovely balance to this Barbera. **Drink** 2015-2018 **Alc** 14%

**29 Fratelli Giacosa, Maria Gioana, Barbera d'Alba 2011** 16.75 (89)  
 N/A UK [www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)  
 This opens slowly with aeration to offer oaky spices, red cherry and violet notes. Fresh and clean on the long, bright finish. Not the most dense or complicated Barbera you'll ever drink but its highish tannins and acidity will prove a joy with sausages and fatty meat dishes of any kind. **Drink** 2015-2017 **Alc** 13.5%

**30 Forteto della Luja, Mon Ross, Barbera d'Asti 2013** 16.75 (89)  
 £13.49 **Lancelot Wines, Le Langhe, Oeno Wine, The Food Co, The Wine Tasting Shop, Vinum**  
 Pure, clean and long with refined aromas and flavours of red cherry, sweet spices and flowers. Very pretty, easygoing Barbera with a noteworthy violet lift on the finish. A graceful wine. **Drink** 2014-2017 **Alc** 13.5%

**31 Renato Ratti, Battaglione, Barbera d'Asti 2012** 16.75 (89)  
 £16.99 **Dike & Son, Mr & Mrs Fine Wine, Partridges, Wine Store at No4, Zelas**  
 Big and dense but suave, with chocolatey dark berry and plum flavours, finishing long and flinty. Renato Ratti is always a sure bet for a lovely Barbera. **Drink** 2014-2016 **Alc** 14%

**32 Michele Chiarlo, Le Orme, Barbera d'Asti Superiore 2012** 16.75 (89)  
 £12.50 **Hallgarten Druitt, Hawkshead, Slurp**  
 There's ripe, sweet fruit on this simple, pure and easygoing wine. I've had more complex Barberas before, but this offers immediate appeal. **Drink** 2014-2016 **Alc** 13.5%

**33 Fletcher, X12, Langhe 2012** 16.75 (89)  
 £19.99 **Hennings Wine**  
 Deep and dense yet juicy, with chocolate and coffee notes complementing rich red cherry fruit. It finishes with building sweetness and ripe tannins. I normally hate Nebbiolo-Cabernet-Merlot blends, but young Australian winemaker Dave Fletcher has come up with a winner here. **Drink** 2014-2020 **Alc** 14.5%

**34 Albino Rocca, Barbaresco 2011** 16.75 (89)  
 £17 **Hawkshead Wines, Les Caves de Pyrène, Slurp Fine Wines, Vini Italiani**  
 Aromatically compressed on the nose due to the hot vintage, it opens to round, smooth red cherry and peppery berry flavours and a juicy finish. A rather simple Barbaresco but it offers early accessibility. **Drink** 2014-2019 **Alc** 14.5%

**35 Luigi Oddero, Barolo 2007** 16.75 (89)  
 £12.50 **Camisa & Son, Emilia's Deli, Valentina**  
 Balanced aromas and flavours of red cherry, smoky red berries and a hint of tar emerging with age. Mouthcoating and ripe, but not hot, finishing with just a touch of drying tannins due to the hot vintage and less than optimal phenolic ripeness. **Drink** 2014-2018 **Alc** 14% **D**



# BLUARTE

## Racconti Di-Vini

**Un brindisi alla qualità, all'autenticità, a quell'essere vino in sorsi di vita da assaporare con il cuore. Racconti Di-Vini con Kate Singleton, Elena Walch, Stevie Kim, Alessandra Boscaini, Mauro Lunelli, Paolo Basso, Adua Villa, Ian D'Agata, Stefano Agazzi, Elmuth Köcher e ...**  
*di Antonella Iozzo*



**Trento** - Bluarte celebra l'eccellenza del vino italiano insieme a noti produttori, esperti del settore, giornalisti, scrittori. Conversazioni d'autore, nel calore dell'atmosfera natalizia, che rendono ancora più intenso il valore di una vocazione enoica capace di esprimere l'italianità nel calice. Un parterre d'eccezione ad iniziare dalla giornalista e scrittrice **Kate Singleton**. L'Italia del

vino dal suo punto di vista come scrittrice e come donna? *"Personalmente trovo affascinante la diversità dei vini italiani: la ricchezza dei vitigni autoctoni e la grande varietà di vini che rispecchiano paesaggi diversi. Ammiro anche l'impegno e la dedizione di chi produce vini memorabili in posti difficili, ad alta quota, su pendii scoscesi o in zone soggette a fenomeni atmosferici estremi. Poi, come donna, sono felice di vedere un numero sempre crescente di produttrici di vini eccellenti, di enologhe molto competenti, persino di cantiniere"*.

Continuiamo con **Ian D'Agata**, grande comunicatore di vino e direttore scientifico di Vinitaly International Academy. Ian, territorio, tradizione, gesti che parlano del sentimento del vino... *"Il vino è soprattutto cultura perché mentre ogni sorso ti rimanda al vissuto del produttore, alla storia della sua famiglia, alla zona di provenienza; poi, è anche un momento di grande edonismo perché ha delle espressioni di colore, di profumo e di sapore più unici che rari."* È un modo per assaporare le varie sfumature e insieme la profondità lungimirante d'imprenditori che rilanciano continuamente il settore. E proprio con un giovane produttore **Franco Morando**, dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato, cerchiamo di scoprire se 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 un gran 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"*.

Dove armonie e contrasti, sentori e profumi, note dolci e note amarognole sembrano essere in perenne ricerca dell'equilibrio. Forse per un sommelier è più facile trovarlo in un buon vino, **Adua Villa**, sommelier, noto volto televisivo, può nascere un dialogo tra un vino e il sommelier durante la degustazione? *"Sì, tecnico fino ad un certo punto, poi completamente emozionale"*. Emozione sembra essere la parola chiave, perfettamente in tema con le festività e con i vini. A questo punto mi sembra naturale chiedere a **Pierangelo Plebani**, Azienda La Fiorita, Franciacorta, quale sia l'emozione che incontra bevendo il suo vino? *"Felicità, gioia, perché continuo ad apprezzarlo ad ogni sorso e come sé ogni volta vi ritrovassi l'essenza della famiglia, dell'azienda, dei vitigni i loro più piccoli particolari dai profumi floreali ai gusti fruttati. Solo amandolo posso comunicare al*

dai ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele che lo ritengono ottimale per il vino bianco".

Dal vino al produttore, Il vino che meglio interpreta il carattere di **Alessandra Boscaini** Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella? *"Il Campofiorin. E' un vino informale, caldo, accogliente come mi auguro di essere, ma al tempo stesso è legato alla tradizione. E' il vino che ha creato mio nonno, la prima annata è stata nel 1964, lo considerò il "figlio" di mio nonno, per cui rappresenta un valore affettivo particolare, forte"*. Legami che tessano la trama di un romanzo che intrecciano al vino passioni, ricordi, nobiltà d'animo. **Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga**, Tenuta San Leonardo, Borghetto All'Adige, ci permetta di chiederle i suoi vini, la sua vita. *"Ho dedicato la mia vita al vino. Ho studiato enologia in Svizzera, sono stato consulente di varie aziende e quando è mancato mio padre, ho preso in mano le redini della Tenuta di famiglia. Era una vera e propria azienda agricola si allevava il bestiame e si coltivavano varie colture fra cui quella del baco da seta. Era una realtà sulla via del tramonto e decisi d'intraprendere un progressivo lavoro di riconversione a favore di una viticoltura bordolese. I bordolesi, sono, infatti, la mia grande passione"*.

Storie in divenire che rendono grandi i vini come firmati Castello di Bolgheri, Bolgheri. Tradizione portata avanti da **Federico Zileri Dal Verme**, Il vino per lei cosa rappresenta? *"E' una scelta di vita. Il percorso di studi, la tradizione familiare, il crescendo della passione trasmessami da mio padre sono state le dinamiche che mi hanno portato a sviluppare questo progetto"*. Scelte di vita, scelte che pulsano di tradizione evolutiva. Un dinamismo proteso verso il domani con carisma e competenza da **Caterina Mastella Allegrini**, Azienda Allegrini, Fumane Valpolicella. Per Caterina il vino sulla scena professionale e nella vita privata *"Nella vita privata ho sempre sentito il vino più che una passione, una parte di me. Ho deciso che tutto ciò poteva diventare anche un lavoro quando per la prima volta mio zio Walter mi portò al Vinitaly. Avevo 7 anni e mi mise a servire il vino, mi è piaciuto tantissimo ma ciò che mi ha entusiasmato di più è stato il contatto con le persone, poter comunicare l'imprinting della mia famiglia"*.

Calici di sapori unici tra le anse del tempo, fondamentale per il vino, Il concetto di tempo per un Barolo, secondo **Ernesto Abbona**, Marchesi di Barolo. *"Il Barolo non ha tempo, ma ne rilascia l'essenza. Le degustazioni sono l'occasione migliore per percepirla perché godiamo del piacere, attraversiamo la storia e riviviamo i ricordi. Ogni senso ne è coinvolto perché tutto avviene dentro di noi"*. Naturale quindi, poi identificarsi con un vino della propria produzione. **Hannes Rottensteiner**, Azienda Rottensteiner, Bolzano. Il vino con il quale s'identifica? *"Il Pinot Bianco, forse perché in passato ho lavorato con la Cantina San Michele Appiano, la cantina dei vini bianchi, possiamo dire, e ho poi proseguito su questa strada quando ho iniziato a lavorare per la Tenuta di famiglia"*. Ancora una volta parliamo di tradizione che si tramandano. Un valore che spesso è il sommelier a comunicare. A questa figura si affidano i gesti di una musicalità da interpretare con rispetto e competenza. Per **Dennis Metz**, sommelier della Locanda Margon e Ambasciatore del Metodo Classico 2014, quali sono le tre regole per comunicare un buon vino? *"Conoscerlo, credere nel prodotto che stiamo proponendo, avere buone doti di comunicazione"*. Secondo **Paolo Basso**, Miglior Sommelier del mondo 2013. Sommelier si nasce o si diventa? *"Si diventa, di nascita bisogna avere sensibilità sensoriale e molta curiosità. Secondo me la curiosità è la chiave di tutto, perché ci spinge ad andare avanti, a provare, a degustare, a conoscere le novità"*. Un crescendo che collima con il piacere di vivere attraverso il vino, credo che **Alessandra Veronesi**, sommelier del ristorante Acanto Hotel Principe di Savoia Milano, sia concorde ... *"Ho molto rispetto del vino, mi ha dato tanto, sia a livello professionale che umano. Tre quarti delle mie amicizie provengono dal mondo del vino. Sono produttori, colleghi ecc. con i quali ho sviluppato legami profondi, oserei dire familiari prendendo spesso parte a feste e ricorrenze private"*. Eventi, feste, momenti per alzare i calici. Rossi vellutati o

dai ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele che lo ritengono ottimale per il vino bianco".

Dal vino al produttore, Il vino che meglio interpreta il carattere di **Alessandra Boscaini** Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella? *"Il Campofiorin. E' un vino informale, caldo, accogliente come mi auguro di essere, ma al tempo stesso è legato alla tradizione. E' il vino che ha creato mio nonno, la prima annata è stata nel 1964, lo considerò il "figlio" di mio nonno, per cui rappresenta un valore affettivo particolare, forte"*. Legami che tessano la trama di un romanzo che intrecciano al vino passioni, ricordi, nobiltà d'animo. **Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga**, Tenuta San Leonardo, Borghetto All'Adige, ci permetta di chiederle i suoi vini, la sua vita. *"Ho dedicato la mia vita al vino. Ho studiato enologia in Svizzera, sono stato consulente di varie aziende e quando è mancato mio padre, ho preso in mano le redini della Tenuta di famiglia. Era una vera e propria azienda agricola si allevava il bestiame e si coltivavano varie colture fra cui quella del baco da seta. Era una realtà sulla via del tramonto e decisi d'intraprendere un progressivo lavoro di riconversione a favore di una viticoltura bordolese. I bordolesi, sono, infatti, la mia grande passione"*.

Storie in divenire che rendono grandi i vini come firmati Castello di Bolgheri, Bolgheri. Tradizione portata avanti da **Federico Zileri Dal Verme**, Il vino per lei cosa rappresenta? *"E' una scelta di vita. Il percorso di studi, la tradizione familiare, il crescendo della passione trasmessami da mio padre sono state le dinamiche che mi hanno portato a sviluppare questo progetto"*. Scelte di vita, scelte che pulsano di tradizione evolutiva. Un dinamismo proteso verso il domani con carisma e competenza da **Caterina Mastella Allegrini**, Azienda Allegrini, Fumane Valpolicella. Per Caterina il vino sulla scena professionale e nella vita privata *"Nella vita privata ho sempre sentito il vino più che una passione, una parte di me. Ho deciso che tutto ciò poteva diventare anche un lavoro quando per la prima volta mio zio Walter mi portò al Vinitaly. Avevo 7 anni e mi mise a servire il vino, mi è piaciuto tantissimo ma ciò che mi ha entusiasmato di più è stato il contatto con le persone, poter comunicare l'imprinting della mia famiglia"*.

Calici di sapori unici tra le anse del tempo, fondamentale per il vino, Il concetto di tempo per un Barolo, secondo **Ernesto Abbona**, Marchesi di Barolo. *"Il Barolo non ha tempo, ma ne rilascia l'essenza. Le degustazioni sono l'occasione migliore per percepirla perché godiamo del piacere, attraversiamo la storia e riviviamo i ricordi. Ogni senso ne è coinvolto perché tutto avviene dentro di noi"*. Naturale quindi, poi identificarsi con un vino della propria produzione. **Hannes Rottensteiner**, Azienda Rottensteiner, Bolzano. Il vino con il quale s'identifica? *"Il Pinot Bianco, forse perché in passato ho lavorato con la Cantina San Michele Appiano, la cantina dei vini bianchi, possiamo dire, e ho poi proseguito su questa strada quando ho iniziato a lavorare per la Tenuta di famiglia"*. Ancora una volta parliamo di tradizione che si tramandano. Un valore che spesso è il sommelier a comunicare. A questa figura si affidano i gesti di una musicalità da interpretare con rispetto e competenza. Per **Dennis Metz**, sommelier della Locanda Margon e Ambasciatore del Metodo Classico 2014, quali sono le tre regole per comunicare un buon vino? *"Conoscerlo, credere nel prodotto che stiamo proponendo, avere buone doti di comunicazione"*. Secondo **Paolo Basso**, Miglior Sommelier del mondo 2013. Sommelier si nasce o si diventa? *"Si diventa, di nascita bisogna avere sensibilità sensoriale e molta curiosità. Secondo me la curiosità è la chiave di tutto, perché ci spinge ad andare avanti, a provare, a degustare, a conoscere le novità"*. Un crescendo che collima con il piacere di vivere attraverso il vino, credo che **Alessandra Veronesi**, sommelier del ristorante Acanto Hotel Principe di Savoia Milano, sia concorde ... *"Ho molto rispetto del vino, mi ha dato tanto, sia a livello professionale che umano. Tre quarti delle mie amicizie provengono dal mondo del vino. Sono produttori, colleghi ecc. con i quali ho sviluppato legami profondi, oserei dire familiari prendendo spesso parte a feste e ricorrenze private"*. Eventi, feste, momenti per alzare i calici. Rossi vellutati o

bollicine come il prosecco secondo **Alberto Ruggeri** de Le Colture S.Stefano di Valdobbiadene, perché il prosecco è un vino vincente? *“E’ il vino dell’amicizia e della convivialità e poi per un insieme di fattori: prezzo medio non altissimo, semplicità e facilità della beva, trasversalità negli abbinamenti”*.

Parliamo un po’ dell’abbinamento del vino ad un piatto con **Egon Perathoner**, giovane braccio destro del sommelier Franz Lageder, presso il Ristorante Gourmet Anna Stuben , una Stella Michelin, dell’Hotel Gardena Grödnerhof. *“L’abbinamento è importantissimo. Un vino o un piatto si possono esaltare ma anche penalizzare da scelte che non tengono conto delle caratteristiche intrinseche del prodotto. È fondamentale creare accordi che s’integrano vicendevolmente”*. Un abbinamento perfetto con un Sauvignon Villa de Puppi, in Friuli, ovviamente lo chiediamo a **Caterina De Puppi**. *“Un ottimo abbinamento potrebbe essere con il sushi o il sashimi, ma se rimaniamo sui piatti locali, abbinerei un Sauvignon Blanc Rosa Bosco con del baccalà mantecato”*.

Parla al mondo l’Italia del vino, con produttori come **Giancarlo Moretti Polegato**, internazionali, per Lei come si diventa? *“Credendo nel proprio prodotto, credendo in questi mercati e viaggiando per far conoscere il prosecco, in questo caso. Non si può “vendere” per telefono o per corrispondenza, si deve far degustare il vino raccontando la storia dell’Azienda, partecipando alle fiere e agli eventi più importanti. In poche parole si devono avere contatti diretti”*. Gli fa eco **Stefano Agazzi**, presidente e wine expert di Villa Oppi, Alseno . *“Si, Villa Oppi rappresenta nel mondo l’Italia vitivinicola, grazie a 15 aziende selezionate. Innanzitutto in base alla qualità del prodotto. Il nostro interesse è orientato al miglior vino d’ogni Azienda. Una qualità che deve viaggiare in parallelo con la capacità e la volontà del proprietario di esplorare un mercato nuovo adattandosi alle esigenze che questo implica”*.

Conoscere il mercato internazionale e contemporaneamente promuovere l’italianità attraverso il prodotto e viceversa, come nel caso del Chianti. **Giovanni Busi** Presidente del Consorzio Chianti nonché produttore Secondo Lei il Chianti riveste sempre un ruolo da protagonista nella promozione internazionale della Toscana? *“Il Chianti è indubbiamente una locomotiva importante per la Toscana. Se pensiamo che si distribuiscono più di 105 milioni di bottiglie, appare subito chiaro che è la denominazione più conosciuta , il binomio Chianti - Toscana poi, è, difatti, un concreto richiamo internazionale”*.

Rendez-vous che si conclude con una grande professionista **Stevie Kim** Managing Director di Vinitaly International. A lei non possiamo che chiedere Come vede il futuro del vino italiano? *“Il futuro del vino italiano dipende sempre più dall’export all’estero, a causa del crollo del consumo domestico, dovuto in gran parte anche alla concorrenza di cocktail e birre artigianali e alla diffusa convinzione tra i giovani che bere vino sia qualcosa di legato alle vecchie generazioni, lontano quindi dal loro stile di vita. Perché il vino italiano non dipenda interamente dell’export, è necessario adoperarsi con una campagna educativa che avvicini le future generazioni alla cultura del vino”*.

Un brindisi alla qualità, all’autenticità, a quell’essere vino in sorsi di vita da assaporare con il cuore. Auguri!

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(21/12/2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)